

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Министерство образования и науки Республики Северная Осетия-Алания  
Управление образования администрации местного самоуправления  
Моздокского района  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Основная общеобразовательная школа имени Н.И. Сулимова  
с. Сухотское Моздокского района  
Республики Северная Осетия-Алания

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ ООШ  
с. Сухотского



Тажедуг Ф.З.

Приказ № 113

от 28.08.2024 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
для детей с ограниченными возможностями здоровья (вариант 1)  
по предмету «Профильный труд»  
для обучающихся 7 классов  
на **2024-2025 учебный год**

Сухотское 2024

## 1. Пояснительная записка:

Название, автор и год издания авторской учебной программы, на основе которой разработана Рабочая программа	Программа специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида 5-9 класс (сборник № 2), Москва, Гуманитарный издательский центр «Владос», 2013 год под редакцией В.В. Воронковой «Подготовка младшего обслуживающего персонала», учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология»/А.Г. Галле, Е.Ю. Головинской. – Самара: Современные образовательные технологии, 2013 г.
Цели данной программы обучения в области формирования системы знаний, умений	Цель: создать условия для формирования у обучающегося необходимого объема профессиональных знаний, выработка общетрудовых умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовка к профессиям обслуживающего труда.
Задачи данной программы обучения	Задачи: <ul style="list-style-type: none"><li>• социальная адаптация и интеграция;</li><li>• практическая подготовка к самостоятельной жизни и труду.</li></ul>
Учебно-методический комплект	Программа специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида 5-9 класс (сборник № 2), Москва, Гуманитарный издательский центр «Владос», 2013 год под редакцией В.В. Воронковой «Подготовка младшего обслуживающего персонала», учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология»/А.Г. Галле, Е.Ю. Головинской. – Самара: Современные образовательные технологии, 2013 г.
Количество учебных часов, на которое рассчитано изучение предмета, курса, в том числе для проведения контрольных, лабораторных, практических работ	Рабочая программа рассчитана на 7 часов в неделю (238 часов в год).
Формы текущего контроля знаний учащихся (текущий контроль – текущий, четвертной и полугодовой контроль, промежуточная аттестация – итог за учебный год)	Практические работы, самостоятельные работы, задания, устные ответы
Требования к уровню подготовки учащихся	<b>Минимальный уровень:</b> 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 учителя) 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 и др.); 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 и т. д.); чтение (с помощью учителя) 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 и др.); 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»/«не нравится»); организация (под руководством учителя) совместной работы в группе; осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности; выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них; комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий; проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей 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.

**Достаточный уровень:** определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности; экономное расходование материалов; планирование (с помощью учителя) 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

## 2. Содержание учебного предмета

### I четверть

#### *Вводное занятие*

Работа на пришкольном участке

**Объект работы.** Деревья на пришкольном участке.

**Теоретические сведения.** Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение. Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.

**Умения.** Ориентировка по образцово обработанному дереву. Планирование работы по инструкции учителя. Работа секатором.

**Практические работы.** Вскрывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями. Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.

#### **Уборка лестницы в помещении**

**Объект работы.** Внутренняя лестница здания.

**Теоретические сведения.** 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.

**Практические работы.** Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.

#### **Машинная стирка белья**

**Объект работы.** Бытовая стиральная машина.

**Теоретические сведения.** Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.

**Умения.** Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.

**Практические работы.** Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.

#### **Практическое повторение**

**Вид работы.** Уборка помещения с использованием освоенных приемов.

#### **Самостоятельная работа**

По выбору учителя.

## **II четверть**

### *Вводное занятие*

#### **Обработка оборудования и уборка на кухне**

**Объект работы.** Школьная кухня.

**Теоретические сведения.** 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.

**Практические работы.** Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.

#### **Работа в пищеблоке**

**Объект работы.** Школьный пищеблок.

**Теоретические сведения.** Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности. >

**Практические работы.** Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.

#### **Генеральная уборка помещения**

**Объект работы.** Школа.

**Теоретические сведения.** Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.

**Практические работы.** Обработка стенной панели, подоконника, двери. Мытье цветочных поддона и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытье пола и лестницы.

#### **Практическое повторение**

**Вид работы.** Проведение генеральной уборки различных школьных помещений.

#### **Самостоятельная работа**

По выбору учителя.

### **III четверть**

#### **Вводное занятие Ежедневная уборка служебного помещения**

**Объекты работы.** Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.

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

**Умение.** Пользование холодильником.

**Практические работы.** Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола. Размораживание, мытье и протирка холодильника.

#### **Гигиена питания**

**Теоретические сведения.** 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 предприятия общественного питания к приему посетителей**

**Объект работы.** Обеденный стол.

**Теоретические сведения.** Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.

**Умения.** Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.

**Практические работы.** Мытье столов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.

#### **Практическое повторение**

**Виды работы.** Ежедневная уборка служебного помещения.

#### **Самостоятельная работа**

По выбору учителя.

## IV четверть

### Вводное занятие

#### Первичная обработка овощей

**Объект работы.** Овощи.

**Теоретические сведения.** 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.

**Практические работы.** Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и дочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.

#### Обработка корнеплодов в условиях пищеблока

**Объект работы.** Корнеплоды.

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

**Умения.** Ориентировка по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.). Коллективное Планирование, последовательность рабочих операций.

**Практические работы.** Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Дочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.

#### Уборка территории и помещений

на предприятии общественного питания

**Объекты работы.** Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.

**Теоретические сведения.** 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.

**Практические работы.** Стребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.

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

**Объекты работы.** Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.



**Теоретические сведения.** 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.

**Практические работы.** Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов. Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды. Наблюдение за работой посудомоечной машины. Выполнение правил личной гигиены. Подбор спецодежды по росту. Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная). Составление моющих растворов. Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары. Уборка пола.

Практическое повторение

**Виды работы.** Чистка и мытье кухонной и столовой посуды.

**Самостоятельная работа**

Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.



### 3. Учебно-тематическое планирование

№ п/п	№ урока в теме	Тема урока	Кол-во уроков	Средства обучения, в том числе ИКТ
<b>Вводное занятие (1 ч)</b>				
<b>Работа на пришкольном участке (22 ч)</b>				
1.	1.	<i>Деревья на пришкольном участке.</i> Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение.	1	Презентация
2.	2.	Вскапывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями.	1	Необходимые инструменты
3.	3.	<i>Деревья на пришкольном участке.</i> Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение.	1	Презентация
4.	4.	Вскапывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями.	1	Необходимые инструменты
5.	5.	<i>Деревья на пришкольном участке.</i> Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение.	1	Наглядный материал
6.	6.	Вскапывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями.	1	Необходимые инструменты
7.	7.	<i>Деревья на пришкольном участке.</i> Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение.	1	Наглядный материал
8.	8.	Вскапывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями.	1	Необходимые инструменты
9.	9.	<i>Деревья на пришкольном участке.</i> Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение.	1	Презентация
10.	10.	Вскапывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями.	1	Необходимые инструменты
11.	11.	Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.	1	Наглядный материал
12.	12.	Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка	1	Необходимые инструменты

		известью с помощью кисти.		
13.	13.	Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.	1	Наглядный материал
14.	14.	Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.	1	Необходимые инструменты
15.	15.	Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.	1	Наглядный материал
16.	16.	Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.	1	Необходимые инструменты
17.	17.	Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.	1	Наглядный материал
18.	18.	Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.	1	Необходимые инструменты
19.	19.	Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.	1	Наглядный материал
20.	20.	Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.	1	Необходимые инструменты
21.	21.	Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.	1	Презентация
22.	22.	Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.	1	Необходимые инструменты
<b>Уборка лестницы в помещении 16 ч</b>				
23.	1.	<i>Внутренняя лестница здания.</i> 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.	1	Раздаточный материал
24.	2.	Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	1	Необходимые инструменты
25.	3.	<i>Внутренняя лестница здания.</i> 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	1	Раздаточный материал

		бережного обращения.		
26.	4.	Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	1	Необходимые инструменты
27.	5.	<i>Внутренняя лестница здания.</i> 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.	1	Раздаточный материал
28.	6.	Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	1	Необходимые инструменты
29.	7.	<i>Внутренняя лестница здания.</i> 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.	1	Раздаточный материал
30.	8.	Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	1	Необходимые инструменты
31.	9.	<i>Внутренняя лестница здания.</i> 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.	1	Наглядный материал
32.	10.	Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	1	Необходимые инструменты
33.	11.	<i>Внутренняя лестница здания.</i> 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.	1	Презентация
34.	12.	Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	1	Необходимые инструменты
35.	13.	<i>Внутренняя лестница здания.</i> 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	1	Наглядный материал

		бережного обращения.		
36.	14.	Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	1	Необходимые инструменты
37.	15.	<i>Внутренняя лестница здания.</i> 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.	1	Презентация
38.	16.	Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	1	Необходимые инструменты
<b>Машинная стирка белья 16 ч</b>				
39.	1.	<i>Бытовая стиральная машина.</i> Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.  Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.	1	Наглядный материал
40.	2.	Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.	1	Необходимые инструменты
41.	3.	<i>Бытовая стиральная машина.</i> Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.  Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.	1	Наглядный материал
42.	4.	Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.	1	Необходимые инструменты
43.	5.	<i>Бытовая стиральная машина.</i> Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и	1	Наглядный материал

		<p>хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.</p> <p>Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.</p>		
44.	6.	Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.	1	Необходимые инструменты
45.	7.	<p><i>Бытовая стиральная машина.</i> Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.</p> <p>Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.</p>	1	Презентация
46.	8.	Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.	1	Необходимые инструменты
47.	9.	<p><i>Бытовая стиральная машина.</i> Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.</p> <p>Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.</p>	1	Наглядный материал
48.	10.	Уборка помещения с использованием освоенных приемов.	1	Необходимые инструменты
49.	11.	<p><i>Бытовая стиральная машина.</i> Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.</p> <p>Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению</p>	1	Наглядный материал

		учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.		
50.	12.	Уборка помещения с использованием освоенных приемов.	1	Необходимые инструменты
51.	13.	<i>Бытовая стиральная машина.</i> Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.  Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.	1	Наглядный материал
52.	14.	<b>Самостоятельная работа.</b> По выбору учителя.	1	Необходимые инструменты
53.	15.	<i>Бытовая стиральная машина.</i> Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.  Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.	1	Презентация
54.	16.	<b>Самостоятельная работа.</b> По выбору учителя.	1	Необходимые инструменты
<b>Обработка оборудования и уборка на кухне 16 ч</b>				
55.	1.	<i>Школьная кухня.</i> 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.	1	Наглядный материал
56.	2.	Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.	1	Необходимые инструменты
57.	3.	<i>Школьная кухня.</i> 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	1	Презентация



		кухонного инвентаря.		
58.	4.	Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.	1	Необходимые инструменты
59.	5.	<i>Школьная кухня.</i> 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.	1	Раздаточный материал
60.	6.	Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.	1	Необходимые инструменты
61.	7.	<i>Школьная кухня.</i> 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.	1	Презентация
62.	8.	Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.	1	Необходимые инструменты
63.	9.	<i>Школьная кухня.</i> 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.	1	Презентация
64.	10.	Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.	1	Необходимые инструменты
65.	11.	<i>Школьная кухня.</i> 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.	1	Наглядный материал
66.	12.	Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.	1	Необходимые инструменты



67.	13.	<i>Школьная кухня.</i> 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.	1	Раздаточный материал
68.	14.	Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.	1	Необходимые инструменты
69.	15.	<i>Школьная кухня.</i> 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.	1	Наглядный материал
70.	16.	Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.	1	Необходимые инструменты
<b>Работа в пищеблоке. 14 ч</b>				
71.	1.	<i>Школьный пищеблок.</i> Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецдежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	1	Наглядный материал
72.	2.	Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.	1	Необходимые инструменты
73.	3.	<i>Школьный пищеблок.</i> Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецдежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	1	Презентация
74.	4.	Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и	1	Необходимые инструменты

		столовых приборов. Уборка моечного отделения.		
75.	5.	<i>Школьный пищеблок.</i> Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецдежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	1	Презентация
76.	6.	Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.	1	Необходимые инструменты
77.	7.	<i>Школьный пищеблок.</i> Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецдежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	1	Наглядный материал
78.	8.	Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.	1	Необходимые инструменты
79.	9.	<i>Школьный пищеблок.</i> Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецдежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	1	Презентация
80.	10.	Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.	1	Необходимые инструменты
81.	11.	<i>Школьный пищеблок.</i> Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецдежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном	1	Наглядный материал

		цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.		
82.	12.	Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.	1	Необходимые инструменты
83.	13.	<i>Школьный пищеблок.</i> Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	1	Презентация
84.	14.	Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.	1	Необходимые инструменты
<b>Генеральная уборка помещения. 11 ч</b>				
85.	1.	<i>Школа.</i> Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.	1	Наглядный материал
86.	2.	Обработка стенной панели, подоконника, двери. Мытье цветочных поддона и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытье пола и лестницы.	1	Необходимые инструменты
87.	3.	<i>Школа.</i> Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.	1	Презентация
88.	4.	Обработка стенной панели, подоконника, двери. Мытье цветочных поддона и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытье пола и лестницы.	1	Необходимые инструменты
89.	5.	<i>Школа.</i> Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели,	1	Наглядный материал

		окрашенной вододисперсионной и клеевой краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.		
90.	6.	Обработка стенной панели, подоконника, двери. Мытье цветочных поддона и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытье пола и лестницы.	1	Необходимые инструменты
91.	7.	<i>Школа.</i> Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.	1	Презентация
92.	8.	Обработка стенной панели, подоконника, двери. Мытье цветочных поддона и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытье пола и лестницы.	1	Необходимые инструменты
93.	9.	Проведение генеральной уборки различных школьных помещений.	1	Раздаточный материал
94.	10.	<i>Школа.</i> Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.	1	Необходимые инструменты
95.	11.	<b>Самостоятельная работа.</b> По выбору учителя.	1	Необходимые инструменты
<b>Ежедневная уборка служебного помещения 16 ч</b>				
96.	1.	<i>Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.</i>  Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка. Пользование холодильником.	1	Презентация
97.	2.	Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для	1	Необходимые инструменты

		использованной бумаги. Протирка пола.		
98.	3.	<i>Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.</i>  Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.  Пользование холодильником.	1	Наглядный материал
99.	4.	Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола.	1	Необходимые инструменты
100.	5.	<i>Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.</i>  Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.  Пользование холодильником.	1	Презентация
101.	6.	Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола.	1	Необходимые инструменты
102.	7.	<i>Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.</i>  Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.  Пользование холодильником.	1	Наглядный материал
103.	8.	Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола.	1	Необходимые инструменты
104.	9.	<i>Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.</i>  Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.	1	Раздаточный материал

		Пользование холодильником.		
105.	10.	Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола.	1	Необходимые инструменты
106.	11.	<i>Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.</i>  Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.  Пользование холодильником.	1	Наглядный материал
107.	12.	Размораживание, мытье и протирка холодильника.	1	Необходимые инструменты
108.	13.	<i>Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.</i>  Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.  Пользование холодильником.	1	Наглядный материал
109.	14.	Размораживание, мытье и протирка холодильника.	1	Необходимые инструменты
110.	15.	<i>Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.</i>  Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.  Пользование холодильником.	1	Презентация
111.	16.	Размораживание, мытье и протирка холодильника.	1	Необходимые инструменты
<b>Гигиена питания 9 ч</b>				
112.	1.	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	1	Наглядный материал



		медицинское обследование работника пищеблока.		
113.	2.	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.	1	Раздаточный материал
114.	3.	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.	1	Презентация
115.	4.	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.	1	Наглядный материал
116.	5.	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.	1	Раздаточный материал
117.	6.	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.	1	Презентация
118.	7.	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.	1	Наглядный материал
119.	8.	Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Гигиенические требования к	1	Презентация



		приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.		
120.	9.	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.	1	Раздаточный материал
<b>Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей. 22 ч</b>				
121.	1.	<i>Обеденный стол.</i> Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.  Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.	1	Наглядный материал
122.	2.	Мытье столов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.	1	Необходимые инструменты
123.	3.	Обеденный стол. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.  Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.	1	Презентация
124.	4.	Мытье столов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.	1	Необходимые инструменты
125.	5.	Обеденный стол. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.  Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с	1	Наглядный материал

		учителем.		
126.	6.	Мытье столов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.	1	Необходимые инструменты
127.	7.	Обеденный стол. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.  Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.	1	Раздаточный материал
128.	8.	Мытье столов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.	1	Необходимые инструменты
129.	9.	Обеденный стол. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.  Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.	1	Наглядный материал
130.	10.	Мытье столов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.	1	Необходимые инструменты
131.	11.	Обеденный стол. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.  Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.	1	Презентация
132.	12.	Мытье столов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Наполнение и размещение на	1	Необходимые

		столе прибора со специями. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.		инструменты
133.	13.	Обеденный стол. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.  Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.	1	Наглядный материал
134.	14.	Ежедневная уборка служебного помещения.	1	Необходимые инструменты
135.	15.	Обеденный стол. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.  Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.	1	Раздаточный материал
136.	16.	Ежедневная уборка служебного помещения.	1	Необходимые инструменты
137.	17.	Обеденный стол. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.  Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.	1	Раздаточный материал
138.	18.	Ежедневная уборка служебного помещения.	1	Необходимые инструменты
139.	19.	Обеденный стол. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.  Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.	1	Наглядный материал
140.	20.	<b>Самостоятельная работа.</b> По выбору учителя.	1	Необходимые инструменты
141.	21.	Обеденный стол. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные тре-	1	Презентация

		бования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.  Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.		
142.	22.	<b>Самостоятельная работа.</b> По выбору учителя.	1	Необходимые инструменты
<b>Первичная обработка овощей 18 ч</b>				
143.	1.	<i>Овощи.</i>  Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработки сушеных овощей. Понятие <i>отходы</i> при обработке овощей: виды, использование. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей.	1	Наглядный материал
144.	2.	Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.	1	Необходимые инструменты
145.	3.	<i>Овощи.</i>  Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработки сушеных овощей. Понятие <i>отходы</i> при обработке овощей: виды, использование. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей.	1	Презентация
146.	4.	Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.	1	Необходимые инструменты
147.	5.	<i>Овощи.</i>  Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработки сушеных овощей. Понятие <i>отходы</i> при обработке овощей: виды, использование. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей.	1	Наглядный материал
148.	6.	Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.	1	Необходимые инструменты
149.	7.	<i>Овощи.</i>	1	Наглядный материал

		Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.		
150.	8.	Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.	1	Необходимые инструменты
151.	9.	Овощи.  Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	1	Презентация
152.	10.	Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.	1	Необходимые инструменты
153.	11.	Овощи.  Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	1	Наглядный материал
154.	12.	Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.	1	Необходимые инструменты
155.	13.	Овощи.  Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	1	Презентация
156.	14.	Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.	1	Необходимые инструменты
157.	15.	Овощи.  Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	1	Наглядный материал
158.	16.	Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов	1	Необходимые инструменты

		для обработки овощей.		
159.	17.	Овощи. Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	1	Необходимые инструменты
160.	18.	Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.	1	Презентация
<b>Обработка корнеплодов в условиях пищеблока. 26 ч</b>				
161.	1.	<i>Корнеплоды.</i> Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлебозерка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов.	1	Наглядный материал
162.	2.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
163.	3.	Корнеплоды. Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлебозерка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов.	1	Презентация
164.	4.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
165.	5.	Корнеплоды. Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлебозерка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов.	1	Наглядный материал
166.	6.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
167.	7.	Корнеплоды. Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлебозерка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов.	1	Раздаточный материал

168.	8.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
169.	9.	Корнеплоды. 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.	1	Раздаточный материал
170.	10.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
171.	11.	Корнеплоды. 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.	1	Раздаточный материал
172.	12.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
173.	13.	Корнеплоды. 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.	1	Презентация
174.	14.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
175.	15.	Корнеплоды. 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.	1	Наглядный материал
176.	16.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
177.	17.	Корнеплоды. Нож для доочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.  Ориентировка по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.). Коллективное Планирование, последо-	1	Презентация



		вательность рабочих операций.		
178.	18.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
179.	19.	Корнеплоды. Нож для доочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.  Ориентировка по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.). Коллективное Планирование, последовательность рабочих операций.	1	Наглядный материал
180.	20.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
181.	21.	Корнеплоды. Нож для доочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.  Ориентировка по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.). Коллективное Планирование, последовательность рабочих операций.	1	Раздаточный материал
182.	22.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
183.	23.	Корнеплоды. Нож для доочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.  Ориентировка по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.). Коллективное Планирование, последовательность рабочих операций.	1	Презентация
184.	24.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
185.	25.	Корнеплоды. Нож для доочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.  Ориентировка по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.). Коллективное Планирование, последовательность рабочих операций.	1	Наглядный материал
186.	26.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой кар-	1	Необходимые

		тофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.		инструменты
<b>Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания 18 ч</b>				
187.	1.	<i>Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.</i> 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.	1	Презентация
188.	2.	Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.	1	Необходимые инструменты
189.	3.	<i>Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.</i> 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.	1	Презентация
190.	4.	Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.	1	Необходимые инструменты
191.	5.	<i>Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.</i> 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.	1	Раздаточный материал
192.	6.	Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.	1	Необходимые инструменты
193.	7.	<i>Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.</i> 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.	1	Презентация
194.	8.	Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.	1	Необходимые инструменты
195.	9.	<i>Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.</i> Санитарные требования к территории и помещениям	1	Наглядный материал

		предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.		
196.	10.	Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.	1	Необходимые инструменты
197.	11.	Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.  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.	1	Презентация
198.	12.	Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.	1	Необходимые инструменты
199.	13.	Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.  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.	1	Презентация
200.	14.	Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.	1	Необходимые инструменты
201.	15.	Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.  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.	1	Наглядный материал
202.	16.	Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.	1	Необходимые инструменты
203.	17.	Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.  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.	1	Раздаточный материал
204.	18.	Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих	1	Необходимые инструменты

		средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.		
<b>Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания. 34 ч</b>				
205.	1.	<i>Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.</i> 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.	1	Презентация
206.	2.	Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов. Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды.	1	Необходимые инструменты
207.	3.	<i>Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.</i> 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.	1	Наглядный материал
208.	4.	Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов. Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды.	1	Необходимые инструменты
209.	5.	Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара. 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.	1	Презентация
210.	6.	Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов. Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды.	1	Необходимые инструменты
211.	7.	Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара. 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.	1	Презентация
212.	8.	Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов. Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды.	1	Необходимые инструменты

213.	9.	<p>Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.</p> <p>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.</p>	1	Раздаточный материал
214.	10.	<p>Наблюдение за работой посудомоечной машины. Выполнение правил личной гигиены. Подбор спецодежды по росту.</p> <p>Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная). Составление моющих растворов. Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары. Уборка пола.</p>	1	Необходимые инструменты
215.	11.	<p>Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.</p> <p>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.</p>	1	Презентация
216.	12.	<p>Наблюдение за работой посудомоечной машины. Выполнение правил личной гигиены. Подбор спецодежды по росту.</p> <p>Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная). Составление моющих растворов. Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары. Уборка пола.</p>	1	Необходимые инструменты
217.	13.	<p>Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.</p> <p>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.</p>	1	Наглядный материал
218.	14.	<p>Наблюдение за работой посудомоечной машины. Выполнение правил личной гигиены. Подбор спецодежды по росту.</p> <p>Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная). Составление моющих растворов. Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары. Уборка пола.</p>	1	Необходимые инструменты
219.	15.	<p>Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.</p> <p>Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие</p>	1	Презентация

		средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранение пищевых отходов.		
220.	16.	Чистка и мытье кухонной и столовой посуды.	1	Необходимые инструменты
221.	17.	Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара. 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.	1	Презентация
222.	18.	Чистка и мытье кухонной и столовой посуды.	1	Необходимые инструменты
223.	19.	Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара. 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.	1	Презентация
224.	20.	Чистка и мытье кухонной и столовой посуды.	1	Необходимые инструменты
225.	21.	Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара. 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.	1	Наглядный материал
226.	22.	Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1	Необходимые инструменты
227.	23.	Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара. 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.	1	
228.	24.	Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1	Необходимые инструменты
229.	25.	Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара. Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и	1	Презентация



		просушка. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.		
230.	26.	Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1	Необходимые инструменты
231.	27.	Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.  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.	1	Презентация
232.	28.	Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1	Необходимые инструменты
233.	29.	Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.  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.	1	Наглядный материал
234.	30.	Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1	Необходимые инструменты
235.	31.	Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.  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.	1	
236.	32.	Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1	Необходимые инструменты
237.	33.	Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.  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.	1	Презентация
238.	34.	Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1	Необходимые инструменты



#### **4. Учебно-методическое обеспечение Рабочей программы:**

Программа специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида 5-9 класс (сборник № 2), Москва, Гуманитарный издательский центр «Владос», 2013 год под редакцией В.В. Воронковой «Подготовка младшего обслуживающего персонала», учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология»/А.Г. Галле, Е.Ю. Головинской. – Самара: Современные образовательные технологии, 2013 г.

**5. Лист коррекции Рабочей программы**

Дата объединения	Номера и темы уроков, которые подверглись коррекции	Причина