**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 кухнеРабота в пищеблокеОбработка корнеплодовОбработка 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 посетителейУборка лестницы в помещенииГенеральная уборка помещенияЕжедневная уборка помещенияРабота на пришкольном участкеУборка 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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: полПрактическая 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: подоконникиПрактическая 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. | 11 | 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) | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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 | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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 | 11 | 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 полаКорзина для мусора.   | 11 | 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. | 11 | 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. .  | 11 | 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 | 11 | 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. | 11 | 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 | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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 | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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.  | 11 | 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.  | 11 | 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.  | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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. | 11 | 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.