**Пояснительная записка**

**Цель курса:** создание условий для общетрудовой подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, овладения данной категорией воспитанников общетрудовыми и специальными умениями в области технологии ПМОП, активной сознательной работы при выполнении практических заданий.

Задачи:

* Расширить основные знания и умения, которые служат основой для подготовки младшего обслуживающего персонала;
* Воспитывать у учащихся положительное отношение к труду;
* Коррегировать недостатки трудовой деятельности и недостатки развития личности учащихся;
* Воспитывать культуру труда и умение использовать в практической деятельности общеобразовательные знания и навыки.

**Нормативно – правовые документы:**

1. Учебный план ГКОУ РО Орловской школы-интерната на 2018-2019 учебный год.
2. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида под редакцией В.В. Воронковой (изд. Москва «Просвещение» 2001 г)
3. Годовой календарный учебный график на 2018-2019 учебный год.

Учебная программа составлена на основе обязательного минимума содержания образования по трудовому обучению программы специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида 5-9 классы, под редакцией В.В. Воронковой регионального компонента, требований к уровню подготовки обучающихся воспитанников 7 класса и особенностей школы.

Региональный компонент отражён в содержании заданий и упражнений.

Количество часов по учебному плану 8 часов в неделю - в год.

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 производственным трудом, овладеть профессией столяра, слесаря, швеи и подобной по уровню сложности.

**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 ванны, раковины
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.

**Основные формы:**

* урок,
* практическая работа,
* самостоятельная работа,
* фронтальная работа.

**Основные** **технологии:**

* личностно-ориентированное,
* деятельностный подход,
* уровневая дифференциация,
* информационно-коммуникативные,
* здоровьесберегающие,
* игровые.

**Основными видами деятельности** **учащихся** по предмету являются:

* Беседа (диалог).
* Работа с книгой.
* Практическая деятельность: уборка помещения
* Самостоятельная работа
* Работа по карточкам.
* Составление плана работ, планирование последовательности операций по технологической карте.

**Методы обучения**: беседа, словесные, практические, нагляд

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Содержательные линии. Темы. | Кол-во часов | Коррекционно-развивающие задачи | Педагогические средства и технологии | Проблемы, возникающие при изучении темы | Педагогический мониторинг |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| **1.** | Охрана труда. |  | Коррекция логического мышления в установлении причинно-следственных связей и отношений. | Теории поэтапного формирования умственных действий П.Я.Гальперина, Н.Ф.Талызиной.  Пед. технологии на основе личностной ориентации пед. процесса: (педагогика сотрудничества, гуманно-личностная технология Ш.А.Амонашвили)Пед. технология на основе активизации и интенсификации деятельности учащихся (игровые технологии, проблемное обучение)  Пед. технологии на основе эффективности управления и организации учебного процесса (технологии уровневой дифференциации, индивидуализации обучения) | Кратковременная память учащихся | Тесты |
| **2.** | Продукты питания.  Гигиена питания.  Первичная обработка овощей и корнеплодов |  | Коррекция мыщления (по выбору правильного питания.) Сформировать гигиенические навыки и требования к приготовлению и хранению пищи, соблюдение гигиены питания. Развитие речи, мелкой моторики рук и глазомера. | Затрудняются в принятии выбора правильного питания | С/р на начало и конец года |
| **3.** | Кухня и пищеблок.  Обработка оборудования и уборка на кухне  Работа в пищеблоке  Обработка корнеплодов  Обработка кухонной посуды, инвентаря |  | Коррекция мышления на основе сравнения. Развитие мыслительных операций анализировать, обобщать, систематизировать. | Неумение самостоятельно сделать самоанализ работы; неумение различать кухонную и столовую посуду, проблема аккуратности сбора посуды | Выполнение тестовых заданий после изучения раздела. |
| **4.** | Стирка белья |  | Развитие моторных навыков точности движений. Перенос освоенных способов деятельности в др. условия. Коррекция и развитие памяти по использованию моющих средств, прививать эстетические и гигиенические требования к белью. | Проблемы сортировки белья; отбеливания белого белья; утюжки белья. | С/р |
| **5.** | Самостоятельные практические работы |  | Коррекция аналитико-синтетической деятельности на основе упражнений в классификации и сравнении. | Слабое осуществление взаимоконтроля и самоконтроля | С/р по окончании каждой четверти |
| **6.**  **7.** | Уборка помещения.  Подготовка зала к приёму посетителей  Уборка лестницы в помещении  Генеральная уборка помещения  Ежедневная уборка помещения  Работа на пришкольном участке  Уборка территории и помещений на предприятии общ. питания |  | Коррекция и развитие речи путём рассказа о последовательности уборки, формирование зрительного восприятия. | Неумение практических работ оценить результаты своего труда; не завершённость полученного задания. | Практические работы |
| **7** | Практическое повторение |  | Коррекция восприятия учащихся на основе упражнений, наблюдений. Формирование устойчивого положительного отношения к труду |  |
| **8** | Итого |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |

**Календарно- тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | | **Содержательные линии. Темы.** | **Кол-во часов** | **Дата** | **Тип урока** | **Элементы содержания** | | | | **Обязательный минимум** | | | **Дифференциация, мониторинг** | | | | |
| **Знать** | **Уметь** | | **Базовый уровень** | | | **Сниженный уровень** | |
| **1** | | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | | | | **7** | **8** | | **9** | | | **10** | |
| **1 четверть 64ч** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **I** | **Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.** | | 1 | 3.09 |  | Задачи на учебный год. Первичный инструктаж по охране труда в классе. Организация рабочего места. | | ТБ при работе с инструментами и оборудованием | | | Соблюдать ТБ. Организовать рабочее место | | | Ответы на вопросы | | Ответы на вопросы | |
| **II** | **Работа на пришкольном участке 22 ч** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | Деревья на пришкольном участке. (плодовые деревья) | | 2 | 3.09 |  | | Понятия: ствол, крона, приствольный круг. Основные породы деревьев и кустарников на участке. Работа в тетрадях. | | Строение дерева, породы деревьев. Название плодов. | | | Ориентировка на образцах пород деревьев. | | | Тест | | С помощью учителя |
| **2** | Осенний уход за деревьями. Приствольный круг.  Практическая работа. Сбор опавших листьев инвентарём. | | 1  1 | 4.09 |  | | Расположение на территории. Назначение приствольного круга. Понятия вскапывания круга. Инвентарь для вскапывания и сбора листьев. | | Правила работы с лопатой и граблями. | | | Использовать инвентарь по назначению. | | | Контроль качества | | С помощью учителя |
| **3** | **Средства для обрезки.**  Практическая работа. Обрезка веток на образцах. | | 1  1 | 6.09 |  | | Устройство. Приёмы работы с секатором.  Инструменты для обрезки веток, кустарников. Правила безопасной работы с инструментом. | | Название (садовый нож, сучкорез, секатор, садовая пилка, стамеска (для зачистки ран) инвентаря. | | | Использовать по назначению | | | Контроль качества | | С помощью учителя |
| **4** | Хранение хозинвентаря. Маркировка.  Практическая работа. Маркировка инвентаря. | | 1  1 | 7.09 |  | | Специально отведённое место. Коррозия металла. Способы чистки. | | Расположение хранения. Последовательность удаления пыли, грязи с инвентаря | | | Удалять загрязнения, смазывать инвентарь. | | | Контроль качества | | Контроль качества |
| **5** | Садовый инвентарь. Безопасное использование хозинвентаря.  Практическая работа. Сбор листвы. | | 1  1 | 10.09 |  | | Веерная мётла. Назначение. Внешний вид. Отличия от граблей. Правила пользования. Оцинкованные концы метлы. | | Название инструмента (веерная метла). Устройство инвентаря. | | | Обращаться с инструментом. | | | Контроль качества | | С помощью учителя |
| **6** | Виды сорной растительности.  Практическая работа. Удаление сухой растительности. | | 1  1 | 11.09 |  | | Название сорной растительности, необходимой для удаления.  Уборка территории. | | Назначение уборки. Порядок подготовки и выполнение работ. | | | Выполнять инструкции. | | | Контроль качества | | С помощью учителя |
| **7** | Практическая работа. Сгребание опавших листьев с газонов. | | 2 | 13.09 |  | | Уборка территории. Правила безопасной работы. | | Порядок подготовки и выполнение работ. План. | | | Выполнять инструкции. | | | Контроль качества. | | С помощью учителя |
| **8** | Практическая работа. обрезка веток секатором в саду. Перенос мусора. | | 2 | 14.09 |  | | Виды мусора. Мешки для мусора.  Приспособления для переноса. . Правила безопасной работы с инструментом. | | Отличия собираемого мусора.  Порядок подготовки к работе.  Название приспособлений. | | | Выполнять сбор мусора в мешки, перенос мусора и очищать урны. | | | Контроль качества | | С помощью учителя |
| **9** | Практическая работа. Побелка известью ствола дерева. Подметание дорожек. | | 2 | 17.09 |  | | Обеззараживающее средство от насекомых. Правила безопасной работы с известью. Средство защиты рук. Покрытие дорожек. Веник и метла. | | Порядок подготовки к работе. | | | Белить деревья. Подметать мусор с дорожек | | | Контроль качества | | С помощью учителя |
| **10** | Практическая работа. Уборка пришкольного сада. | | 2 | 18..09 |  | | Сгребание листьев. Вскапывание почвы. | | Порядок подготовки к работе | | | Вскапывать почву. | | | Контроль качества | | С помощью учителя |
| **11** | Практическая работа. Вскапывание приствольного круга дерева. | | 2 | 20.09 |  | | Вскапывание почвы.  Способы вскапывания почвы. Инструмент для вскапывания. Назначение вида работ. | | Порядок подготовки к работ | | | Работать лопатой.  Точно выполнять инструкции по вскапыванию почвы. | | | Контроль качества | | С помощью учителя |
| **III** | **Уборка помещений 10 ч** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Мягкий инвентарь.  Практическая работа. Изготовление инвентаря. | | 1 | 21.09 |  | Общие представления о получении ткани. Маркировка и использование инвентаря. | | Назначение инвентаря.  Организация рабочего места. | | | Выполнение работы по плану. Коллективное обсуждение. | | | Контроль качества | | Под присмотром учителя | |
|  | Моющие и чистящие средства.  Практическая работа. Приготовление растворов и обработка плинтусов, стен. | | 1 | 21.09 |  | Назначение уборки. Названия средств. Правила пользования средствами. Дозировка средств, виды чистки. Техника безопасной работы с ними. | | Экономное расходование средств, назначение средств. Хранение по окончании работ. | | | Выполнять чистку, работать в перчатках. Коллективное обсуждение. | | | Контроль качества | | Под присмотром учителя | |
|  | Объект работы: пол  Практическая работа. Мытьё пола в спальне. | | 1 | 24.09 |  | Используемая ткань. Последовательность мытья полов. Покрытие пола. Промывка тряпки во время работы. | | Организацию рабочего места. | | | Мыть полы. Коллективное обсуждение, удаления сухой грязи, пыли и мусора. | | | Контроль качества | | Под присмотром | |
|  | Объект работы: пол  Практическая работа. Мытьё пола в коридоре. | | 1 | 24.09 |  | Последовательность мытья полов. Крепление тряпки на швабру. Покрытие пола. Промывка тряпки во время работы. Коллективное обсуждение. | | Последовательность выполнения работы. с | | | Выполнять заданный объём работы, , удаления пыли и мусора. Соблюдать т/б | | | Контроль качества | | Под присмотром | |
|  | Объект работы: отопительные радиаторы.  Практическая работа: мытьё отопительных радиаторов. | | 1 | 25.09 |  | Моющие средства. Правила безопасного пользования. Инвентарь. Виды обработки радиатора. Спецодежда. | | Названия моющих средств. Последовательность работы. Приёмы обработки. | | | Выполнять последовательно. | | | Контроль качества | | Под присмотром | |
|  | Объект работы: подоконники  Практическая работа. Мытьё подоконников. | | 1 | 25.09 |  | Виды подоконников. Ручной инвентарь. Чистящие средства. Правила гигиены рук. | | Названия чистящих средств. График уборки. | | | Работать согласно инструкции. | | | Контроль качества | |  | |
|  | Объект работы: отопительные ниши.  Практическая работа. Чистка и мытьё отопительных ниш. | | 1 | 27.09 |  | Покрытие стен. Требования к обработке. Инвентарь для работы. Маркировка инвентаря. Чистящие средства. | | Последовательность работы. График уборки. Названия чистящих средств. | | | Мыть ниши с соблюдением техники безопасности. | | | Контроль качества | |  | |
|  | Флаундер. Мопы.  Практическая работа. Составление коллекции. | | 1 | 27.09 |  | Виды флаундеров, мопов для уборки пола. Приёмы работы с ними. Материал изготовления. | | Назначение предметов. Сроки пользования. | | | Применять по необходимости. | | | Тест | | Тест | |
|  | Объект работы: помещение для отдыха.  Практическая работа. Чистка ковровых покрытий. | | 1 | 28.09 |  | Виды ковровых покрытий. Средства для уборки. График уборки. Приспособления для чистки. | | Названия покрытий. Названия чистящих средств. | | | Выполнять чистку покрытия. | | | Контроль качества | | Под присмотром | |
|  | Уход за инвентарём.  Практическая работа. Подготовка инвентаря к хранению. | | 1 | 28.09 |  | Правила ухода за инвентарём. Сроки пользования. | | Гигиенические требования по уходу. | | | Выполнять требования по уходу. Бережное отношение к инвентарю. | | | Тест | | Ответы на вопросы | |
|  | **Самостоятельная Практическая работа. Мытьё пола.** | | 2 | 1.10 |  | Выполнение работы самостоятельно. | |  | | | Коллективное обсуждение выполненной работы | | |  | |  | |
| **IV** | **Машинная стирка белья 12 ч** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Бытовая стиральная машина бытовая.(полуавтомат)  Автоматическая стиральная машина. | | 2 | 2.10 |  | Устройство, принцип действия. Правила пользования. Значение санитарно-гигиенического режима для здоровья человека. | | Назначение устройства. Инструкцию по эксплуатации стиральной машины. | | | Эксплуатировать стиральную машину в соответствии с инструкцией. | | | Тест | | Ответы на вопросы | |
|  | Виды белья.  Моющие средства. . | | 2 | 4.10 |  | Виды, правила пользования и хранения, меры безопасной работы. Способы приобретения моющего средства для данного типа машин. . | | Названия моющих средств. Программу стирки. | | | Планирование последовательности действий. | | | Тест | | Ответы на вопросы | |
|  | Сортировка белья.  Виды тканей.  Практическая работа. Сортировка и взвешивание белья. | | 1  1 | 5.10 |  | Виды тканей. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование. Правила безопасной работы. | | Названия средств. | | | Пользоваться весами для взвешивания. | | | Тест | | Ответы на вопросы. | |
|  | Центрифуга. Сушка на воздухе.  Практическая работа. Стирка. | | 1 | 8.10 |  | Назначение и применение к белью. Сроки сушки. Правила безопасной работы (при вращающихся частях) | | Назначение. Время использования. | | | работать по инструкции | | | Контроль качества | | С помощью учителя | |
|  | Ручная стирка. Замачивание.  Практическая работа. Ручная стирка. | | 1 | 8.10 |  | Виды белья. Свойства тканей. Виды порошков. Нагрев воды. | | Назначение стирки. Названия порошков. | | | Выполнять действия по инструкции. | | | Контроль качества. | | С помощью учителя | |
|  | Ручная стирка. Кондиционер для белья.  Практическая работа. Ручная стирка. | | 2 | 9.10 |  | Бельё личного пользования. Гигиена белья. Способы полоскания. Кондиционеры для белья. | | Назначение стирки. Способы дозировки | | | .выполнять стирку по инструкции. | | | Контроль качества. | | С помощью учителя | |
|  | Ремонт белья после стирки.  Практическая работа. Ремонт. | | 2 | 11.10 |  | Внешний вид белья после стирки. Устранение дефектов. Пришивание пуговиц. Правила безопасной работы с иглой. | | Назначение работы. Способы ремонта. | | | Выполнять нужный ремонт. | | | Контроль качества | | Ответы на вопросы. | |
|  | Электроутюг. Устройство.  Практическая работа. Работа с электрическим утюгом. | | 2 | 12.10 |  | Назначение. Виды работ. Термины ВТО. Устройство. | | Название деталей утюга. Правила безопасной работы. | | | Выполнять ВТО изделия | | | Контроль качества. | | С помощью учителя | |
| **V** | **Практическое повторение 16 ч** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Практическая работа. Уборка пришкольной территории. | | 2 | 15.10 |  | Сбор мусора и бумаг с территории. Коллективное обсуждение. | | Правила санитарной гигиены после уборки | | | Выполнять действия по намеченному плану | | | Сам-но | | Под контролем | |
|  | Практическая работа. Уборка пришкольной территории. | | 2 | 16.10 |  | Подметание площадок, аллеи. Коллективное обсуждение. | | Правила санитарной гигиены после уборки | | | Выполнять действия по намеченному плану | | | Сам-но | | Под контролем | |
|  | Практическая работа. Уборка пришкольной территории. | | 2 | 18.10 |  | Чистка урн и вынос мусора. Коллективное обсуждение. | | Правила санитарной гигиены после уборки | | | Выполнять действия по намеченному плану | | | Сам-но | | Под контролем | |
|  | Практическая работа. Генеральная уборка жилого помещения | | 2 | 19.10 |  | Влажная уборка помещения. Мытьё окон и подоконников. | | Назначение уборки. | | | Соблюдать технику безопасности при мытье окон. | | | самопроверка | | Ответы на вопросы | |
|  | Практическая работа. Генеральная уборка жилого помещения | | 2 | 22.10 |  | Влажная уборка помещения. Чистка и мытьё отопительных радиаторов. | | Назначение уборки. Правила санитарной гигиены после уборки | | | Соблюдать технику безопасности при мытье отопительных радиаторов | | | самопроверка | | Ответы на вопросы | |
|  | Практическая работа. Генеральная уборка жилого помещения | | 2 | 23.10 |  | Влажная уборка помещения | | Назначение уборки. Правила санитарной гигиены после уборки | | | Соблюдать технику безопасности при мытье лестниц и перил | | | самопроверка | | Ответы на вопросы | |
|  | Практическая работа. Генеральная уборка жилого помещения | | 2 | 25.10 |  | Влажная уборка помещения. Пол (дощатый, крашеный, покрытый линолеумом, уложенный плиткой) | | Назначение уборки. Правила санитарной гигиены после уборки | | | Соблюдать технику безопасности при мытье пола с плиточным покрытием | | | самопроверка | | Ответы на вопросы | |
|  | Практическая работа. Мытьё дверей и дверных проёмов. | | 2 | 25.10 |  | Влажная уборка помещения | | Назначение уборки. Правила санитарной гигиены после уборки | | | Соблюдать технику безопасности при мытье | | | самопроверка | | Под контролем | |
| **VI** | **Самостоятельная практическая работа. Уборка школьного участка** | | 2 | 26.10 |  | Выполнение задания соответствующее уровню воспитанника | |  | | | Самоанализ проделанной работы | | |  | |  | |
| VIII | Итого | | 64 |  |  |  | |  | | |  | | |  | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержательные линии. Темы.** | **Кол-во часов** | | **Дата** | **Тип урока** | | **Элементы содержания** | | | **Обязательный минимум** | | | | **Дифференциация, мониторинг** | | |
| **Знать** | **Уметь** | | | **Базовый уровень** | | **Сниженный уровень** |
| **1** | **2** | **3** | | **4** | **5** | | **6** | | | **7** | **8** | | | **9** | | **10** |
| **2 четверть 62 ч** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.** | | 1/3 |  |  | | Задачи на четверть. инструктаж по охране труда в классе. Организация рабочего места. | | ТБ при работе с инструментами и оборудованием | | Соблюдать ТБ. Организовать рабочее место | | | | Ответы на вопросы | Ответы на вопросы |
| **I** | **Обработка оборудования и уборка на кухне 18 ч** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | Школьная кухня. Оборудование кухни.  Практическая работа. Осмотр кухонной посуды (пищеблок) | | 1  1 | 6.11 | |  | Кухонная посуда. Понятие о кухонной посуде и инвентаре. Виды, назначение, правила ухода. | | Правила ухода за посудой. | | Правильно ухаживать за посудой. | | | | Контроль | По готовому крою |
| **2** | Виды посуды.  Практическая работа. Чистка и мытьё алюминиевой посуды. | | 1  1 | 8.11 | |  | Алюминиевая, эмалированная, никелированная посуда. Чистящие средства, дозировка. т/б при работе. | | Назначение посуды. Название чистящих средств. | | Отличать виды посуды.  Мыть алюминиевую посуду. | | | | Качество работы | С помощью учителя |
| **3** | Мытьё кухонной посуды.  Практическая работа. Мытьё кухонной посуды. | | 1  1 | 9.11 | |  | Санитарные требования, моющие средства и приспособления | | Обработка посуды средствами. | | Мыть посуду руками. | | | | Контроль качества. | Помощь учителя |
| **4** | Моющие средства.  Практическая работа. Чистка и мытьё приспособлений. | | 1  1 | 12.11 | |  | Виды моющих средств. Назначение средств. Дозировка средств. Перчатки для работы. | | Назначение средств. | | Соблюдать требования по пользованию моющими средствами. | | | | Контроль качества | Помощь учителя |
| **5** | Кухонный деревянный инвентарь. Практическая работа. Чистка разделочной доски, стола. | | 2 | 13.11 | |  | Понятие « разделочная доска», маркировка,  Мягкий инвентарь, маркировка, сроки использования. | | Назначение деревянного инвентаря. | |  | | | | Контроль качества | Помощь учителя |
| **6** | Моечная ванна.  Практическая работа. Чистка и мытьё моечной ванны. | | 2 | 15.11 | |  | Назначение предмета кухни. Покрытие ванны. Способы чистки. Полоскание. | | Назначение предмета. | | Мыть моечную ванну. | | | |  |  |
| **7** | Приспособления для кухни.  Практическая работа. Чистка и мытьё приборов. | | 2 | 16.11 | |  | Ножи. Пилки. Разделочные молотки. Назначение предметов. Сроки пользования. | | Назначение предметов. | | Соблюдать правила безопасной работы с инструментом. | | | | Сам-но | Под контролем |
| **8** | Оборудование кухни. Практическая работа. Чистка мебели. | | 2 | 19.11 | |  | Оборудование кухни. Свойства материала из которого изготовлена обстановка. Свойства чистящих средств. Расход ср-в | | Последовательность уборки. Правила безопасной работы с чистящими средствами. | | Выполнять работу. | | | | Контроль качества | Помощь учителя |
| **9** | Практическая работа. Уборка кухни. | | 2 | 20.11 | |  | Общие требования к уборке помещения. Соблюдение норм санитарии. План работы. | | Последовательность выполнения работы. | | Выполнять уборку по плану. | | | | Контроль учителя | Отдельные этапы |
| **II** | **Работа в пищеблоке 18 ч** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **1** | Посуда для столовой.  Практическая работа. Маркировка посуды. | | 1  1 | 22.11 | |  | | Столовая посуда: виды, назначение. Свойства материала для варки. Маркировка. Гигиена рук. Уход за посудой.. | Назначение посуды. Отличия от столовой посуды | | Определять по внешнему виду. Бережное отношение к посуде. | | | | Тест | Ответы на вопросы |
| **2** | Керамическая и стеклянная посуда.  Практическая работа. Маркировка посуды. | | 1  1 | 23.11 | |  | | Свойства керамики и стекла. Приёмы и средства мытья. Маркировка. Гигиена рук. . Приспособления для чистки посуды. | Назначение посуды и маркировки. Различие отдельных видов посуды. | | Определять по внешнему виду. Бережное отношение к посуде. | | | | Тест | Ответы на вопросы |
| **3** | Столовые приборы.  Практическая работа. | | 1  1 | 26.11 | |  | | Назначение столовых приборов. Гигиена рук. Приспособления для чистки посуды. Цветовое решение. | Назначение посуды и маркировки. Различие отдельных видов посуды | | Определять по внешнему виду. Бережное отношение к посуде. | | | | Тест | С помощью учителя |
| **4** | Спецодежда работника кухни.  Практическая работа. Изготовление спецодежды | | 1  1 | 27.11 | |  | | должностные инструкции. Санитарно-эпидемиологические требования | Ориентироваться в должностных инструкциях, | | четко им следовать должностным инструкциям | | | |  | Помощь учителя |
| **5** | Личная гигиена работника кухни. | | 2 | 29.11 | |  | | знать профессиональную терминологию; санитарно-гигиенические требования | Терминологию работника | | соблюдать санитарно-гигиенические требования | | | | Сам-но | Помощь учителя |
| **6** | Посудомоечная машина.  Практическая работа. Работа с картинками. | | 2 | 30.11 | |  | | Назначение машины. Особенности работы. Сроки эксплуатации. т/б, расход воды. | Назначение машины. Плюсы и минусы машины. | | Отличать от стиральной машины | | | | Сам-но | Помощь учителя |
| **7** | Практическая работа. Сбор использованной посуды. | | 2 | 3.12 | |  | | Виды отходов. Устранение запахов в посуде. | Требования к удалению отходов. | | Удалять отходы с посуды. | | | | Контроль качества | Помощь |
| **8** | Практическая работа. Мытьё посуды вручную в 2-хи 3-х ваннах. | | 2 | 4.12 | |  | | Правила гигиены. Моющие средства. Удаление накипи. | В какой воде и сколько раз полоскать. | | Соблюдать требования | | | | Контроль качества | помощь |
| **9** | Практическая работа. Уборка моечного отделения. | | 2 | 6.12 | |  | | Дезинфекция помещения. | Правила дезинфекции | | Соблюдать требования | | | | Контроль качества | Помощь учителя |
| **III** | **Генеральная уборка помещения 14 ч** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | Предметы мебели. (мягкая мебель)  Практическая работа. Работа с пылесосом. | | 1  1 | 7.12 | |  | Названия мебели. Назначение мебели. Виды покрытий. Способы ухода за мебелью. | | Назначение и название мебели. | | Следить за чистотой мебели с помощью пылесоса | Контроль качества | | | | Помощь учителя |
| **2** | Предметы мебели. (письменный стол, шкаф для книг)  Практическая работа. Удаление пыли с мебели. | | 1  1 | 10.12 | |  | Названия мебели. Назначение мебели. Средства и инвентарь для удаления пыли. | | Назначение и название мебели.  Последовательность уборки | | Следить за чистотой мебели с помощью приспособлений | Контроль качества | | | | Помощь учителя |
| **3** | Бытовой холодильник.  Практическая работа. Размораживание холодильника | | 1  1 | 11.12 | |  | Назначение. Виды и сроки эксплуатации. Способы хранения продуктов.. Правила электробезопасности. | | Назначение холодильника. | | Наводить порядок в холодильнике Соблюдать т/б | Контроль качества | | | | С помощью учителя |
| **4** | Пол – уложенный плиткой. Чистящие средства.  Практическая работа. Мытьё пола  Корзина для мусора. | | 1  1 | 13.12 | |  | Виды обработки. Моющие средства. Ручной инвентарь. Хранение. Маркировка. Освобождение корзин от мусора и мытьё корзин. | | Названия покрытий. Способы ухода за полом. | | Мыть полы с помощью швабры. Работать в перчатках | Контроль за действиями | | | | Помощь учителя |
| **5** | Радиаторы отопления.  Практическая работа. Мытьё радиаторов. | | 1  1 | 14.12 | |  | Виды обработки. Моющие средства. Ручной инвентарь. | | Название покрытий. Способы ухода за радиатором. | | Мыть вручную | Контроль качества | | | | Помощь учителя |
| **6** | Оконные рамы. Панели.  Практическая работа. Влажная уборка панелей. . | | 1  1 | 17.12 | |  | Назначение влажной уборки. Инвентарь для уборки. Инструкции по уборке помещения. Световой режим. Гигиена дыхания и труда. | | Назначение, гигиена труда. Время проветривания помещения. | | Мытьё поверхностей в перчатках. | Контроль качества | | | | . Помощь учителя |
| **7** | Полезные советы. «Скользкий пол»  Практическая работа. Коллекция знаков | | 1  1 | 18.12 | |  | Составление коллекции. Работа журналами и брошюрами. Работа в интернете | | Назначения знаков | | Соблюдать правила безопасности. | Тест | | | | Ответы на вопросы |
| **IV** | **Практическое повторение 10 ч** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **11** | Классная комната.  Практическая работа. Генеральная уборка классной комнаты. | | 2 | 20.12 | |  | Инвентарь для уборки. Инструкции по уборке помещения. | | Последовательность уборки | | Выполнять работу до конца | Сам-но | | | | Помощь учителя |
| **2** | Раздевалка.  Практическая работа. Генеральная уборка комнаты. | | 2 | 21.12 | |  | Виды обработки. Моющие средства. Ручной инвентарь. | | Последовательность уборки | | Выполнять работу до конца | Контроль качества | | | | Помощь учителя |
| **3** | Школьный коридор.  Практическая работа. Чистка и мытьё панелей. Мытьё пола. | | 2 | 24.12 | |  | Инвентарь для уборки. Инструкции по уборке помещения | | Последовательность уборки | | Выполнять работу до конца | Сам-но | | | | Помощь учителя |
| **4** | Школьная библиотека.  Практическая работа. Мытьё плинтусов. Мытьё пола. | | 2 | 25.12 | |  | Инвентарь для уборки. Инструкции по уборке помещения | | Последовательность уборки | | Выполнять работу до конца | Контроль качества | | | | Отдельные операции |
| **5** | Лестничные пролёты.  Практическая работа. Чистка панелей. Мытьё перил. | | 1 | 27.12 | |  | Виды обработки. Моющие средства. Ручной инвентарь. | | Последовательность уборки | | Выполнять работу до конца |  | | | |  |
| **6** | Комната отдыха.  Практическая работа. Генеральная уборка помещения. | | 1 | 27.12 | |  | Виды обработки. Моющие средства. Ручной инвентарь. | | Последовательность уборки | | Выполнять работу до конца |  | | | |  |
| **V** | **Самостоятельная практическая работа.** | | 2 | 28.12 | |  | Чистка плинтусов в коридоре. Мытьё дверей в коридоре. Мытьё пола. | | | | | Самостоятельно | | | | |
| **VI** | **Итого** | | 64 |  | |  |  | |  | |  |  | | | |  |
| **№ п/п** | **Содержательные линии. Темы.** | | **Кол-во часов** | **Дата** | | **Тип урока** | **Элементы содержания** | | **Обязательный минимум** | | | | **Дифференциация, мониторинг** | | | |
| **Знать** | | **Уметь** | | **Базовый уровень** | | | **Сниженный уровень** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** | | **5** | **6** | | **7** | | **8** | | **9** | | | **10** |

3 четверть 78 ч

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **I** | **Ежедневная уборка служебного помещения 22 ч** | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | Объект работы. Учительская.  Практическая работа. Протирка столов, подоконников. Вынос мусора. | 1  1 | 14.01 | |  | | Назначение кабинета. Виды уборки. Расположение мебели. Порядок хранения вещей. Рабочий инвентарь. | Санитарно-гигиенические требования к помещению | | Проводить влажную и сухую уборку помещения | Контроль учителя | | . Помощь учителя | | |
| **2** | Объект работы. Библиотека.  Практическая работа. Удаление пыли с книг | 1  1 | 15.01 | |  | | Назначение кабинета. Виды уборки. Расположение мебели. Порядок хранения вещей. Рабочий инвентарь. | Санитарно-гигиенические требования к помещению | | Удалять пыль с предметов | Ответы на вопросы | | Помощь учителя | | |
| **3** | Объект работы. Шкаф для книг. Практическая работа. Удаление пыли с книг(классная комната) | 2 | 17.01 | |  | | Ежедневная сухая и влажная уборка помещения | Правила и последовательность сухой и влажной уборки | | Удалять пыль с предметов | Ответы на вопросы контроль | | Помощь учителя | | |
| **4** | Объект работы. Стол учителя.  Практическая работа. Уборка письменного стола. | 2 | 18.01 | |  | | Документы на столе. Важность документов. Покрытие стола. | Правила и последовательность сухой и влажной уборки | | Определять качество пищи. | Ответы на вопросы | | Ответы на вопросы | | |
| **5** | Объект работы. Настольный светильник.  Практическая работа. Протирка бытовых приборов. | 1  1 | 21.01 | |  | | Приспособления для уборки приборов. Моющие средства для уборки твёрдых покрытий. | Свойства моющих средств. Правила гигиены. | | Соблюдать меры безопасной работы | Контроль за действиями | | Ответы на вопросы | | |
| **6** | Объект работы. Радиаторы отопления, подоконники, рамы.  Практическая работа. Чистка радиаторов, рам и подоконников. | 1  1 | 22.01 | |  | | Различные виды покрытий; радиаторов, поверхностей. Особенности ухода за ними. | Правила техники безопасности при работе с моющими средствами. Инвентарь, приспособления для ухода. | | Технологически правильно выполнять работу по уходу за покрытиями | Контроль за действиями | | Контроль за действиями | | |
| **7** | Объект работы. Корзины для мусора.  Практическая работа. Чистка и сушка корзин. | 2 | 24.01 | |  | | Назначение предмета и способы ухода | Правила личной гигиены (уход за руками) | | Чистить и мыть корзину для мусора. | Контроль качества | | Помощь учителя | | |
| **8** | Объект работы. Кухонный стол. Оборудование кухни.  Практическая работа. Чистка и мытьё оборудования. | 1  1 | 25.01 | |  | | Назначение предмета. Свойства покрытий поверхности. Моющие и чистящие средства. | Названия моющих средств для уборки покрытия. | | Убирать со стола. Мыть кухонное оборудование. | Контроль качества. | | Помощь учителя | | |
| **9** | Объект работы. Холодильник. Морозильная камера.  Практическая работа. Размораживание и мытьё оборудования | 1  1 | 28.01 | |  | | Правила эксплуатации холодильника. Правила хранения готовой продукции.  Средства удаляющие неприятные запахи в холодильнике. | Правила пользования холодильником, сроки хранения продуктов. | | Пользоваться средствами дл уборки холодильника. | Контроль качества | | Контроль качества | | |
| **10** | Экскурсия. Магазин бытовой техники. | 2 | 29.01 | |  | | Знакомство с видами техники (внешний вид, расцветка, цены на товар и т.д.) | Правила поведения в общественных местах. | | Задавать вопросы по теме. | Приобретение новых знаний | | | | |
| **11** | Практическая работа. Уборка пола. Хранение инвентаря. | 2 | 31.01 | |  | | Рабочий инвентарь. Маркировка. Приспособления для уборки пола. Отличия инвентаря для жилых комнат и столовой | Правила и последовательность влажной уборки. Назначение инвентаря. | | Мыть полы, уход за инвентарём. | Контроль качества | | Контроль за действиями | | |
| **II** | **Гигиена питания 16 ч** | | | | | | | | | | | | | | |
| **111** | Продукты питания. Напитки.  Практическая работа. Приготовление чая. | 1  1 | 1.02 | |  | | Названия продуктов. Суточные нормы витаминов. Пищевая ценность продукта. | Название продуктов. Понятие термина «витамины». Правила безопасной работы с горячей жидкостью. | | Приготовить напиток соблюдая т/б | Контроль за действиями | | Ответы на вопросы | | |
| **2** | Признаки порчи продуктов.  Практическая работа. Определение годности продукта. | 1  1 | 4.02 | |  | | Хранение продуктов. Сроки хранения и условия. Маркировка продуктов. | Требования к обработке и хранению продуктов. | | Сортировать продукты. | Контроль за действиями. | | Помощь учителя | | |
| **3** | Пищевое отравление.  Личная гигиена человека. | 1  1 | 5.02 | |  | | Состояние человека, профилактика. Общественные меры защиты (иммунитет, госпитализация) | Правила личной гигиены. Состояние человека при пищевом отравлении. | | Обратиться за помощью | Тест | | Вопросы по теме | | |
| **4** | Гигиенические требования к приготовлению продуктов. | 2 | 7.02 | |  | | Расположение продуктов в холодильнике. Обработка продуктов водой. Хранение вне холодильника. | Технологию обработки овощей. | | Определять срок реализации по маркировке | Контроль за действиями | | Контроль за действиями | | |
| **5** | Личная гигиена работника. | 2 | 8.02 | |  | | Правила личной гигиены. Правила пользования спецодеждой. | Основные гигиенические требования к работнику | | Гигиенические процедуры в течении дня | Контроль за действиями | | Контроль за действиями | | |
| **6** | Профилактика заболеваний.  Практическая работа. Ролевая игра. | 2 | 11.02 | |  | | ОРВИ, высокая температура. Уход за больным. Домашняя аптечка. Значение прививок | Признаки наиболее часто встречающихся инфекционных заболеваний | | Ухаживать за больным в домашних условиях | Контроль за действиями | | Контроль за действиями | | |
| **7** | Медицинская помощь.  Практическая работа. ролевая игра. | 2 | 12.02 | |  | | Страховой полис. Порядок получения. Виды полюсов. Листок нетрудоспособности | Назначение страхового медицинского полиса | | Пользоваться услугами страховой медицины | Тест | | Вопросы по теме | | |
| **8** | Профилактическое медицинское обследование работника. | 2 | 14.02 | |  | | Виды медицинских учреждений. Работники учреждений. | Виды обращений к врачам. | | Тактично вести диалог | Тест | | Вопросы по теме | | |
| **III** | **Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей 20 ч** | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | Обеденный стол.  Практическая работа. сервировка стола к завтраку.. | 2 | 15.02 |  | | Значение эстетического оформления стола. Сервировка. Правила этикета. правила приёма. | | Правила сервировки стола. Правила этикета. | Соблюдать поэтапность при подаче блюд | | | Контроль за действиями | | Помощь учителя | |
| **2** | Обед.  Практическая работа. сервировка стола к обеду. | 2 | 18.02 | |  | Столовая посуда. Правила пользования столовыми приборами. | | виды посуды. Правила сервировки стола. | | Правильно пользоваться столовыми приборами | | Контроль за действиями. | | | Помощь учителя |
| **3** | Практическая работа. Изготовление тканевых и бумажных салфеток .салфеток. | 2 | 19.02 | |  | Виды салфеток. Способы изготовления. Способы оформления. | | Назначение изделия. | | Выполнять один из способов изготовления | | Контроль качества. | | | Помощь учителя |
| **4** | Специи.  Практическая работа. Приборы со специями. | 2 | 21.02 | |  | Назначение специй. Сроки годности. Способы хранения специй. правила безопасности | | Название специй и их назначение | | Использовать по назначению. | | Контроль за действиями. | | | Помощь учителя |
| **5** | Этикет .  Практическая работа. ролевая игра. | 2 | 22.02 | |  | Назначение этикета. Что такое сюжетно-ролевые игры. | | Выполнять и соблюдать правила этикета. | | | |  | | |  |
| **6** | Культура поведения в общественных местах.  Практическая работа. Игра. | 1  1 | 25.02 | |  | Культура поведения в жизни человека для общества. | | правила поведения в обществе. | | Соблюдать правила поведения | | Контроль за действиями. | | | Контроль за действиями. |
| **7** | Приготовление пищи.  Практическая работа. приготовление бутербродов разных видов. | 1  1 | 26.02 | |  | Назначение пищи. Правила гигиены. Виды используемых продуктов. | | Правила приготовления бутербродов. | | Пользоваться режущими предметами. Выполнять нарезку. | | Контроль за действиями.  Контроль качества. | | | |
| **8** | Приготовление пищи.  Практическая работа. Приготовление салата. | 1  1 | 28.02 | |  | Виды продуктов. Способы обработки и нарезки. Заправки для салата. Тёртые варенные овощи. | | Виды нарезки. Назначение тёрки. | | Выполнять нарезку, соблюдая правила. | | Контроль за действиями.  Контроль качества. | | | |
| **9** | Приготовление пищи.  Практическая работа. Приготовление салата. | 1  1 | 1.03 | |  | Виды продуктов. Способы обработки и нарезки. Заправки для салата. Резанные варенные овощи. | | Виды нарезки. | | Выполнять нарезку, соблюдая правила. | | Контроль за действиями.  Контроль качества. | | | |
| **10** | Практическая работа. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Мытьё столов. | 2 | 4.03 | |  | Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Обязанности мойщицы. | | Правила и средства для мытья посуды. (гелевые) | | Мыть посуду вручную с соблюдением санитарии | | Контроль за действиями | | | Контроль за действиями |
| **IV** | **Практическое повторение 18 ч** | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | Объект работы. Холл интерната.  Практическая работа. Складывание вещей в шкаф. Чистка мебели. | 1  1 | 5.03 | |  | | Назначение кабинета. Виды уборки. Расположение мебели. Порядок хранения вещей. Рабочий инвентарь. | Назначение кабинета. Виды уборки. | | Выполнять влажную уборку. | | Контроль качества. | | | Помощь учителя. |
| **2** | Объект работы. Ковровые покрытия.  Практическая работа. Чистка пылесосом паласа. | 1  1 | 7.03 | |  | | Назначение кабинета. Виды уборки. Расположение мебели. Порядок хранения вещей. Рабочий инвентарь. | Назначение кабинета. Виды уборки. | | Выполнять влажную уборку. | | Контроль за действиями | | | Контроль качества |
| **3** | Объект работы. Классная комната.  Практическая работа. Мытьё панелей. Притирка подоконников. | 1  1 | 11.03 | |  | | Назначение кабинета. Виды уборки. Расположение мебели. Порядок хранения вещей. Рабочий инвентарь. | Назначение кабинета. Виды уборки. Правила безопасной работы. | | Выполнять влажную уборку с использованием чистящих средств. | | Контроль качества | | | Контроль качества |
| **4** | Объект работы. Холл школы.  Практическая работа. Влажная уборка помещения. | 1  1 | 12.03 | |  | | Назначение кабинета. Виды уборки. Расположение мебели. Порядок хранения вещей. Рабочий инвентарь. | Назначение кабинета. Виды уборки. | | Выполнять влажную уборку с помощью моющих средств. | | Контроль качества | | | Контроль качества |
| **5** | Объект работы. Коридор школы.  Практическая работа. Влажная уборка панелей, дверей и мытьё пола. | 1  1 | 14.03 | |  | | Назначение помещения. Расположение стендов. Количество дверей. Вид покрытия пола. | Правила безопасной работы на скользком полу. Последовательность уборки. | | Выполнять инструкции учителя. Правила поведения при уборке. | | Сам-но | | | Контроль качества |
| **6** | Объект работы. Кабинет СБО.  Практическая работа. Протирка подоконников. Чистка мягкой мебели. | 1  1 | 15.03 | |  | | Назначение кабинета. Виды мебели. Мягкая мебель. Приёмы ухода за мягкой мебелью. Бытовой пылесос. | Назначение кабинета и график уборки. Виды используемых средств. | | Выполнять уборку кабинета. Соблюдение правил безопасной работы с пылесосом. | | Контроль | | | С помощью учителя. |
| **7** | Объект работы. Кухня СБО.  Практическая работа. Уборка кухни. | 1  1 | 18.03 | |  | | Назначение кабинета. Расположение мебели и оборудования. Техника б/р с оборудованием. Средства для уборки. | График уборки. Названия используемых средств. | | Выполнять уборку кабинета. | | Контроль | | | Контроль |
| **8** | Объект работы. Кухонное оборудование.  Практическая работа. Мытьё оборудования. | 1  1 | 19.03 | |  | | Техника безопасной работы на местах. Моющие средства. График уборки. Правила гигиены рук. | График уборки. Названия используемых средств. | | Чистка и мытьё оборудования. Техника б/р | | Контроль | | | Контроль. |
| **9** | Объект работы. Перила и поручни.  Практическая работа. Протирка перил. | 1  1 | 21.03 | |  | | Материал изготовления. Моющие средства.  Резиновые перчатки. Бережное отношение. | Техника безопасной работы на местах. Моющие средства. График уборки. Правила гигиены рук. | | Выполнять уборку перил и пролётов. | | Контроль качества | | | С помощью учителя |
| **VII** | **Самостоятельная работа. На выбор учителя** |  | 22.03 | |  | | Мытьё и чистка панелей и плинтусов холла в школе. |  | |  | | Контроль качества | | | |
| **VIII** | Итого |  | 78 | |  | |  |  | |  | |  | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4 четверть 62 ч** | | | | | | | | | | | | |
|  | **Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.** | | 1/3 |  | |  | Задачи на четверть. инструктаж по охране труда в мастерской. Организация рабочего места | ТБ при работе с инструментами и оборудованием. | Соблюдать ТБ. Организовать рабочее место | | Ответы на вопросы | Ответы на вопросы |
|  | | | | | | | | | | | |
| **I** | **Первичная обработка овощей 12 ч** | | | | | | | | | | | |
| **11** | Овощи (Капуста, лук, салат)  Экскурссия. Поход в овощной магазин. | | 2 | 1.04 |  | | Разнообразие овощей. Значение их для жизни человека. Питательная ценность. | Иметь представления о значении овощей в жизни человека. | Задавать значимые вопросы. | Контроль за действиями. | | |
| **2** | Требования к качеству и хранению овощей.  Практическая работа. Сортировка, мытьё, очистка овощей. | | 1  1 | 2.04 |  | | Признаки порчи овощей. Правила хранения и способы обработки. Инструменты для чистки. | Правила первичной обработки .  Правила пользования режущими инструментами. | Чистку овощей с соблюдением т/б | Контроль за действиями | | Контроль за действиями |
| **3** | Отходы овощей при обработке.  Практическая работа. тепловая обработка овощей. | | 1  1 | 4.04 |  | | Понятие «отходы» при обработке. Виды и использование | Правила сбора и удаления отходов. | Соблюдать правила т/б при тепловой обработке. | Контроль за действиями | | Помощь учителя |
| **4** | Обработка овощей: машины и инструменты.  Практическая работа. приготовление напитка. | | 1  1 | 5.04 |  | | Напитки из овощей. Значение витаминов в весенний период. взаимозаменяемость овощей по определённой группе витаминов. | Понятие об авитаминозе. | Приготовить сок из овощей. | Контроль качества | | Помощь учителя |
| **5** | Санитарные требования к условиям хранения овощей | | 2 | 8.04 |  | | Овощи длительного и ограниченного сроков хранения. Понятие консервирование. | Сроки хранения овощей. | Хранить вне холодильника. | Тест и вопросы по теме | | |
| **6** | Овощи на стол.  Практическая работа. Нарезка овощ | | 2 | 9.04 |  | | Нарезка овощей с указанием приспособлений и оборудования. | Знать правила безопасной работы. | Нарезать овощи. | Контроль качества | | Помощь учителя |
| **II** | **Обработка корнеплодов в условиях пищеблока 12 ч** | | | | | | | | | | | |
| **1** | Пищеблок. | 2 | | 11.04 |  | | Понятие пищеблок. Основные цеха. Назначения и устройства. | Назначение пищеблока | Различать виды цехов. | Ответы на вопросы. | | Ответы на вопросы. |
| **2** | Оборудование овощного цеха.  Практическая работа. Определение пригодности корнеплода. | 2 | | 12.04 |  | | .Корнеплоды. Виды. Зелень. Нормы отходов. | Правила организации рабочего места и правила техники безопасности. | Наблюдение за работой овощного цеха. | Тест.  Вопросы по теме. | | |
| **3** | Приспособления: Картофелечистка. Овощерезка. Наблюдение за работой картофелерезки. | 2 | | 15.04 |  | | Назначение. Пользование. Техника безопасности. | Назначение. | Наблюдение за работой картофелечистки | Тест.  Вопросы по теме. | | |
| **4** | Приёмы тепловой обработки.  Практическая работа. Мытьё зелени. Варка овощей. | 2 | | 16.04 |  | | Технология варки. Технология жарки. Вспомогательные приёмы. | Правила безопасной работы с горячей жидкостью. | Соблюдать правила безопасной работы с плитой. | Контроль за действиями | | Помощь учителя |
| **5** | Сущеные фрукты.  Практическая работа. Замачивание сущеных фруктов. Приготовление компота. | 2 | | 18.04 |  | | Виды сушеных фруктов. Способы приготовления. Использование смеси. | Использование сущеных фруктов. | Замачивать фрукты | Контроль качества | | Помощь учителя |
| **6** | Практическая работа. Подготовка и перекручивание сухофрукты на начинку пирожков. | 2 | | 19.04 |  | | Электромясорубка. Техника безопасной работы. Устройство мясорубки. Сроки использования. Маркировка. | Техника безопасной работы. Устройство мясорубки. | Использовать в быту. | Контроль качества | | Помощь учителя |
| **III** | **Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания 12 ч** | | | | | | | | | | | |
| **1** | Территория, прилегающая к пищеблоку.  Практическая работа. сгребание, удаление мусора. | 1  1 | | 22.04 |  | | Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. | Правила уборки территории. Правила гигиены уборщика. | Следить за чистотой. | Контроль качества | | Контроль качества |
| **2** | Правила уборки отделения пищеблока.  Практическая работа. сбор отходов, вынос. Чистка урн. | 1  1 | | 23.04 |  | | Назначение уборки. Сроки исполнения. Правила гигиены уборщика. |  | Выполнять чистку предметов. | Контроль качества | | Помощь учителя |
| **3** | Практическая работа. Прополка и сгребание сорной растительности. | 2 | | 25.04 |  | | Хозинвентарь для уборки. Устройство инвентаря(веерная метла). Способы хранения инвентаря. | Правила безопасной работы с тяпкой и граблями. | Удалять траву и выносить мусор | Контроль качества | | Помощь учителя |
| **4** | Практическая работа. подметание дорожек. Вынос мусора. | 2 | | 26.04 |  | | Инвентарь (метла, веник). Баки для мусора. | Назначение уборки. | Подметать территорию. | Контроль | | Помощь |
| **5** | Практическая работа. чистка мебели столового зала. | 2 | | 29.04 |  | | Чистящие и моющие средства. Дозировка средств. Обязанности уборщика. | Последовательность уборки. Технику безопасности. | Мытьё стен и полов. | Контроль за действиями | | Помощь учителя |
| **6** | Практическая работа. чистка и мытьё посудомоечного отделения. | 2 | | 30.04 |  | | Чистящие и моющие средства. Дозировка средств. Обязанности уборщика. | Последовательность уборки. Технику безопасности. | Мытьё стен и полов. | Контроль за действиями | | Помощь учителя |
|  |
| **IV** | **Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания 12 ч** | | | | | | | | | | | |
| **11** | Столовая посуда. Мойка и сушка.  Практическая работа. мойка и сушка посуды (до использования) | | **1**  **1** | 6.05 | |  | Организация работы моечного отделения. Определение посуды по материалу и способу обработки. Полоскание. | Правила санитарии. Название столовой посуды. | Не разбивать посуду при мойке. | Контроль качества | | Помощь учителя |
| **2** | Моющие средства.  Практическая работа. Приготовление раствора. | | **1**  **1** | 7.05 | |  | Виды. Правила составления растворов. Спецодежда. | Правила техники безопасности. | Правильно выбирать моющее средство. | Контроль качества | | Помощь учителя |
| **3** | Приспособления и материалы для мытья посуды.  Практическая работа. Изготовление ветоши. | | **1**  **1** | 13.05 | |  | Ветошь, ерши, щётки и правила их применения. Сроки годности. Маркировка. Способы и правила уборки со стола. | Правила хранения приспособлений. | Использовать приспособления по назначении. | Контроль качества | | Помощь учителя |
| **4** | Обработка инвентаря и тары.  Практическая работа. Мойка и сушка тары.(порошкоообразные средства) | | **1**  **1** | 14.05 | |  | Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке. | Правила техники безопасности | Мыть тару. | Контроль качества | | Помощь учителя |
| **5** | Практическая работа. Обработка столов и шкафов. | | **2** | 16.05 | |  | Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке. | Правила техники безопасности | Чистить боковые поверхности стола и шкафа. | Контроль качества | | Помощь учителя |
| **6** | Практическая работа. Мытьё пола. Обработка инвентаря. Сушка. | | **2** | 17.05 | |  | Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при уборке. | Последовательность уборки. | Мыть полы в перчатках. | Контроль качества | | Помощь учителя. |
| **V** | **Практическое повторение 12 ч** | | | | | | | | | | | |
| **1** | Работа на пришкольном участке. | | **2** | 20.05 | |  | Сезонные работы на участке. Расчистка территории от мусора. Сбор и утилизация мусора | Инвентарь и приспособления для работы(шланг, носилки, мешки) | Поливать грунт | Контроль за действиями. | | Помощь учителя |
| **2** | Территория, прилегающая к пищеблоку.  Сгребание, удаление мусора. | | **2** | 21.05 | |  | Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. | Правила уборки территории. Правила гигиены уборщика | Следить за чистотой.  Следить за чистотой |  | |  |
| **3** | Подметание дорожек. Вынос мусора. | | **2** | 23.05 | |  | Инвентарь (метла, веник). Баки для мусора |  | Следить за чистотой. Подметать дорожки. |  | |  |
| **4** | Коридор школы.  Влажная уборка панелей, дверей и мытьё пола. | | **2** | 24.05 | |  | Расположение стендов. Количество дверей. Вид покрытия пола. | Правила безопасной работы на скользком полу. Последовательность уборки. | Следить за чистотой. Мыть полы. | Контроль за действиями. | | Помощь учителя |
| **5** | Уход за инвентарём. Чистка инвентаря. Хранение. | | **2** | 27.05 | |  | Удаление пыли и грязи. Обработка дезраствором. Ополаскивание.сушка | Назначение и хранение инвентаря. | Установить инвентарь на хранение. | Самостоятельно | | |
| **6** | Гигиена уборщика служебных помещений. | | **2** | 28.05 | |  | Обязанности и права работника. Гигиена работника. | Свои обязанности. | Правила гигиены. | Самостоятельно | | |
| **VI** | **Самостоятельная практическая работа.** | | **2** | 30.05 | |  | **Выполнение задания. Уборка погмещения.** | Последовательность уборки. | Использовать на практике полученные знания и умения. | Самостоятельно | | |
| **VII** | **Итого:** | | **62** |  | |  |  |  |  |  | |  |
|  | **Итого за год:**  **1 четверть**  **2 четверть**  **3 четверть**  **4 четверть** | | **64**  **62**  **78**  **62** | 272 | |  |  |  |  |  | |  |

**Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса**

**1.** Учебно-методический комплекс

Е.А. Ковалёва «Сельскохозяйственный труд» 2005 г

Г.В. Коробковский, Г.А. Смирнова «Экономика домашнего хозяйства» 1991 г

И.А. Мусская «Домоводство» 1991 г

Т.А. Девяткова, Л.Л. Кочетова «Социально-бытовая ориентировка» 2009 г

2. Технические средства

3. Учебно-практическое оборудование

4. Экранно-звуковые пособия

5. демонстрационные пособия

Тесты .

Карточки –задания.

Иллюстрированная наглядность к урокам.

Компьютер с проектором.