Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Заковряшинская средняя общеобразовательная школа»
Крутихинского района Алтайского края

«Согласовано»	«Согласовано»	«Утверждаю»
Руководитель ШМО _____/И.А.Борковская/ Протокол № 1 «29» августа 2024г.	Заместитель директора по УВР МКОУ «Заковряшинская СОШ» _____/Л.Г.Башлыкова/ «30» августа 2024г.	Директор МКОУ «Заковряшинская СОШ» _____/Т.Н.Рязанова/ Приказ №86-2 «30» августа 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
адаптированная

Образовательная область: технология

Предмет: профессионально- трудовое обучение (подготовка младшего обслуживающего персонала)

Уровень обучения: основное общее образование 7 класс

Сроки реализации: 2024-2025 учебный год

Программу разработал: учитель технологии Борковская Ирина Александровна

с.Заковряшино
2024

Общая характеристика

Программы данного сборника содержат учебный материал для 5—9 классов специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

Второй этап предполагает обучение в ПТУ или в учебно-производственном отделении учебновоспитательного комплекса для умственно отсталых детей.

Последний этап соответствует 1—2 ступени профессиональной квалификации лиц с нормальным интеллектом.

Сборник включает учебные программы по столярному, слесарному, переплетно-картонажному, швейному делу, подготовке младшего обслуживающего персонала, сельскохозяйственному труду, цветоводству и декоративному садоводству.

По построению и объему учебного материала программы являются базовыми. Исходя из местных условий обучения и трудоустройства выпускников школа выбирает соответствующие виды труда, уточняет содержание базовых программ (некоторые темы могут опускаться) или по их образцу разрабатывает новые для других видов труда.

Возможность овладения профессией учащимися с нарушением умственного развития и часто сопутствующими физическими дефектами во многом зависит от состояния проводимой в школе коррекционной работы. Ее основными направлениями для учителя служат повышение уровня познавательной активности учащихся и развитие их способности к осознанной регуляции трудовой деятельности. Последнее предполагает формирование у учащихся необходимого объема профессиональных знаний и общетрудовых умений. Развитие умений происходит путем планомерного сокращения помощи учащимся в умственных и перцептивных (воспринимающих) действиях.

В начале обучения помощь должна быть максимальной. В отношении ориентировочных действий она состоит в демонстрации и объяснении конечного результата труда, а также условий работы (применяемых орудий, материалов, наглядных пособий). Развернутая помощь в планировании заключается в групповом обсуждении предстоящей работы и в практическом показе учителем последовательности ее выполнения, в применении демонстрационных технологических карт. Карты используются и при обсуждении плана работы и во время самой работы учащихся. Результативность самоконтроля обеспечивается за счет полноты и точности сформированного у учащихся образа конечного и промежуточных результатов работы, а также за счет формирования контрольно-измерительных умений и привычки к выполнению контрольных действий. Целенаправленное обучение общетрудовым умениям позволяет учителю в старших классах перейти от развернутой помощи учащимся к краткому инструктажу. Дополнительные объяснения проводятся индивидуально с каждым отстающим в обучении учащимся.

Основные пути повышения качества работы учащихся заключаются в следующем:

1. Создание психологической установки на изготовление изделий, отвечающих техническим требованиям и имеющих товарный вид.

2. Обучение нормативно одобренным приемам труда и применение в работе эффективной технологии.

3. Достаточный уровень технического и материального обеспечения труда учащихся.

В первые два—три года профессионального обучения первостепенное внимание придается правильности выполнения учащимися трудовых приемов. В последующем наращивается темп работы и степень овладения трудовыми навыками. С этой целью организуются занятия практического повторения, во время которых учащиеся изготавливают товарную продукцию. При подготовке младшего обслуживающего персонала практическое повторение осуществляется в форме производственной практики на базовом предприятии, в учреждениях.

Программы предусматривают специализацию профессионального обучения только в 9 или 8—9 классах. Большинство программ содержит блоки по двум специальностям изучаемой профессии. Программы штукатурно-малярного дела и обслуживающего труда не предусматривают разделения по специальностям. В их построение положен принцип технических связей предлагаемых тем.

Выбор направления специализации в школе не является постоянным. Специализация может осуществляться и по направлениям, не указанным в данных программах. Для этого используются общие для профессии темы данного сборника и разрабатываются дополнительные, отражающие специфику трудовой деятельности выпускников школы в конкретных условиях.

Для эффективного обучения умственно отсталых детей необходимо проводить систематическое изучение динамики развития их трудовых способностей. Одним из способов решения этой задачи служат самостоятельные практические,работы учащихся в конце каждой учебной четверти. Целенаправленное изучение таких работ учителем, наряду с другими методами наблюдения за ребенком, позволяют выявить сильные и слабые стороны трудовой деятельности каждого ученика, наметить задачи исправления присущих им недостатков.

В программах дана примерная последовательность тем и содержание практических работ. Их уточнение применительно к условиям своей школы выполняет учитель. Количество учебных часов на четверть рассчитывается в соответствии с принятым школой учебным планом. Определение времени, необходимого на отработку содержания программной темы, определяет учитель исходя из возможностей конкретной учебно-трудовой группы и материально-технического обеспечения мастерской. При этом в 8— 9 классах на практическое повторение (выполнение производственных заказов) целесообразно отводить приблизительно 50% учебного времени.

Пояснительная записка

Программа предусматривает подготовку учащихся к выполнению обязанностей уборщиков служебных и производственных помещений, пищеблоков, мойщиков посуды, дворников, рабочих прачечной, санитаров в больницах и поликлиниках. Она предназначена для обучения тех учащихся, кто в силу глубины и особенностей структуры

своих дефектов не может заниматься производительным трудом, овладеть профессией столяра, слесаря, швеи и подобной по уровню сложности.

В 5—7 классах школьники приобретают навыки и умения, которые служат основой для обучения на санитаров и уборщиков разных помещений, например, овощехранилищ, железнодорожных вагонов.

Уборщик должен уметь:

1. Удалять пыль, подметать мусор, мыть вручную или с помощью приспособлений стены, полы, потолки, оконные рамы и стекла, дверные блоки, мебель, чистить ковровые покрытия.

2. Мыть и дезинфицировать унитазы, ванны, раковины и другое санитарно-техническое оборудование.

3. Освобождать урны от мусора и обрабатывать их дезодорирующим раствором.

4. Собирать мусор и выносить его в установленное место.

5. Соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении.

Уборщик должен знать:

1. Правила санитарии по содержанию помещения.

2. Правила личной гигиены.

3. Устройство и назначение обслуживаемого оборудования и используемых приспособлений.

4. Правила обращения с моющими, дезинфицирующими и дезодорирующими средствами.
5. Правила эксплуатации сантехнического оборудования.

В 8—9 классах школьники специализируются на определенных работах согласно условиям базового учреждения (предприятия) и предполагаемому трудоустройству. Программа нацелена на подготовку санитаров для медицинских учреждений и рабочих в прачечных. Там, где учащиеся готовятся к другой трудовой деятельности, в программу 8—9 классов следует внести соответствующие изменения.

Программа в основном содержит сведения по технологии работ. Однако, вследствие того, что учащиеся в той или иной степени страдают дебильностью и сопутствующими дефектами усилен дифференцированный подход к обучению, введены кор-рекционно-развивающие занятия, а также уроки по этике поведения. Последнее особенно важно для будущих санитаров. В программе уделяется большое внимание развитию у школьников доброжелательности, честности, тактичности, терпения, стремления помочь больному.

Учащиеся с глубоким нарушением интеллекта обычно затрудняются в овладении такими общетрудовыми умениями, как ориентировка в деталях, планирование работы, самоконтроль. Поэтому при обучении в 5—6 классах даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приемов работы и ее рациональной

последовательности, предлагаются образцы для подражания, например, образцово убранный участок помещения, перед практической работой проверяются навыки в упражнениях.

Теоретическое обучение проходит в школе, в специально оборудованном кабинете. Он должен быть оснащен рабочими столами, бытовым, уборочным инвентарем и предметами санитарного оборудования, средствами для ухода за больными.

Для хранения уборочного инвентаря в кабинете или подсобном помещении располагают специальные стойки. Метлы, швабры, половые щетки, совки, лопаты и т. п. хранятся в стойках с пазами для каждой инвентарной единицы. Школьники работают только с индивидуальными орудиями труда. Для этого пазы в стойках и ручки орудий труда нумеруются. Тряпки маркируются в соответствии с назначением и в чистом виде располагаются на вешалках-сушилках в подсобном помещении.

Школьники не допускаются к обработке оконных рам и стекол. Обучение обработке туалетов проводится только на учебном оборудовании.

Практическое обучение учащихся 5—6 классов осуществляется в школе и на пришкольном участке, 7—9 классов — на базовом предприятии (учреждении). Это обучение всегда проводится после освоения соответствующего теоретического материала. Перед началом практических занятий на предприятии общественного питания учащиеся проходят медицинский осмотр. Те, кто готовятся работать санитарами в больнице, допускаются только к эпидемиологически безопасным работам.

В группы для обучения обслуживающему труду могут поступать все учащиеся вспомогательной школы. Однако при определении их специализации в 7—9 классах необходимо учитывать индивидуальные особенности каждого, нельзя допускать, чтобы школьники с синдромом психопатоподобного поведения, повторяющимися эпилептическими припадками, выраженной гидроцефалией, резкой психомоторной расторможенностью, шли в санитары. Такого же рода ограничения должны быть и при подготовке уборщиков производственных помещений, где расположено оборудование повышенной опасности.

Место в учебном плане

На данный предмет отводится **7 часов** неделю. Количество часов за год - **238 часа**

7 КЛАСС

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. Вскапывание 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 работ ника 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 водоэмульсионной 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 сушенных 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 сушенных 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, хлеборезка, 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 отбросов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.

Практические работы. Сгребание, 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.

Тематическое планирование

№ п/п	Название раздела	Количество часов
1	Вводное занятие	2
2	Работа на пришкольном участке	14
3	Уборка лестницы в помещении	10
4	Машинная стирка белья	26
5	Практическое повторение	4
6	Самостоятельная работа	2
7	Вводное занятие	1
8	Обработка оборудования и уборка на кухне	25
9	Работа в пищеблоке	14
10	Генеральная уборка помещения	10
11	Практическое повторение	4
12	Самостоятельная работа	2
13	Вводное занятие	1
14	Ежедневная уборка служебного помещения	14
15	Гигиена питания	10
16	Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей	7
17	Практическое повторение	20
18	Самостоятельная работа	6
19	Вводное занятие	1
20	Первичная обработка овощей	25
21	Обработка корнеплодов в условиях пищеблока	18
22	Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары	16
23	Самостоятельная работа	6
	ИТОГО	**238**

Календарно- тематическое планирование

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов	Сроки
Вводное занятие – 2 часа			
1	Техника безопасности на уроках труда	1	1 неделя
2	Рабочее место, правила ухода за ним	1	1 неделя
Работа на пришкольном участке – 14 часов			
3	Строение дерева: ствол, крона	1	1 неделя
4	Деревья на пришкольном участке	1	1 неделя
5	Осенний уход за деревьями	1	1 неделя
6	Приствольный круг, его значение	1	1 неделя
7	Правила вскапывания приствольного круга	1	1 неделя
8	Инструменты и приспособления для работы	1	2 неделя
9	Вскапывание приствольного круга	1	2 неделя
10-11	Секатор: устройство, правила работы	2	2 неделя
12-13	Обрезка ветвей секатором	2	2 неделя
14-15	Сбор опавших листьев	2	2 неделя 3 неделя
16	Очистка и побелка ствола	1	3 неделя
Уборка лестницы в помещении – 10 часов			
17	Лестница в школе: устройство	1	3 неделя
18	Безопасность при уборке лестницы	1	3 неделя
19	Подметание лестницы, уборка мусора	1	3 неделя
20	Моющие средства для уборки	1	3 неделя
21	Резиновые перчатки: назначение	1	3 неделя
22	Подметание лестницы	1	4 неделя

23-24	Протирка перил, поручней	2	4 неделя
25-26	Мытье лестницы	2	4 неделя
Машинная стирка белья – 26 часов			
27	Бытовая стиральная машина: устройство	1	4 неделя
28	Бытовая стиральная машина (*принцип действия, правила пользования*)	1	4 неделя
29	Моющие средства: виды, пользование	1	5 неделя
30	Меры безопасности при работе	1	5 неделя
31	Подготовка стиральной машины к работе	1	5 неделя
32	Подбор моющих средств	1	5 неделя
33	Отбеливающие средства	1	5 неделя
34-35	Сортировка грязного белья	2	5 неделя
36-37	Взвешивание грязного белья	2	6 неделя
38-39	Стирка белья в стиральной машине	2	6 неделя
40-41	Прополаскивание белья	2	6 неделя
42-43	Сушка белья в центрифуге	2	6 неделя 7 неделя
44	Сушка белья на воздухе	1	7 неделя
45-46	Утюжка постельного белья	2	7 неделя
47-48	Утюжка халатов	2	7 неделя
49-50	Утюжка рубашек	2	7 неделя 8 неделя
51-52	Утюжка брюк	2	8 неделя
Практическое повторение – 4 ч			
53	Подметание лестницы	1	8 неделя
54	Протирка перил	1	8 неделя
55-56	Мытье лестницы	2	8 неделя

Самостоятельная работа – 2 часа			
57-58	Уборка лестницы	2	9 неделя
Вводное занятие – 1 час			
59	Техника безопасности на уроках труда	1	9 неделя
Обработка оборудования и уборка на кухне – 25 часов			
60	Кухонная посуда: виды, назначение	1	9 неделя
61	Кухонный инвентарь: виды, назначение	1	9 неделя
62	Уход за кухонной посудой	1	9 неделя
63	Уход за кухонным инвентарем	1	9 неделя
64	Моющие средства, приспособления	1	10 неделя
65	Уход за алюминиевой посудой	1	10 неделя
66	Уход за эмалированной посудой	1	10 неделя
67	Уход за никелированной посудой	1	10 неделя
68-69	Мытье кухонный посуды. Мытье кухонного инвентаря, тары	2	10 неделя
70-71	Чистка и мытье алюминиевой посуды	2	10 неделя 11 неделя
72-73	Чистка эмалированной посуды	2	11 неделя
74-75	Чистка никелированной посуды	2	11 неделя
76-77	Мытье кухонного инвентаря	2	11 неделя
78	Чистка кухонного стола	1	12 неделя
79-80	Обработка деревянного инвентаря	2	12 неделя

81	Чистка разделочных досок	1	12 неделя
82	Чистка моечной ванны	1	12 неделя
83-84	Уборка кухни	2	12 неделя
Работа в пищеблоке – 14 часов			
85	Столовая посуда: виды, назначение	1	13 неделя
86	Керамическая и стеклянная посуда	1	13 неделя
87	Свойства керамики, средства для мытья	1	13 неделя
88	Свойства стекла, средства для мытья	1	13 неделя
89	Столовые приборы: назначение	1	13 неделя
90	Столовые приборы: чистка, мытье	1	13 неделя
91	Обязанности мойщицы посуды	1	13 неделя
92	Спецодежда работника кухни	1	14 неделя
93	Личная гигиена работника кухни	1	14 неделя
94	Правила безопасности в моечном цехе	1	14 неделя
95-96	Мытье, сушка посуды. Мытье, сушка столовых приборов	2	14 неделя
97-98	Уборка моечного отделения	2	14 неделя
Генеральная уборка помещения – 10 часов			
99	Мытье окрашенных стенных панелей	1	15 неделя
110	Мытье окрашенных дверей	1	15 неделя

101	Мытье окрашенных подоконников	1	15 неделя
122	Удаление пыли с панелей	1	15 неделя
103	Требования к генеральной уборке	1	15 неделя
104	Чистка ковров, мягкой мебели пылесосом	1	15 неделя
105	Средства обработки полированной мебели	1	15 неделя
106	Мытье пола	1	16 неделя
107-108	Мытье лестницы	2	16 неделя
Практическое повторение – 4 часа			
109-110	Генеральная уборка класса	2	16 неделя
111-112	Генеральная уборка гардероба	2	16 неделя
Самостоятельная работа – 2 часа			
113-114	Мытье дверей, подоконников	2	17 неделя
Вводное занятие – 1 час			
115	Техника безопасности на уроках труда	1	17 неделя
Ежедневная уборка служебного помещения – 14 часов			
116	Общее представление о работе учреждения	1	17 неделя
117	Уборка письменного стола	1	17 неделя
118	Правила электробезопасности	1	17 неделя
119	Уборка наружных поверхностей шкафа	1	17 неделя
120	Уборка подоконников	1	18 неделя

121	Уборка радиатора отопления	1	18 неделя
122	Очистка мусорной корзины	1	18 неделя
123	Мытье пола	1	18 неделя
124-125	Бытовой холодильник: устройство	2	18 неделя
126-127	Бытовой холодильник: размораживание	2	18 неделя 19 неделя
128-129	Бытовой холодильник: мытье, сушка	2	19 неделя
Гигиена питания – 10 часов			
130	Виды продуктов питания	1	19 неделя
131	Значение продуктов питания	1	19 неделя
132	Изменение качества продуктов	1	19 неделя
133	Признаки порчи продуктов	1	19 неделя
134	Пищевые отравления: состояние человека	1	20 неделя
135	Профилактика пищевых отравлений	1	20 неделя
136	Требования к приготовлению пищи	1	20 неделя
137	Гигиенические требования хранению пищи	1	20 неделя
138	Личная гигиена работника	1	20 неделя
139	Медицинское обследование работника пищеблока	1	20 неделя
Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей 7 часов			
140	Обеденный стол: эстетическое оформление	1	20 неделя

141	Сервировка обеденного стола (*к завтраку, обеду, ужину)*	1	21 неделя
142	Подготовка бумажных салфеток	1	21 неделя
143	Укладывание салфеток в салфеточницу	1	21 неделя
144	Наполнение приборов со специями	1	21 неделя
145	Уборка столов	1	21 неделя
146	Уборка столового зала	1	21 неделя
Практическое повторение – 20 часов			
147-148	Уборка письменного стола	2	21 неделя 22 неделя
149-150	Уборка наружных поверхностей шкафа, подоконников	2	22 неделя
151-152	Уборка радиаторов отопления	2	22 неделя
153-154	Очистка мусорной корзины	2	22 неделя
155-156	Мытье пола	2	23 неделя
157-158	Подготовка бумажных салфеток	2	23 неделя
159-160	Сервировка стола к завтраку	2	23 неделя
161-162	Сервировка стола к обеду	2	23 неделя 24 неделя
163-164	Сервировка стола к ужину	2	24 неделя
165-166	Сервировка стола к обеду	2	24 неделя
Самостоятельная работа – 6 часа			
167-168-	Уборка служебного помещения	6	24 неделя 25 неделя

169- 170- 171- 172			
Вводное занятие – 1 час			
173	Техника безопасности на уроках труда	1	25 неделя
Первичная обработка овощей – 25 часов			
174	Питательная ценность овощей *(капуста, лук, салат, морковь, свекла)*	1	25 неделя
175- 176	Обработка сушеных овощей	2	25 неделя 26 неделя
177	Безопасность при обработке овощей	1	26 неделя
178	Требования к качеству овощей	1	26 неделя
179	Требования к хранению овощей	1	26 неделя
180	Требования к обработке овощей	1	26 неделя
181- 182	Признаки порчи овощей	2	26 неделя
183- 184	Обработка овощей: машины и инструменты	2	27 неделя
185	Правила безопасности при обработке овощей	1	27 неделя
186	Определение качества овощей	1	27 неделя
187	Сортировка овощей	1	27 неделя
188	Мытье овощей	1	27 неделя
189	Очистка овощей вручную	1	27 неделя
190	Дочистка овощей	1	28 неделя

191-192	Нарезка овощей соломкой	2	28 неделя
193-194-	Нарезка овощей кольцами	2	28 неделя
195-196	Нарезка овощей полукольцами	2	28 неделя
197-198	Нарезка овощей шашками	2	29 неделя
Обработка корнеплодов в условиях пищеблока – 18 часов			
199	Пищеблок: основные цеха	1	29 неделя
200	Назначение горячего цеха	1	29 неделя
201	Назначение холодного цеха	1	29 неделя
202	Назначение мясного цеха	1	29 неделя
203	Назначение овощного цеха	1	29 неделя
204	Назначение моечного отделения	1	30 неделя
205	Оборудование овощного цеха	1	30 неделя
2016	Виды корнеплодов	1	30 неделя
207	Требования к обработке корнеплодов	1	30 неделя
208	Нормы отходов при обработке	1	30 неделя
209	Нож для дочистки корнеплодов	1	30 неделя
210	Правила безопасной работы ножом	1	30 неделя
211	Картофелечистка, устройство, назначение	1	31 неделя
212	Правила безопасной работы	1	31 неделя

213	Определение пригодности корнеплодов	1	31 неделя
214	Наблюдение за работой картофелечистки	1	31 неделя
215	Дочистка картофеля вручную	1	31 неделя
216	Обработка других видов корнеплодов (*морковь, свекла*)	1	31 неделя
Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары – 16 ч			
217	Организация работы моечного отделения	1	31 неделя
218	Столовая посуда: правила мойки, просушки	1	32 неделя
219	Моющие средства: виды	1	32 неделя
220	Правила составления растворов	1	32 неделя
221	Приспособления для мытья посуды	1	32 неделя
222	Правила сбора пищевых отходов	1	32 неделя
223	Сбор пищевых отходов	1	32 неделя
224	Моющие и дезинфицирующие средства	1	32 неделя
225	Спецодежда, применяемая при мойке	1	33 неделя
226	Сортировка посуды по видам.	1	33 неделя
227	Чистка и мытье столовой посуды	1	33 неделя
228	Чистка и мытье столовых приборов	1	33 неделя
229	Чистка и мытье подносов	1	33 неделя
230	Обработка ершей, щеток, ветоши.	1	33 неделя

231	Составление моющих растворов	1	33 неделя
232	Обработка кухонной посуды, инвентаря, тары	1	34 неделя
Самостоятельная работа – 6 часа			
233- 234- 235- 236- 237- 238	Уборка школьного помещения	6	34 неделя

Лист корректировки рабочей программы

Класс	Название раздела, темы	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующие мероприятия	Дата проведения по факту