

Министерство образования и науки Алтайского края

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья  
«Рубцовская общеобразовательная школа-интернат №2»

**Утверждено** на заседании  
Педагогического совета  
протокол № 1 от 30.08.2023г.

**Утверждаю :**  
Директор КГБОУ «Рубцовская  
общеобразовательная школа-интернат №2  
\_\_\_\_\_ С.А. Велиева  
приказ № 201 от 31.08. 2023 г.

**Рабочая программа  
по учебному предмету  
«Профессионально-трудовое обучение»  
(Подготовка младшего обслуживающего персонала)  
7 класс  
2023-2024 учебный год**

Составитель:  
Петрушкина Л.Н., учитель  
I квалификационной категории

Рассмотрено на заседании МО учителей  
руководитель МО \_\_\_\_\_ Л.А. Короб  
(протокол заседания № от 29.08.2023 г.)

Согласовано  
заместитель директора по УР  
\_\_\_\_\_ М.В. Сенькина  
29.08. 2023 г.

## Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебному предмету «Подготовка младшего обслуживающего персонала» разработана на основе :

- **Федерального закона** от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ( с изменениями и дополнениями);
- **Приказа** Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 №1598 « Об утверждении Федерального государственного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ( с изменениями и дополнениями);
- **Приказа** Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014г. №1599 « Об утверждении Федерального государственного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (с изменениями и дополнениями);
- **Приказа** Министерства просвещения Российской Федерации от 22.03. 2021 № 115 – «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования».
- **СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. №28);
- **СанПиН 1.2.3685-21** «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. №2);
- **Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы** обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждённая приказом Министерством просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022г №1026
- **Адаптированной основной образовательной программы (АООП)** для обучающихся с лёгкой умственной отсталостью (вариант 1) КГБОУ «Рубцовская общеобразовательная школа-интернат №2»
- **Календарного учебного графика на текущий год.**

**Цель изучения предмета «Младший обслуживающий персонал»** заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья

**Учебный предмет «Младший обслуживающий персонал» должен способствовать решению следующих задач:**

- повышать уровень познавательной активности учащихся;
- развивать их способности к осознанной регуляции трудовой деятельности;
- формировать у учащихся необходимый объем профессиональных знаний и обще трудовых умений;
- формировать и совершенствовать у учащихся необходимые им навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем мире;
- воспитывать у учащихся личностные качества: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;

- воспитывать элементы трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к предметам, оборудованию, использованию электроэнергии и др.;
- воспитывать строгое соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда;
- воспитывать положительные качества личности ученика (трудолюбие, настойчивость, умение работать в коллективе и т.д.), уважение к людям труда;
- обучать обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- коррегировать и развивать познавательные психические процессы (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- развивать регулятивные функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- Наряду с этими задачами на занятиях решаются и специальные задачи, направленные на коррекцию умственной деятельности школьников.

## Общая характеристика учебного предмета.

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

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 коррекционно-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 даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приемов работы и ее рациональной последовательности, предлагаются образцы для подражания, например, образцово убраный участок помещения, перед практической работой проверяются навыки в упражнениях.

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

Для хранения уборочного инвентаря есть подсобное помещение где располагаются метлы, швабры, половые щетки, совки, лопаты и т. п. . 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 осуществляется в школе и на пришкольном участке, и 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 санитарями в больнице, допускаются только к эпидемиологическим безопасным работам.

В группы для обучения обслуживающему труду могут поступать все учащиеся вспомогательной школы. Однако при определении их специализации необходимо учитывать индивидуальные особенности каждого, нельзя допускать, чтобы школьники с синдромом психопата подобного 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.

Логика изложения и содержание программы полностью соответствует требованиям федерального компонента государственного стандарта специального (коррекционного) образования.

Практическая и коррекционная направленность обучения предмета обуславливает его специфику: все получаемые обучающимися знания, являются практически значимыми, способствующими формированию знаний, умений и навыков для их социальной адаптации и реабилитации.

## **Основные направления коррекционной работы:**

### **I. Совершенствование движений сенсомоторного развития.**

- развитие мелкой моторики кисти и пальцев рук;

### **II. Коррекция отдельных сторон психической деятельности.**

- развитие зрительного восприятия и узнавания;
- коррекция – развитие восприятия, представлений, ощущений;
- развитие зрительной памяти и внимания;
- формирование обобщенных представлений о свойствах предмета (цвет, форма, величина)
- развитие зрительного и пространственного восприятия. Развитие пространственной ориентировки.
- развитие представлений о времени;
- развитие слухового внимания и памяти;

### **III. Развитие основных мыслительных операций.**

- навыков соотносительного анализа;
- навыков группировки и классификации;
- умение работать по словесной и письменной инструкции, алгоритму;
- умение планировать деятельность.

### **IV. Развитие различных видов мышления.**

- развитие наглядно – образного мышления;
- развитие словесно-логического мышления (умение видеть и устанавливать логические связи между предметами, явлениями и событиями).

### **V. Коррекция нарушений в развитии эмоционально-личностной сферы.**

- развитие инициативности, стремления доводить начатое дело до конца;
- формирование умения преодолевать трудности;
- формирование адекватности чувств;
- формирование устойчивой и адекватной самооценки;
- формирование умения анализировать свою деятельность.

### **VI. Расширение представлений об окружающем мире и обогащении словаря.**

### **VII. Коррекция индивидуальных пробелов в знаниях.**

## Воспитательная работа:

Целью воспитательной работы по предмету «Подготовка младшего обслуживающего персонала» является формирование обучающихся эстетических и нравственных представлений и понятий, что способствует социальной адаптации и самостоятельности в быту и адекватного поведения в обществе.

Воспитательный потенциал урока предполагает следующее:

- установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой информации, активизации их познавательной деятельности;
- побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (обучающимися), принципы учебной дисциплины и самоорганизации через знакомство и в последующем соблюдение «Правил внутреннего распорядка обучающихся», взаимоконтроль и самоконтроль обучающихся;
- привлечение внимания к ценностному аспекту изучаемых на уроках труда технологий и социально значимой информации - инициирование её обсуждения, высказывания своего мнения, выработки своего отношения.
- использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов, задач для решения проблемных ситуаций для обсуждения в классе;
- применение на уроке системно - деятельного и подхода, ситуационных игр, дискуссий, групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми;
- включение в урок игровых процедур, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, которые помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока (сотрудничество поощрение, доверие, поручение важного дела, создание ситуации успеха);
- воспитание устойчивого положительного отношения к труду, уважения к рабочему человеку, привычки к чистоте сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве, бережного отношения к общественной собственности, чувство ответственности, коллективизма, соблюдение дисциплины, любви к прекрасному, к природе, к родному городу, к Родине.
- использование элементов ИКТ обеспечивающих активности обучающихся ( тесты, мультимедийные презентации, фильмы и др. );
- использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, наглядная агитация школьных стендов предметной направленности ).

### **Основные технологии:**

- игровые,
- здоровьесберегающие,
- лично-стно-
- развивающее обучение,
- дифференцированное обучение,
- информационно- коммуникативные технологии.

### **Основные формы:**

- урок;
- экскурсия;
- внеклассная работа;
- практическая работа;
- самостоятельная работа;
- фронтальная работа.

### **Основные методы организации учебного процесса (по источнику знаний):**

- словесные – рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником;
- наглядные – наблюдение, иллюстрация, демонстрация;
- практические – упражнения, практические работы.

### **Описание места учебного предмета в учебном плане.**

Учебный предмет профессионально-трудовое обучение «Подготовка младшего обслуживающего персонала» относится к образовательной области урочной деятельности по трудовой подготовке учащихся и к школьному компоненту в учебном плане школы.

Программа рассчитана на 264 часа в год по 8 часов в неделю.

В АООП КГБОУ «РОШИ №2» программа рассчитана 264 ч в год, по 8 часов в неделю.

На основании Годового календарного учебного графика и Расписания урочной деятельности материал АООП скорректирован, в результате чего Рабочая программа рассчитана на 264 часа .

Рабочая программа 7 класса ориентирована на учебник:

Галле А. Г., Головинская Е. Ю. Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала 7 класс. Учебник для учащихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам по курсу «Технология». - Самара, изд. «Русское слово», 2020 год

Рекомендовано Министерством просвещения Российской Федерации.

## Планируемые результаты освоения предмета.

### Личностные результаты :

- 1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- 2) воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- 3) сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- 4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 5) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- 6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- 7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- 8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- 9) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 10) способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
- 11) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 12) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- 13) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- 14) проявление готовности к самостоятельной жизни.

## Предметные результаты

### Минимальный уровень :

- умение ориентироваться в задании по образцу, применять инвентарь по назначению (с помощью учителя);
- умение соблюдать правила хранения сельхозинвентаря (с помощью учителя);
- умение готовить моющие средства (с помощью учителя);
- умение определять виды полов, технологически правильно обрабатывать пол, осуществлять уход за уборочным инвентарём, ухаживать за мебелью (с помощью учителя);
- умение работать электроутюгом, пылесосом;
- умение правильно выполнять уход за различными видами посуды (с помощью учителя).
- умение устно рассказать о последовательности действий при работе при стирке белья в стиральной машине;
- отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы;
- представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины: швейной машины, стиральной машины, пылесоса);
- 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, уборка пола пылесосом, стирка);
- чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты;
- заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;
- понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");
- выполнение поручений по уборке класса после уроков трудового обучения;
- посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды.

### Достаточный уровень:

- умение назвать гигиенические требования к уборке помещений, основные моющие средства, их назначение, правила хранения моющих средств, виды полов, особенности обработки различных видов полов, правила ухода за полами, название уборочного инвентаря, правила личной гигиены при мытье полов;
- умение различать виды мебели, инвентарь для обработки мебели, правила безопасной работы при обработке мебели, моющие средства для обработки мебели;
- умение чистить ковровые изделия, соблюдая правила техники безопасности при чистке ковровых изделий;
- умение мыть посуду, соблюдая правила техники безопасности, используя моющие средства;
- умение осуществлять уход за уборочным инвентарём, соблюдать правила личной гигиены (уход за руками);
- умение организовать школьное рабочее место, (под руководством учителя) совместную работу в группе;
- умение планировать (с помощью учителя) предстоящую практическую работу.

## **Базовые учебные действия ( Б У Д )**

### Личностные :

- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей
- положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию
- самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей
- понимание личной ответственности за свои поступки на основе представлений о этических нормах и правилах поведения в современном обществе.

### Коммуникативные :

- вступать в контакт и работать в коллективе (учитель – ученик, ученик – ученик, ученик – класс, учитель-класс)
- использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем
- обращаться за помощью и принимать помощь;
- слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности и быту;
- сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- доброжелательно относиться, сопереживать, конструктивно взаимодействовать с людьми

### Регулятивные:

- адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.);
- работать с учебными принадлежностями (инструментами, спортивным инвентарем) и организовывать рабочее место;
- принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе;
- активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников;
- соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов

### Познавательные:

- дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию (сроки проведения уборки, ухода за комнатными растениями, работы на пришкольном участке);
- использовать усвоенные логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщение, установление аналогий, закономерностей, классификацию) на наглядном доступном материале программы МОП и на основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- применять сведения ( природные, социальные, культурные, технические и др.) в соответствии с содержанием учебного предмета «Подготовка младшего обслуживающего персонала».
- использовать в жизни и учебной деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

## Содержание учебного предмета.

### **Вводное занятие. Работа на пришкольном участке.**

Деревья на пришкольном участке. Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.

### **Уборка лестницы в помещении.**

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

### **Машинная стирка белья**

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

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

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

### **Работа в пищеблоке**

Школьный пищеблок. Столовая посуда: виды, назначение. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецодежда работника кухни, уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой. Уборка моечного отделения.

### **Генеральная уборка помещения**

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. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.

### **Ежедневная уборка служебного помещения**

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

### **Гигиена питания**

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

### **Первичная обработка овощей.**

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

### **Обработка корнеплодов в условиях пищеблока.**

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

### **Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания**

Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.

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

Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранения 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.

## Тематическое планирование

<b>I четверть</b>	<b>II четверть</b>	<b>III четверть</b>	<b>IV четверть</b>	<b>год</b>
66 часов	62 часа	82 часа	54 часа	264 часов

№	Наименование разделов и тем программы	Всего часов	Из них				Виды учебной деятельности
			Теоретическ	Практическ.	экскурсии	контрольны	
<b>1</b>	<b>Вводное занятие. Работа на пришкольном участке.</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>2</b>		Беседа.  Виртуальные экскурсии.
1.1	День Знаний. Вводное занятие. Правила безопасности при уборке производственных помещений	4	4				
1.2	Строение дерева: ствол крона. <i>Экскурсия</i>	4	2		2		
1.3	Основные породы деревьев, уход, приствольный круг. Значение	6	6				
1.4	Инвентарь, виды, назначение. Правила Т.Б	2	2				
1.5	<i>Практические работы</i>	8		8			
<b>2</b>	<b>Машинная стирка белья</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		Иллюстрации: инструкций техники безопасности и правила уборочных работ  Видео показ и видео карточки.
2.1	Бытовая стиральная машина: устройство, производительность, правила пользования.	2	2				
2.2	Моющие средства, виды. Отбеливающие и подсинивающие средства. Техника безопасности, хранение.	6	6				
2.3	Сортировка белья. <i>Экскурсия</i>	4	2		2		
2.4	<i>Практические работы</i>	4		4			
<b>3</b>	<b>Уборка лестницы в помещении</b>	<b>26</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	Инструкции Т.Б.  Технологические Карты
3.1	Лестница в школе, устройство. <i>Экскурсия</i>	8	6		2		
	Правила уборки лестницы, моющие средства, спецодежда	6	6				
3.2	<i>Практические работы</i>	6		6			
3.4	Самостоятельная работа. Обобщение пройденного материала за I четверть. Тест	6	4			2	
<b>4</b>	<b>Вводное занятие. Обработка оборудования и уборка на кухне.</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>			Работа с учебником
4.1	Вводное занятие. Кухонная посуда и инвентарь	2	2				
4.2	Правила ухода, санитарные требования, моющие средства и особенности обработки посуды и инвентаря	6	6				
4.3	<i>Практические работы</i> . Мытье, чистка кух посуды, инвентаря. Уборка кухни	4		4			
<b>5</b>	<b>Работа в пищеблоке</b>	<b>28</b>	<b>19</b>	<b>9</b>			Практическая деятельность
5.1	Спецодежда, личная гигиена, обязанности правила безопасности работника кухни.	8	8				
5.2	Столовые приборы, столовая посуда, виды,	8	8				

	назначение, средства мытья.						
5.3	Ознакомление с работой посудомоечной машиной. Праила безопасности	3	3				
5.4	<i>Практические работы. Работа в пищеблоке</i>	9		9			
<b>6</b>	<b>Генеральная уборка помещения</b>	<b>22</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
6.1	Очистка, мытье, удаление пыли подоконника, стенной панели, дверей.	4	4				
6.2	Чистка коврового изделия и мягкой мебели.	2	2				
6.3	Средства для полированной мебели, для паркетного пола .Т.Б. при выполнении работ.	4	4				
6.4	<i>Практические работы.</i> Генеральная уборка помещения	8		8			
6.5	Практическое повторение по итогу II четверти. Тест. Самостоятельная работа.	3	1	1		1	
6.6	Экскурсия	1				1	
<b>7</b>	<b>Вводное занятие. Ежедневная уборка служебного помещения</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>10</b>			
7.1	Вводное занятие. Правила Т.Б,	4	4				
7.2	Значение документации. Уборка письменного стола	4	4				
7,3	Холодильник, устройство, мытьё, протирка, правила электробезопасности	6	6				
7.4	<i>Практические работы.</i> Размораживание холодильника , мытье, уборка в учебном классе	10		10			
<b>8</b>	<b>Гигиена питания</b>	<b>14</b>	<b>14</b>				
8.1	Продукты, виды, назначение. Изменения качества продукта. Признаки порчи	6	6				
8.2	Пищевое отравление, личная гигиена , требования к приготовлению и хранению пищи. Профилактическое мед. обследование.	8	8				
<b>9</b>	<b>Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей</b>	<b>44</b>	<b>13</b>	<b>27</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
9.1	Обеденный стол, сервировка.	2	2				
	Сбор грязной посуды со стола. Правила обращения с тележкой для транспортировки посуды. Санитарные требования.	8	8				
9.2	<i>Практические работы.</i> Подготовка столового зала к приему посетителей. Практическое повторение: ежедневная уборка служебного помещения	22		22			
		4		4			
9.3	Тест на усвоение материала по итогу четверти.	4	2			2	
9.4	Самостоятельная работа: мытьё столов в классной комнате, инструктаж по Т.Б. Экскурсия на предприятие ошепита	2	1	1			
		2				2	
<b>10</b>	<b>Вводное занятие. Первичная обработка</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>6</b>			

Предметные картинки столовых приборов, столовой посуды.

Составление плана работы

Алгоритм действий

Практическая деятельность

Иллюстрация Т.Б. при уборке пола

Изучение правил

и инструкций Т.Б.

Записывание в тетради

Работа с учебником

Алгоритм последовательности

	<b>овощей</b>						действий
10.1	Вводное занятие. Овощи, питательная ценность, первичная обработка	3	3				
	Понятие «отходы», требования к качеству и хранению, признаки порчи овощей	5	5				
	<i>Практические работы. Обработка овощей</i>	6		6			
<b>11</b>	<b>Обработка корнеплодов в условиях пищеблока</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>			Практическая деятельность
11.1	Пищеблок основные цеха, оборудование	2	2				
11.2	Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке правила безопасности использование ножей и картофелечисток	4	4				Изучение правил техники безопасности
11.3	<i>Практические работы.</i> Всапывание почвы под цветник.	4		4			
<b>12</b>	<b>Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>3</b>			и соблюдение санитарно-гигиенических требований
12.1	Санитарные требования, правила уборки и правила хранения и удаление отходов в помещении общественного питания	3	3				
12.2	Уборочный инвентарь, моющие средства, техника безопасности	2	2				
12.3	<i>Практические работы.</i> Уборка помещения общественного питания (уборка школьной столовой)	3		3			
<b>13</b>	<b>Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания</b>	<b>10</b>	<b>10</b>				
13.1	Организация работы моечного отделения, способы и правила уборки со стола, виды и правила составления моющего раствора.	3	3				Алгоритм последовательности действий
13.2	Приспособления и материалы для мытья посуды, правила сбора и хранения пищевых отходов, правила Т.Б.	3	3				
13.3	Устройство посудомоечной машины, правила безопасного пользования. Спецодежда применяемая при мойки.	4	4				
<b>14</b>	<b>Практические работы</b>	<b>12</b>		<b>11</b>		<b>1</b>	
14.1	Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды. Чистка и мытье посуды, приборов, подносов, обработка инвентаря после мойки.	4		4			Развёрнутые правила и объяснения при выполнении практических работ
14.2	Подбор спецодежды. Личная гигиена. Наблюдение за работой посудомоечной машины	4		4			
14.3	Составление моющих растворов. Техника безопасности. Уборка пола.	2		2			
14.4	Самостоятельная работа. Мытье посуды с фиксацией времени и качества. Обобщение пройденного материала по итогу года. Тест.	2		1		<b>1</b>	
	<b>Всего: разделов 14</b>	<b>264</b>	<b>148</b>	<b>101</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	

тем	29						
-----	----	--	--	--	--	--	--

**Календарно – тематическое планирование  
профессионально-трудовое обучение  
«Подготовка младшего обслуживающего персонала»  
7 класс**

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата	Средства обеспечения
<b>I четверть - 66 ч</b>				
<b>I Вводное занятие. Работа на пришкольном участке.</b>		<b>24</b>		
1-2	День Знаний	2	01.09-01.09	Учебник 7 класса.
3-4	Вводный инструктаж по охране труда. Беседа о профессии младшего обслуживающего персонала.	2	04.09-04.09	
5-6	Строение дерева: ствол, крона.	2	05.09-05.09	Иллюстрации.
7-8	<i>Экскурсия.</i>	2	06.09-06.09	
9-10	Основные породы деревьев на пришкольном участке.	2	08.09-08.09	
11-12	Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение.	2	11.09-11.09	Карточки Т.Б.
13-14	Правила вскапывания приствольного круга	2	12.09-12.09	Использование компьютерного оборудования и интерактивной доски.
15-16	Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.	2	13.09-13.09	
17	<b>Практическая работа:</b> правила, техника безопасности вскапывания приствольного круга .	1	15.09	
18	<i>Вскапывание на пришкольном участке</i>	1	15.09	
19-20	<b>Практическая работа:</b> сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями.	2	18.09-18.09	
21	<b>Практическая работа:</b> обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте.	1	19.09	Технологические карты последовательности работ на участке.
22	<i>Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.</i>	1	19.09	
23-24	Тестовое задание на усвоение пройденного материала	2	20.09-20.09	
<b>II</b>	<b>Машинная стирка белья</b>	<b>16</b>		
25-26	Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования.	2	22.09-22.09	Презентация Карточки
27-28	Моющие средства: виды, правила пользования.	2	25.09-25.09	Правила Т.Б.
29-30	Техника безопасности использования и хранение моющих средств	2	26.09-26.09	
31-32	Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе	2	27.09-27.09	Презентация
33-34	Стирка изделий из разных видов ткани. Сортировка белья	2	29.09-29.09	Карточки
35-36	<i>Экскурсия</i>	2	02.09-02.09	

37-38	<b>Практические работы:</b> <i>Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка, полоскание, сушка.</i>	2	03.10-03.10	Правила Т.Б.  Стиральная машина. Гладильная система.
39-40	<i>Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.</i>	2	04.10-04.10	
<b>III</b>	<b>Уборка лестницы в помещении</b>	<b>26</b>		
41-44	Лестница в школе: устройство (ступени, пролёт, площадка, ограждение (перила или поручни).	4	06.10-09.10	Технологические карточки
45-46	Материалы для изготовления лестничных пролетов, маршей, перил, поручней.	2	10.10-10.10	Правила ТБ
47-48	Экскурсия.	2	11.10-11.10	
49-50	Моющие средства. Правило бережного обращения	2	13.10-13.10	Инструкции Т.Б.
51-52	Правила безопасности при уборке лестницы.	2	16.10-16.10	Правила ТБ
53-54	Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения	2	17.10-17.10	
55-56	<b>Практическая работа:</b> подметание лестницы, уборка мусора.	2	18.10-18.10	Правила Т.Б. Инвентарь.
57-58	<b>Практическая работа:</b> протирка перил (поручней).	2	20.10-20.10	Правила ТБ Инвентарь
59-60	<i>Мытьё лестницы моющими средствами.</i>	2	23.10-23.10	
61-62	Тест, на усвоение материала по итогу четверти	2	24.10	Инструкции Т.Б.  Инвентарь
63-66	<b>Самостоятельная работа:</b> уборка помещения с использованием освоенных приёмов.	4	25.10-27.10	
<b>II четверть - 62 ч</b>				
<b>IV Вводное занятие</b>				
<b>Обработка оборудования и уборка на кухне</b>		<b>12</b>		
67	Вводное занятие.	1	07.11	Технологические карточки.
68	Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода	1	07.11	
69-70	Мытьё кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления.	2	08.11-08.11	Инструкции Т.Б.  Карточки
71-72	Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой.	2	10.11-10.11	
73-74	Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря	2	13.11-13.11	Правила ТБ  Предметны картинки
75	<b>Практическая работа:</b> мытьё кухонного инвентаря. Чистка разделочной доски.	1	14.11	
76	<b>Практическая работа:</b> чистка кухонного стола. Чистка моечной ванны.	1	14.11	
77-78	<b>Практическая работа:</b> уборка кухни.	2	15.11-15.11	

<b>V Работа в пищеблоке</b>		<b>28</b>		
79-80	Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение.	2	17.11-17.11	Презентация
81-82	Личная гигиена работника кухни.	2	20.11-20.11	Карточки
83-84	Правила безопасности при работе в моечном цехе.	2	21.11-21.11	Видео
85-86	Обязанности мойщицы посуды	2	22.11-22.11	презентация
87-88	Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.	2	24.11-24.11	
89-90	Столовая посуда: виды; назначение.	2	27.11-27.11	Правила Т.Б.
91-92	Керамическая и стеклянная посуда.	2	28.11-28.11	
93-94	Свойства керамики и стекла, приёмы и средства мытья.	2	29.11-29.11	Спецодежда
95-96	Посудомоечная машина: ознакомление с работой.	2	01.12-01.12	
97	Правила безопасности.	1	04.12	
98	<b>Практическая работа:</b> сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение.	1	04.12	Инструкции Т.Б.
99-100	<b>Практическая работа:</b> очистка посуды от остатков пищи. Сбор пищевых отходов.	2	05.12-05.12	
101-102	<b>Практическая работа:</b> мытьё посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах.	2	06.12-06.12	Предметные картинки
103-104	<b>Практическая работа:</b> сушка посуды и столовых приборов.	2	08.12-08.12	
105-106	<b>Практическая работа:</b> уборка моечного отделения.	2	11.12-11.12	
<b>VI Генеральная уборка помещения</b>		<b>22</b>		
107-108	Очистка и мытьё стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской.	2	12.12-12.12	Технологические карты.
109-110	Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской.	2	13.12-13.12	
111-112	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом	2	15.12-15.12	Инструкции Т.Б.
113-114	Средства для обработки полированной мебели.	2	18.12-18.12	
115	Мастика для покрытия паркетного пола	1	19.12	Иллюстрации
116	Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.	1	19.12	
117	<b>Практическая работа:</b> обработка стенной панели, двери, подоконника.	1	20.12	
118	<b>Практическая работа:</b> чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом.	1	20.12	Спецодежда

119-120	<b>Практическая работа:</b> средства для обработки полированной мебели.	2	22.12-22.12	
121-122	<b>Практическая работа:</b> покрытие мастикой и натирка паркетного пола.	2	25.12-25.12	
123-124	Мытьё пола и лестницы.	2	26.12-26.12	
125-126	<b>Самостоятельная работа:</b> тест, на усвоение материала по итогу четверти	2	27.12-27.12	Инструкции Т.Б.
127-128	<b>Практическое повторение:</b> проведение генеральной уборки класса.	2	29.12-29.12	
<b>III четверть - 82 ч</b>				
<b>VII Вводное занятие</b>				
<b>Ежедневная уборка служебного помещения</b>		<b>24</b>		
129	Вводное занятие. План работы на III четверть.	1	09.01	Презентация, карточки, видео
130	Правила Т.Б. Правила поведения на рабочем месте.	1	09.01	
131-132	Общее представление о работе учреждения (предприятия).	2	10.01-10.01	
133-134	Значение документации (важность).	2	12.01-12.01	Презентация
135-136	Уборка письменного стола, настольного светильника.	2	15.01-15.01	Технологические карты
137-138	Правила электробезопасности	2	16.01-16.01	Инструкции Т.Б.
139-140	Бытовой холодильник, устройство.	2	17.01-17.01	Предметные картинки
141-142	Правила размораживания холодильника, мытьё и протирка.	2	19.01-19.01	
143-144	<b>Практическая работа:</b> размораживание холодильника.	2	22.01-22.01	Правила ТБ
145-146	Мытьё и протирка холодильника	2	23.01-23.01	
147-148	<b>Практическая работа:</b> уборка стола, наружных поверхностей шкафа.	2	24.01-24.01	Спецодежда
149-150	Уборка подоконника, радиатора отопления.	2	26.01-26.01	
151-152	<b>Практическая работа:</b> очистка корзины для использованной бумаги, протирка пола в учебном классе	2	29.01-29.01	
<b>VIII Гигиена питания</b>		<b>14</b>		
153-154	Продукты: виды, значение для питания.	2	30.01-30.01	Презентация
155-156	Изменение качества продукта в результате долгого хранения.	2	31.01-31.01	Карточки
157-158	Признаки порчи продукта.	2	02.02-02.02	Правила Т.Б.
159-160	Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.	2	05.02-05.02	
161-162	Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи.	2	06.02-06.02	Презентация
163-164	Личная гигиена работника общественного питания.	2	07.02-07.02	Карточки
165-166	Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока	2	09.02	Иллюстрации
<b>IX Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей</b>		<b>44</b>		

167-168	Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка.	2	12.02-12.02	Презентация
169-170	Сбор грязной посуды со стола.	2	13.02-13.02	Карточки
171-172	Санитарные требования, правила этикета.	2	14.02-14.02	
173-174	Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.	2	16.02-16.02	Предметные картинки
175-176	Технологическая карта сервировки стола	2	19.02-19.02	Иллюстрации
177-178	<b>Практическая работа:</b> подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфетницу.	2	20.02-20.02	
179-180	Мытьё столов.	2	21.02-21.02	Технологические карты
181-182	<b>Практическая работа:</b> наполнение и размещение на столе прибора со специями, правильное расположение стульев.	2	26.02-26.02	Инструкции Т.Б.
183-184	Сервировка столов	2	27.02-27.02	
185-186	<b>Практическая работа:</b> сбор грязной посуды и подносов в тележку.	2	28.02-28.02	Спецодежда
187-188	Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды.	2	01.03-01.03	ИКТ
189-190	Разгрузка тележки в моечном отделении	2	04.03-04.03	
191-192	Мытьё столов, уборка зала столовой.	2	05.03-05.03	
193-194	Инструкция Т.Б. работы с посудой.	2	06.03-06.03	
195-198	Эстетическая сервировка стола по технологической карте..	4	11.03-12.03	
199-202	<b>Практическое повторение:</b> ежедневная уборка служебного помещения	4	13.03-15.03	
203-206	Тест на усвоение материала по итогу четверти	4	18.03-19.03	Тест
207-208	<b>Самостоятельная работа:</b> мытьё столов в классной комнате ,инструктаж Т.Б.	2	20.03	
209-210	Экскурсия на предприятие общественного питания	2	22.03	
<b>IV четверть 54</b>				
<b>X Вводное занятие. Первичная обработка овощи. 14</b>				
211	Вводное занятие. План работы на IV четверть. Правила Т.Б.	1	03.04	Презентация
212	Капуста, лук, салат, шпинат, питательная ценность, первичная обработка.	1	03 .04	Предметные карточки
213	Обработка сушённых овощей.	1	05.04	Презентация
214	Понятие <b>отходы</b> при обработке овощей: виды, использование.	1	05.04	
215	Требование к качеству и хранению овощей.	1	08.04	
216	Признаки порчи овощей.	1	08.04	
217	Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей.	1	09.04	Карточки
218	Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	1	09.04	Иллюстрации
219	<b>Практическая работа:</b> определение качества овощей.	1	10.04	Правила ТБ

220	<i>Сортировка, мытьё очистка и дочистка овощей вручную.</i>	1	10.04	Видео презентация  Учебнику 7 класс
221	<b>Практическая работа:</b> <i>отжимание рассола, замачивание сушеных овощей.</i>	1	12.04	
222	<b>Практическая работа:</b> <i>подбор инструментов для обработки овощей.</i>	1	12.04	
223-224	<i>Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками.</i>	2	15.04-15.04	
<b>XI Обработка корнеплодов в условиях пищеблока</b>		<b>10</b>		
225	Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройство.	1	16.04	Презентация карточки
226	Оборудование овощного цеха.	1	16.04	Видео карточки
227	Корнеплоды, виды.	1	17.04	Презентация
228	Основные требования к обработке, нормы отходов	1	17.04	Инструктаж по Т.Б.
229	Нож для дочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним	1	19.04	
230	Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.	1	19.04	Учебник 7 кл
231	<b>Практическая работа:</b> <i>определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов.</i>	1	22.04	Инструкции Т.Б.  Спецодежда
232	<b>Практическая работа:</b> <i>мытьё зелени.</i>	1	22.04	
233	<b>Практическая работа:</b> <i>наблюдение за работой картофелечистки. Дочистка картофеля вручную.</i>	1	23.04	
234	<b>Практическая работа:</b> <i>обработка других видов корнеплодов.</i>	1	23.04	
<b>XII Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания</b>		<b>8</b>		
235	Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания.	1	24.04	Презентация карточки
236	Правила уборки отделения.	1	24.04	Инструкции
237	Правила сбора, хранения и удаления отходов. Контейнеры для мусора.	1	26.04	Правила ТБ
238	Уборочный инвентарь.	1	26.04	
239	Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.	1	27.04	Презентация
240	<b>Практическая работа:</b> <i>сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала</i>	1	27.04	Карточки
241	<b>Практическая работа:</b> <i>подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств.</i>	1	03.05	Инвентарь
242	<b>Практическая работа:</b> <i>мытьё стен и полов с разным покрытием.</i>	1	03.05	спецодежда

<b>ХIII Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания</b>		<b>10</b>		
243	Организация работы моечного отделения.	1	06.05	Презентация  карточки  правила ТБ  Иллюстрации  Правила ТБ
244	Столовая посуда: Способы и правила уборки со стола, мойка, просушка.	1	06.05	
245	Моющие средства: виды, правила составления растворов.	1	07.05	
246	Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щётки, ветошь).	1	07.05	
247	Правила сбора и хранение пищевых отходов	1	08.05	
248	Правила безопасности при мойке посуды.	1	08.05	
249	Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования	1	13.05	
250	Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка	1	13.05	
251	Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств	1	14.05	
252	Спецодежда, применяемая при мойке	1	14.05	Видео презентация  Учебнику 7 класс
<b>XIV</b>	<b>Практические работы</b>	<b>12</b>		
253-254	<b>Практическая работа:</b> сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам	2	15.05-15.05	
255	<b>Практическая работа:</b> чистка и мытьё вручную столовой посуды, приборов, подносов.	1	17.05	
256	<b>Практическая работа:</b> обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды	1	17.05	
257	<b>Практическая работа:</b> наблюдение за работой посудомоечной машины. Выполнение правил личной гигиены.	1	20.05	Спецодежда
258	<b>Практическая работа:</b> подбор спецодежды по росту. Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная)	1	20.05	
259-260	<b>Практическая работа:</b> составление моющих растворов. чистка и мытьё кухонной посуды, инвентаря и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств.	2	21.05-21.05	Карточки  Инструкция Т.Б.
261-262	<b>Практическое повторение:</b> сушка посуды, инвентаря и тары. Уборка пола.	2	22.05-22.05	
263	<b>Самостоятельная работа.</b> Мытьё определённого количества столовой посуды с фиксацией времени и качества	1	24.05	Инструкции Т.Б.  Тест
264	Обобщение пройденного материала, беседа по итогу года. Тест	1	24.05	
	<b>Итого:</b>	<b>264</b>		

## **Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности.**

### **Основная литература:**

1. Адаптированная основная программа для обучающихся с лёгкой умственной отсталостью КГБОУ «Рубцовская общеобразовательная школа - интернат №2» (вариант1) (эл.вариант)
2. Галле А.Г. ,Головинская Е.Ю. Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала 6 класс. Учебник для учащихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам по курсу «Технология». - Самара, изд. «Русское слово», 2020 год.
3. Мирский С. Л. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений 5-9 классы. Сб. 2 / Под ред. Воронковой В.В. и др.- М.: Гуманит. Изд. Центр ВЛАДОС,2012 год.(электронный вариант)

### **Методические материалы :**

1. Головинская Е.Ю. Методическое пособие: к учебнику Галле А.Г., Головинской Е.Ю. «Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала». 6 класс - Самара: Современные образовательные технологии, 2014.
2. Схемы, опоры, таблицы, разработанные учителем.
3. Оборудование : доска гладильная ,утюг электрический, машина швейная, оверлок , отпариватель, гладильная система ,тележка многофункциональная уборочная ,унитаз , биде ,раковина для умывания.
4. Материалы, инструменты ,приспособления: ножницы, нитки, пульверизатор-кувшин

### **Технические средства :**

Доска интерактивная ,принтер , ноутбук