

Министерство образования Иркутской области
Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области «Специальная
(коррекционная) школа № 1 г. Усолье - Сибирское
(ГОКУ СКШ № 1 г. Усолье-Сибирское)

РАССМОТРЕНО
на заседании ШМО
Протокол от 22.08.2023 № 1
Руководитель ШМО
_____/_____/

СОГЛАСОВАНО
Методический совет ГОКУ СКШ
№ 1 г. Усолье-Сибирское
Протокол от 23.08.2023 № 1

УТВЕРЖДЕНО
ГОКУ СКШ № 1 г. Усолье-
Сибирское

Н.В. Мигунов
пр. № 38 от 24.08.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профильный труд (Подготовка младшего обслуживающего персонала)

Для 7 класса

Рабочую программу составил(а):
Рыкова Н.С.
Учитель

2023 - 2024 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по курсу «Профильный труд» (подготовка младшего обслуживающего персонала) для 5-9 классов разработана согласно Приказа Минпросвещения России от 24 ноября 2022 г. № 1026 утверждена федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее – ФАООП УО (ИН)).

Целью трудового обучения является подготовка обучающихся и подростков с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР к доступной трудовой деятельности. Основные задачи: развитие интереса к трудовой деятельности; формирование навыков работы с различными инструментами и оборудованием; освоение отдельных операций и технологий по изготовлению различных изделий, по работе с почвой, с растениями.

Обучение труду опирается на умения и навыки, сформированные у обучающихся в ходе занятий по предметно-практической деятельности, и нацелено на освоение доступных технологий изготовления продукции. Важно формирование мотивации трудовой деятельности, развитие интереса к разным видам доступной трудовой деятельности, положительное отношение к результатам своего труда. Обучающихся знакомят с различными материалами и инструментами, со специальным оборудованием, учат соблюдать технику безопасности в ходе трудового процесса. У обучающихся постепенно накапливается практический опыт, происходит формирование операционно-технических умений, формируются навыки самостоятельного изготовления продукции (умения намечать цель, подбирать необходимые инструменты и материалы, осуществлять задуманное, оценивать результат).

Подросток учится организовывать свое рабочее место в соответствии с используемыми материалами, инструментами, оборудованием. С помощью педагогического работника (или самостоятельно) он создает эскиз изделия, проводит анализ образца (задания) с опорой на рисунок, схему, инструкцию; планирует последовательность операций по изготовлению продукта; контролирует качество выполненной работы; обсуждает полученный результат в соответствии с своими представлениями. Постепенно у обучающегося формируются такие качества трудовой деятельности, которые позволяют выполнять освоенную деятельность в течение длительного времени, осуществлять работу в соответствии с требованиями, предъявляемые к качеству продукта и производить его в установленные сроки.

Материально-техническое обеспечение образовательной области учебного предмета "Профильный труд" включает: дидактический материал: комплекты демонстрационных и раздаточного материалов, таблицы по разделам и темам профильного труда, рабочие тетради; фото, картинки, пиктограммы с изображениями действий, операций, алгоритмов работы с использованием инструментов и оборудования; технологические карты, обучающие компьютерные программы, видеофильмы, иллюстрирующие труд людей, технологические процессы, примеры (образцы) народных промыслов, презентации; оборудование таких предметов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Работа на пришкольном участке

В 7 классе продолжается работа по ознакомлению с обустройством территории вокруг школы. Учащиеся знакомятся с основными породами деревьев на пришкольном участке, правила ухода за ними.

Уборка лестницы в помещении

Обучающиеся знакомятся с устройством лестницы, а также с инвентарем для уборки помещения, техникой безопасности при выполнении практических работ. Полученные теоретические знания, обучающиеся применяют во время выполнения практических работ.

Машинная стирка белья

Обучающиеся знакомятся с видами и устройством бытовой стиральной машины, овладевают навыками машинной стирки, знакомятся с отбеливающими и подсинивающими средствами. Полученные знания отрабатываются на практике при стирке белья.

Обработка оборудования и уборка на кухне

Продолжается знакомство с кухонной посудой, средствами для мытья посуды. В ходе практических работ обучающиеся выполняют мытье и чистку кухонной посуды и оборудования.

Работа в пищеблоке

Учащимся даются сведения об особенностях работы в пищеблоке, а также знакомятся с обязанностями мойщицы посуды. Практические работы проходят в местной школьной столовой.

Генеральная уборка помещения

Учащиеся знакомятся с особенностями по уходу за окрашенными масляной краской стенами, закрепляют приобретенные умения и навыки с инвентарем для уборки помещения. Полученные теоретические знания, обучающиеся применяют во время выполнения практических работ.

Ежедневная уборка служебного помещения

Обучающимся даются общие представления о работе школьного учреждения, знакомятся с правилами электробезопасности, а также с устройством холодильника. В ходе выполнения практических работ, учащиеся приобретают умения в размораживании и мытье бытового холодильника.

Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей

Учащимся дается понятие об особенностях работы предприятий общественного питания, а также ребята знакомятся с правилами сервировки стола к обеду. При выполнении практических работ отрабатываются навыки уборки грязной посуды со стола.

Первичная обработка овощей

В ходе изучения данного раздела обучающимся даются теоретические сведения об овощах и правилах их первичной обработки, а также знакомятся с санитарными требованиями к условиям хранения и способам обработки овощей. Полученные теоретические знания закрепляются в ходе выполнения практических работ (приготовление простейших блюд из овощей).

Обработка корнеплодов в условиях пищеблока

Обучающиеся знакомятся с основными цехами пищеблока, с техникой безопасности при работе с режущими предметами (нож, терка)

Уборка территории и помещений на предприятиях общественного питания

В ходе изучения данного раздела закрепляются основные санитарно-гигиенические требования по уборке территории и помещений на предприятиях общественного питания.

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

При изучении данного раздела закрепляются понятия «кухонная посуда», «столовая посуда». Обучающиеся знакомятся с посудомоечной машиной, ее устройством, правила безопасного пользования. В ходе выполнения практической части программы, обучающиеся закрепляют правила безопасности при мойке посуды.

ПЛАНИРУЕМЫЕ ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД»

1) Овладение трудовыми умениями, необходимыми в разных жизненных сферах; овладение умением адекватно применять доступные технологические цепочки и освоенные трудовые навыки для социального и трудового взаимодействия.

Интерес к овладению доступными профильными, прикладными, вспомогательными видами трудовой деятельности, например, керамика, батик, печать, ткачество, растениеводство, деревообработка, шитье, вязание и другие, с учетом особенностей региона.

Умение выполнять отдельные и комплексные элементы трудовых операций, несложные виды работ, применяемые в сферах производства и обслуживания.

Умение использовать в трудовой деятельности различные инструменты, материалы; соблюдать необходимые правила техники безопасности.

Умение соблюдать технологические процессы, например, выращивание и уход за растениями, изготовление изделий из бумаги, дерева, ткани, глины и другие, с учетом особенностей региона.

Умение выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени, оценивать результаты своего труда.

2) Обогащение положительного опыта и установка на активное использование освоенных технологий и навыков для индивидуального жизнеобеспечения, социального развития и помощи близким.

Потребность активно участвовать в совместной с другими деятельности, направленной на свое жизнеобеспечение, социальное развитие и помощь близким.

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

(Профильный труд «Подготовка младшего обслуживающего персонала», 7а класс)

№ п/п	Дата	Тема раздела	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
1.	1 четверть	Вводное занятие	Беседа о подготовке школьников к труду и рабочих профессиях.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос.	Знать содержание учебного предмета
			Простейшие профессии обслуживающего труда.		
			Правила безопасного поведения на уроках трудового обучения.		
2.	1 четверть	Работа на пришкольном участке	Строение дерева: ствол, крона.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос. Практическая работа	Знать суть работы на пришкольном участке, инструменты для работы. Уметь работать на пришкольном участке.
			Пр.р. Подготовка скребка к работе.		
			Пр.р. Очистка ствола плодового дерева скребком.		
			Основные породы деревьев на пришкольном участке.		
			Пр.р. Подготовка кисти к работе.		
			Пр.р. Побелка ствола с помощью кисти.		
			Осенний уход за деревьями.		
			Пр.р. Сбор опавших листьев граблями.		
			Пр.р. Укладка листьев в кучи.		
			Приствольный круг. Значение.		
			Пр.р. Разметка круга для вскапывания.		
			Пр.р. Упражнения в вскапывании приствольного круга лопатой.		
			Правила вскапывания приствольного круга.		
			Пр.р. Подготовка инструмента к работе.		
			Пр.р. Вскапывание приствольного круга лопатой.		
			Секатор: устройство.		
Пр.р. Отработка умения работы секатором.					
Пр.р. Упражнения в обрезке ветвей секатором.					
Секатор: наладка.					

№ п/п	Дата	Тема раздела	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
			Пр.р. Упражнения в обрезке ветвей секатором.		
			Пр.р. Обрезка ветвей секатором.		
			Правила безопасной работы секатором.		
			Пр.р. Упражнения в обрезке ветвей секатором на длинном шесте.		
			Пр.р. Обрезка ветвей секатором на длинном шесте.		
3.	1 четверть	Уборка лестницы в помещении	Лестница в школе: устройство (ступени, пролёт, площадка, перила).		
			Пр.р. Упражнения в подметании лестницы.		
			Пр.р. Отработка умения в подметании лестницы.		
			Лестница в школе: материалы для изготовления.		
			Пр.р. Упражнения в подметании лестницы.		
			Пр.р. Подметание лестницы.		
			Правила безопасности при уборке лестницы.		
			Пр.р. Подметание лестницы.		
			Пр.р. Уборка мусора.		
			Резиновые перчатки: назначение.		
			Пр.р. Подбор перчаток по размеру.		
			Пр.р. Упражнения в надевании перчаток.		
			Резиновые перчатки: правила бережного обращения.		
			Пр.р. Упражнения в протирке перил.		
			Пр.р. Протирка перил.		
			Моющие средства.		
			Пр.р. Подготовка моющего средства.		
			Пр.р. Мытьё лестницы моющими средствами.		
				Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос. Самостоятельная работа с раздаточным материалом Практическая работа	Знать последовательность уборки лестницы в помещении, инструменты для уборки, технику безопасности. Уметь убирать качественно лестницу в помещении.

№ п/п	Дата	Тема раздела	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
4.	1 четверть	Машинная стирка белья	Бытовая стиральная машина: устройство.	<p>Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос. Практическая работа</p>	<p>Знать устройство стиральной машины, последовательность работы. Моющие средства для стирки. Технику безопасности. Уметь стирать на стиральной машине.</p>
			Пр.р. Подготовка стиральной машины к работе.		
			Пр.р. Планирование последовательности действий.		
			Бытовая стиральная машина: принцип действия.		
			Пр.р. Подготовка стиральной машины к работе.		
			Пр.р. Стирка белья.		
			Бытовая стиральная машина: производительность.		
			Пр.р. Подготовка стиральной машины к работе.		
			Пр.р. Стирка белья.		
			Бытовая стиральная машина: правила пользования.		
			Пр.р. Подготовка стиральной машины к работе.		
			Пр.р. Стирка белья.		
			Сортировка белья.		
			Пр.р. Сортировка грязного белья.		
			Пр.р. Взвешивание грязного белья.		
			Моющие средства: виды.		
			Пр.р. Выбор моющего средства.		
			Пр.р. Прополаскивание белья.		
			Моющие средства: правила пользования.		
			Пр.р. Подготовка моющих средств.		
			Пр.р. Стирка белья.		
			Моющие средства: правила хранения.		
			Пр.р. Стирка белья.		
			Пр.р. Прополаскивание белья.		
			Моющие средства: меры безопасности.		

№ п/п	Дата	Тема раздела	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
			Пр.р. Сушка белья в центрифуге.		
			Пр.р. Сушка белья на воздухе.		
			Отбеливающие и подсинивающие средства: виды.		
			Пр.р. Выбор средств.		
			Пр.р. Отбеливание белого белья.		
			Отбеливающие и подсинивающие средства: правила пользования.		
			Пр.р. Подбор средств.		
			Пр.р. Подсинивание белого белья.		
			Отбеливающие и подсинивающие средства: правила безопасности при работе.		
			Пр.р. Сушка белья на воздухе.		
			Пр.р. Утюжка белья.		
5.	1 четверть	Практическое повторение	Подготовка к уборке лестницы.		
			Пр.р. Подготовка инструмента.		
			Пр.р. Выбор резиновых перчаток.		
			Уборка лестницы.		
			Пр.р. Подметание лестницы.		
			Пр.р. Уборка мусора.	Слушание объяснения учителя.	Уметь применять полученные знания на практике. Уборка лестницы.
			Мытьё перил.	Беседа.	
			Пр.р. Подготовка моющих средств.	Опрос.	
			Пр.р. Протирка перил.	Практическая работа	
			Мытьё лестницы.		
			Пр.р. Выбор моющих средств.		
			Пр.р. Мытьё лестницы моющими средствами.		
6.	2 четверть	Вводное занятие	Профессии родителей учащихся.		
			Организация рабочих мест.		
			Правила безопасного поведения на уроках трудового обучения.		
7.	2 четверть	Обработка оборудования и уборка на кухне	Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос.	Знать виды, назначение кухонной посуды и инвентаря. Уметь выбирать моющие средства,

№ п/п	Дата	Тема раздела	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
				Практическая работа	сортировать и мыть посуду на кухне.
			Пр.р. Сортировка посуды.		
			Пр.р. Выбор моющих средств.		
			Кухонная посуда и инвентарь: правила ухода.		
			Пр.р. Мытьё посуды.		
			Пр.р. Мытьё кухонного инвентаря.		
			Мытьё кухонной посуды: санитарные требования.		
			Пр.р. Чистка кухонного стола.		
			Пр.р. Мытьё кухонного стола.		
			Мытьё кухонной посуды: моющие средства и приспособления.		
			Пр.р. Чистка моечной ванны.		
			Пр.р. Мытьё моечной ванны.		
			Правила ухода за алюминиевой посудой. Пр. р. Чистка алюминиевой посуды.		
			Пр. р. Мытьё алюминиевой посуды.		
			Правила ухода за эмалированной посудой.		
			Пр. р. Чистка эмалированной посуды.		
			Пр. р. Чистка эмалированной посуды.		
			Правила ухода за никелированной посудой.		
			Пр. р. Чистка никелированной посуды.		
			Пр. р. Чистка никелированной посуды.		
			Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.		
			Пр. р. Чистка разделочной доски.		
			Пр. р. Уборка кухни.		
8.	2 четверть	Работа в пищеблоке	Столовая посуда: виды, назначение.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос. Практическая работа	Знать последовательность работы в пищеблоке. Уметь применять полученные знания на практике.
			Пр. р. Сбор использованной посуды.		
			Пр.р. Транспортировка посуды в моечное отделение.		

№ п/п	Дата	Тема раздела	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
			Керамическая и стеклянная посуда.		
			Пр. р. Сбор использованной посуды.		
			Свойства керамики и стекла.		
			Пр. р. Сбор использованной посуды.		
			Пр.р. Транспортировка посуды в моечное отделение.		
			Средства и приёмы мытья керамики и стекла.		
			Пр. р. Очистка посуды от остатков пищи.		
			Пр.р. Сбор пищевых отходов.		
			Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.		
			Пр.р. Мытьё посуды в двух ваннах.		
			Обязанности мойщицы посуды.		
			Пр.р. Мытьё посуды в трех ваннах.		
			Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение.		
			Пр.р. Мытьё посуды в трех ваннах.		
			Личная гигиена работника кухни.		
			Пр.р. Сушка посуды.		
			Пр.р. Сушка столовых приборов.		
			Правила безопасности при работе в моечном цехе.		
			Пр.р. Сушка посуды.		
			Пр.р. Сушка столовых приборов.		
			Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.		
			Пр. р. Уборка моечного отделения.		
			Пр.р. Уборка моечного отделения.		
9.	2 четверть	Генеральная уборка помещения	Очистка и мытьё стенной панели и двери, окрашенных масляной краской.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос. Практическая работа	Знать последовательность генеральной уборки помещения. Уметь применять полученные знания на практике.
			Пр.р. Подготовка моющего средства.		
			Пр.р. Обработка стенной панели, двери.		
			Очистка и мытьё подоконника,		

№ п/п	Дата	Тема раздела	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
			окрашенного масляной краской.		
			Пр.р. Подготовка моющего средства.		
			Пр.р. Обработка подоконника.		
			Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной краской.		
			Пр. р. Обработка стеной панели.		
			Пр.р. Мытье цветочных поддона и горшка.		
			Удаление пыли с панели, окрашенной клеевой краской.		
			Пр. р. Подготовка стеной панели.		
			Пр.р. Обработка стеной панели.		
			Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом.		
			Пр.р. Подготовка пылесоса к работе.		
			Пр.р. Чистка пылесосом.		
			Самостоятельная работа. Уборка кабинета.		
			Средства для обработки полированной мебели.		
			Пр. р. Выбор средства для полированной мебели.		
			Пр.р. Обработка полированной мебели.		
			Мастика для покрытия паркетного пола.		
			Пр.р. Покрытие мастикой паркетного пола.		
			Пр.р. Натирка мастикой паркетного пола.		
			Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.		
			Пр.р. Мытье пола.		
			Пр.р. Мытье лестницы.		
			Практическое повторение Уход за плиточным полом.		
			Пр.р. Подметание пола.		
			Пр.р. Мытье пола шваброй с тряпкой.		
			Служебное помещение: виды,		

№ п/п	Дата	Тема раздела	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
			назначение.		
			Пр.р. Подметание пола.		
			Пр.р. Мытье пола шваброй с тряпкой.		
			Уход за цветами.		
			Пр.р. Обрезка и сбор сухих листьев.		
			Пр.р. Подготовка воды и полив цветов.		
10.	3 четверть	Вводное занятие	Профессии, изучаемые в школе.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос. Практическая работа	
			Правила безопасного поведения на уроках трудового обучения.		
			Пр.р. Организация рабочего места.		
11.	3 четверть	Ежедневная уборка служебного помещения	Общее представление о работе учреждения.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос. Практическая работа	Знать общее представление о работе учреждения. Последовательность ежедневной уборки служебного помещения. Уметь применять полученные знания на практике.
			Пр.р. Уборка стола.		
			Пр.р. Уборка наружных поверхностей шкафа.		
			Значение документации.		
			Пр. р. Влажная уборка стола.		
			Пр.р. Очистка корзины для использованной бумаги.		
			Уборка письменного стола.		
			Пр.р. Уборка стола.		
			Пр.р. Уборка подоконника.		
			Уборка настольного светильника.		
			Пр.р. Протирка настольного светильника.		
			Пр.р. Мытье настольного светильника.		
			Правила электробезопасности.		
			Пр.р. Протирка пола.		
			Пр.р. Протирка радиатора отопления.		
			Бытовой холодильник: устройство.		
			Пр.р. Протирка холодильника.		
			Пр.р. Протирка наружных поверхностей.		
			Бытовой холодильник: размораживание.		
			Пр.р. Приемы отключения холодильника.		
			Пр.р. Размораживание холодильника.		
			Бытовой холодильник: мытье и протирка.		

№ п/п	Дата	Тема раздела	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
12.	3 четверть	Гигиена питания	Продукты: виды.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос. Практическая работа	Знать виды, название продуктов, сроки годности. Уметь определять качество продуктов. Соблюдать гигиену питания.
			Пр.р. Называние продуктов.		
			Пр.р. Определение по картинкам.		
			Продукты: значение для питания.		
			Пр.р. Выбор продуктов.		
			Пр.р. Определение продуктов по значению.		
			Изменение качества продукта в результате долгого хранения.		
			Пр.р. Определение качественных продуктов.		
			Пр.р. Определение некачественных продуктов.		
			Признаки порчи продуктов.		
			Пр.р. Определение качественных продуктов.		
			Пр.р. Определение порченных продуктов.		
			Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.		
			Пр.р. Знакомство с профилактической литературой.		
			Пр.р. Работа с профилактической литературой.		
			Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи.		
			Пр.р. Знакомство с гигиеническими требованиями.		
			Пр.р. Показ хранения пищи.		
			Личная гигиена работника общественного питания.		
			Пр.р. Приёмы работы ножницами.		
			Пр.р. Мытьё рук.		
			Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.		
			Пр.р. Знакомство с медицинской книжкой.		

№ п/п	Дата	Тема раздела	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
			Пр.р. Работа с медицинской книжкой.		
13.	3 четверть	Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей	Обеденный стол.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос. Практическая работа	Знать последовательность подготовки столового зала предприятия общественного питания к приёму гостей. Уметь на практике применять полученные знания.
			Пр.р. Планирование хода работы.		
			Пр.р. Мытьё столов.		
			Обеденный стол: эстетическое оформление.		
			Пр.р. Подготовка бумажных салфеток.		
			Пр.р. Укладывание в салфеточницу.		
			Обеденный стол: сервировка.		
			Пр.р. Наполнение и размещение прибора со специями.		
			Пр.р. Правильное расположение стульев.		
			Сбор грязной посуды со стола.		
			Пр.р. Сбор грязной посуды.		
			Пр.р. Сбор подносов в тележку.		
			Санитарные требования к сбору грязной посуды.		
			Пр.р. Сбор грязной посуды.		
			Пр.р. Сбор подносов в тележку.		
			Правила этикета во время сбора грязной посуды.		
			Пр.р. Сбор грязной посуды.		
			Пр.р. Правила этикета.		
			Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.		
			Пр.р. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды.		
			Пр.р. Разгрузка тележки в моечном отделении.		
14.	3 четверть	Уборка территории и помещений на предприятии	Санитарные требования к территории предприятия общественного питания.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос.	Знать санитарные требования к уборке территории и помещений на предприятии общественного

№ п/п	Дата	Тема раздела	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
		общественного питания		Практическая работа	питания. Уметь на практике применять полученные знания.
			Пр.р. Сгребание мусора.		
			Пр.р. Удаление мусора.		
			Пр.р. Подметание мусора.		
			Правила сбора, хранения и удаления отходов.		
			Пр.р. Сбор и удаление мусора.		
			Пр.р. Хранение и удаление отходов.		
			Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора.		
			Пр.р. Подбор инвентаря.		
			Пр.р. Сбор мусора.		
			Моющие средства: назначение, пользование.		
			Пр.р. Подбор моющих средств.		
			Пр.р. Чистка мебели столового зала.		
			Моющие средства: техника безопасности.		
			Пр.р. Подбор приспособлений, моющих средств.		
			Пр.р. Мытьё стен, полов с разным покрытием.		
		Практическое повторение. Ежедневная уборка служебного помещения	Уборка служебного помещения.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос. Практическая работа	Уметь применять полученные знания на практике
			Пр.р. Протирка подоконников.		
			Пр.р. Протирка радиаторов.		
			Уход за цветами.		
			Пр.р. Обрезка и сбор сухих листьев.		
			Пр.р. Подготовка воды для полива и опрыскивания.		
			Уход за цветами.		
			Пр.р. Полив и опрыскивание цветов.		
			Пр.р. Обтирание цветочных горшков.		

№ п/п	Дата	Тема раздела	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
			Мытьё подоконников.		
			Пр.р. Чистка и мытьё подоконников.		
			Пр.р. Мытьё отопительных радиаторов.		
			Уборка класса.		
			Пр.р. Протирка столов стульев.		
			Пр.р. Протирка шкафов.		
			Самостоятельная работа. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу.		
			Уборка письменного стола.		
			Пр.р. Протирка влажной тряпкой.		
			Пр.р. Протирка сухой тряпкой.		
			Уборка шкафа.		
			Пр.р. Уборка внутренних поверхностей.		
			Пр.р. уборка наружных поверхностей.		
			Уборка класса.		
			Пр.р. Подметание пола.		
			Пр.р. Протирка пола.		
			Уборка мастерской.		
			Пр.р. Протирка подоконников, радиатора отопления.		
			Пр.р. Очистка корзины для использованной бумаги.		
			Уборка мастерской.		
			Пр.р. Подметание пола.		
			Пр.р. Протирка пола.		
15.	4 четверть	Вводное занятие	Профессии родителей.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос. Практическая работа	
			Правила поведения и безопасной работы в школьной мастерской.		
			Пр.р. Организация рабочего места.		
16.	4 четверть	Первичная обработка овощей	Овощи. Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос. Практическая работа	Знать названия овощей, их питательную ценность. Инструменты для обработки овощей. Уметь определять качество овощей, сортировку,
			Пр.р. Определение овощей по картинке.		
			Пр.р. Определение качества овощей.		

№ п/п	Дата	Тема раздела	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
			Капуста, лук, салат, шпинат: первичная обработка.		обработку овощей. Хранение. Санитарные требования к условиям хранения.
			Пр.р. Сортировка, мытьё овощей.		
			Пр.р. Очистка и доочистка овощей вручную.		
			Обработка сушёных овощей.		
			Пр.р. Замачивание сушёных овощей.		
			Пр.р. Хранение овощей.		
			Понятие «отходы» при обработке овощей: виды, использование.		
			Пр.р. Сортировка овощей.		
			Пр.р. Отжимание рассола.		
			Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей.		
			Пр.р. Сортировка овощей.		
			Пр.р. Нарезка овощей кольцами, полукольцами.		
			Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.		
			Пр.р. Нарезка овощей соломкой, шашками.		
			Пр.р. Подбор инструментов для обработки овощей.		
17.	4 четверть	Обработка корнеплодов в условиях пищеблока	Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлебрезка, моечное отделение), назначения и устройства.		
			Пр.р. Определение основных цехов.		
			Пр.р. Планирование рабочих операций.		
			Оборудование овощного цеха.		
			Пр.р. Определение оборудования.		
			Пр.р. Наблюдение за работой оборудования.		
			Корнеплоды: виды.		
			Пр.р. Определение пригодности корнеплода.		

№ п/п	Дата	Тема раздела	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
			Пр.р. Переработка корнеплодов.		
			Основные требования к обработке корнеплодов, нормы отходов и правила безопасной работы.		
			Пр.р. Работа ножом для доочистки корнеплодов.		
			Пр.р. Мытьё зелени.		
			Картофелечистка: назначение, пользование.		
			Пр.р. Наблюдение за работой картофелечистки.		
			Пр.р. Доочистка картофеля вручную.		
			Картофелечистка: техника безопасности.		
			Пр.р. Наблюдение за работой.		
			Пр.р. Обработка других видов корнеплодов.		
18.	4 четверть	Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания	Организация моечного отделения.		
			Пр.р. Подбор инвентаря.		
			Пр.р. Подбор моющих средств.		
			Столовая посуда: способы, правила уборки со стола.		
			Пр.р. Сбор пищевых отходов.		
			Пр.р. Сортировка посуды по видам.		
			Столовая посуда: мойка, просушка.		
			Пр.р. Чистка вручную столовой посуды, приборов, подносов.		
			Пр.р. Мытьё столовой посуды, приборов, подносов.		
			Моющие средства: виды, правила составления растворов.		
			Пр.р. Подбор моющих средств.		
			Пр.р. Составление моющих растворов.		

№ п/п	Дата	Тема раздела	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
			Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щётки, ветошь).		
			Пр.р. Обработка ершей, щёток.		
			Пр.р. Обработка ветоши и используемого инвентаря.		
			Правила сбора и хранение пищевых отходов.		
			Пр.р. Сбор пищевых отходов.		
			Пр.р. Подготовка к хранению, хранение отходов.		
			Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования.		
			Пр.р. Наблюдение за работой посудомоечной машины.		
			Пр.р. Выполнение правил личной гигиены.		
			Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка.		
			Пр.р. Определение посуды по материалу и способу обработки.		
			Пр.р. Составление моющих растворов.		
			Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: просушка.		
			Пр.р. Сушка посуды.		
			Пр.р. Сушка инвентаря и тары.		
			Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств.		
			Пр.р. Чистка и мытьё посуды с применением моющих и дезинфицирующих средств.		
			Пр.р. Чистка и мытьё инвентаря, тары.		
			Спецодежда, применяемая при мойке.		
			Пр.р. Подбор спецодежды по росту		
		Практическое повторение Чистка и мытьё	Чистка кухонной посуды.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос.	Уметь применять полученные знания на практике.

№ п/п	Дата	Тема раздела	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
		кухонной и столовой посуды		Практическая работа	
			Пр.р. Чистка кухонной посуды.		
			Пр.р. Чистка приборов, подносов.		
			Мытьё кухонной посуды.		
			Пр.р. Подбор моющего средства.		
			Пр.р. Мытьё, сушка кухонной посуды.		
			Чистка столовой посуды.		
			Пр.р. Сбор грязной посуды.		
			Пр.р. Сортировка посуды.		
			Мытьё столовой посуды.		
			Пр.р. Подбор моющего средства.		
			Пр.р. Мытьё, сушка столовой посуды.		