

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №4», пос. Школьный

Согласовано:
школьным методическим объединением учителей

Протокол № 1 от 19 июня 2023 г.



АДАптированная образовательная рабочая программа
по профильному труду
«Подготовка младшего обслуживающего персонала (ПМОП)»
для обучающихся 7 класса
на 2023-2024 учебный год

Разработчик программы: учитель
Дружинина Екатерина Владимировна

пос. Школьный
2023 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

I. Нормативно – правовые документы

- Закон РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в РФ» п.2 ст.28;
- Федеральный государственный образовательный стандарт общего образования (ФГОС) для обучающихся с УО (интеллектуальными нарушениями) приказ № 1599 от 22.12.2014 г.;
- адаптированная основная образовательная программа для детей с УО (с интеллектуальными нарушениями) МАОУ СОШ №4;
- программа воспитания на 2021-2026 гг.

Основой для разработки данной программы послужили:

- примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1).

II. Общая характеристика учебного предмета с учетом особенностей его освоения обучающимися

Программа предназначена для обучающихся, кто в силу глубины и особенностей структуры своих дефектов не может заниматься производительным трудом и овладеть профессией столяра, слесаря, швеи и подобными профессиями по уровню сложности. Программа предусматривает дифференцированный подход к обучению. Практическое обучение осуществляется в школе, на пришкольной территории.

Целью обучения по профилю «Подготовка младшего обслуживающего персонала» является формирование у обучающихся необходимого объема профессиональных знаний, выработка общетрудовых умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовка к профессиям обслуживающего труда.

Одной из основных задач является социальная адаптация и интеграция обучающихся, практическая подготовка их к самостоятельной жизни и труду.

III. Место учебного предмета в учебном плане

На изучение предмета отводится 7 часов в неделю, в год 238 ч.

IV. Описание ценностных ориентиров содержания учебного процесса

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса. В качестве ведущих ценностей программы выдвигаются следующие ориентиры:

-ценность получения качественного общего начального образования детьми с различными нарушениями интеллектуального развития;

-результатом образования детей с ОВЗ должны стать не только знания, умения и навыки в рамках реализуемых школой образовательных программ, но и отдельные элементы личностных, регулятивных, коммуникативных, познавательных, общеучебных умений и навыков.

Ценностными ориентирами выступают задачи образования обучающихся с интеллектуальными нарушениями, которые определены в ФГОС:

-формирование общей культуры, которая обеспечивает разностороннее развитие личности обучающихся (физическое, нравственно-эстетическое, интеллектуальное, социально-личностное);

-защита и укрепление психического и физического здоровья обучающихся, а также их эмоционального и социального благополучия;

-создание для обучающихся специальных условий получения образования, учитывая их возрастные и индивидуальные особенности, а также склонности, что способствует развитию способностей и творческого потенциала каждого обучающегося;

-обеспечение разнообразия содержания и организационных форм получения образования;

-формирование в соответствии с принятыми в обществе и семье духовно-нравственными и социокультурными ценностями основ гражданской идентичности и мировоззрения.

Цель изучения предмета «Профильный труд» заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с ОВЗ (интеллектуальными нарушениям) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Изучение этого учебного предмета способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков; развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Учебный предмет «Профильный труд» должен способствовать решению следующих **задач**:

— развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);

— обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

— расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;

- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;
- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержания и условиях труда по массовым профессиям и т. п., с которыми связаны профили трудового обучения в школе;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школы в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;
- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;
- формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;

- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умение работать с различными источниками информации;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

V. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные:

- осознание себя как гражданина России, имеющего определенные права и обязанности;
- соотнесение собственных поступков и поступков других людей с принятыми и усвоенными этическими нормами;
- определение нравственного аспекта в собственном поведении и поведении других людей;
- ориентировка в социальных ролях;
- осознанное отношение к выбору профессии.

Коммуникативные:

- признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою;
- участвовать в коллективном обсуждении проблем; излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения и оценку событий;
- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) в коммуникативных ситуациях с учетом специфики участников (возраст, социальный статус, знакомый-незнакомый и т.п.);
- использовать некоторые доступные информационные средства и способы решения коммуникативных задач;
- выявлять проблемы межличностного взаимодействия и осуществлять поиск возможных и доступных способов

разрешения конфликта;

- с определенной степенью полноты и точности выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации;

- владеть диалогической и основами монологической форм речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка, современных средств коммуникации.

Регулятивные:

- постановка задач в различных видах доступной деятельности (учебной, трудовой, бытовой);
- определение достаточного круга действий и их последовательности для достижения поставленных задач;
- осознание необходимости внесения дополнений и коррективов в план и способ действия в случае расхождения полученного результата с эталоном;

- осуществление самооценки и самоконтроля в деятельности;
- адекватная оценка собственного поведения и поведения окружающих.

Познавательные:

- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета и для решения познавательных и практических задач;

- извлекать под руководством педагога необходимую информацию из различных источников для решения различных видов задач;

- использовать усвоенные способы решения учебных и практических задач в зависимости от конкретных условий;
- использовать готовые алгоритмы деятельности; устанавливать простейшие взаимосвязи и взаимозависимости.

Предметные:

Обучающиеся получат возможность узнать:

- строение дерева;
- основные породы деревьев;
- значение и правила вскапывания приствольного круга;
- устройство секатора и правила безопасной работы с ним;
- устройство лестницы;
- моющие средства для уборки лестницы;
- правила безопасности при уборке лестницы;
- назначение резиновых перчаток, правила бережного обращения;
- виды и назначение кухонной посуды;
- правила ухода за кухонной посудой;
- санитарные требования при мытье кухонной посуды;
- моющие средства и приспособления для мытья кухонной посуды;
- особенности обработки деревянного кухонного инвентаря;
- виды и назначение столовой посуды;
- приемы и средства мытья;
- назначение столовых приборов;
- обязанности мойщицы посуды;
- спецодежду работника кухни;
- личную гигиену работника кухни;

- правила безопасности при работе в моечном цехе;
- инвентарь, приспособления и моющие средства для ухода за различными поверхностями;
- технику безопасности при работе с пылесосом;
- правила уборки ковровых покрытий и мягкой мебели;
- средства для обработки полированной мебели;
- общее представление о работе учреждения (предприятия);
- значение, важность документации;
- правила уборки письменного стола, настольного светильника;
- устройство бытового холодильника;
- правила размораживания, мытья холодильника;
- виды продуктов, значение для питания;
- признаки порчи продукта;
- состояние человека при пищевом отравлении;
- гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи;
- эстетическое оформление стола;
- санитарные требования при сборе грязной посуды со стола;
- правила этикета;
- первичную обработку овощей;
- требования к качеству и хранению овощей;
- правила безопасности при обработке овощей;
- основные цеха пищеблока;

- виды корнеплодов;
- основные требования к обработке, нормы отходов;
- правила безопасной работы с ножом для дочистки корнеплодов;
- правила сбора, хранения и удаления отходов;
- организацию работы моечного отделения;
- способы и правила уборки посуды со стола;
- устройство посудомоечной машины и правила безопасного пользования.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- проверять работу;
- коллективно обсуждать выполненные работы;
- ориентироваться по показу учителя;
- планировать последовательность действий в ходе коллективного обсуждения;
- устно рассказывать о последовательности действий при работе;
- ориентироваться по образцово обработанному дереву;
- работать секатором;
- ориентироваться по образцово выстиранной вещи;
- стирать белье в стиральной машине;
- пользоваться холодильником;
- ориентироваться по образцово подготовленному участку столового зала;
- ориентироваться по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.).

Уровни освоения предметных результатов по предмету «ПМОП»

Минимальный уровень:

- знание названий материалов; процесса их изготовления; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;
- знание свойств материалов и правил хранения; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
- знание и применение правил безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требований при выполнении работы;
- чтение технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;
- составление стандартного плана работы;
- определение утилитарной и эстетической ценности предметов, изделий;
- понимание и оценка красоты труда и его результатов;
- использование эстетических ориентиров/эталонов в быту, дома и в школе;
- эстетическая оценка предметов и их использование в повседневной жизни в соответствии с эстетической регламентацией, установленной в обществе;
- распределение ролей в группе, сотрудничество, осуществление взаимопомощи;
- учет мнений товарищей и педагога при организации собственной деятельности и совместной работы;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижений товарищей;
- активное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

- осознанное определение возможностей различных материалов, осуществление их целенаправленного выбора в

соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

- планирование предстоящей практической работы, соотнесение своих действий с поставленной целью;
- осуществление настройки и текущего ремонта инструмента;
- отбор в зависимости от свойств материалов и поставленных целей оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов;
- создание материальных ценностей, имеющих потребительскую стоимость и значение для удовлетворения общественных потребностей;
- самостоятельное определение задач предстоящей работы и оптимальной последовательности действий для реализации замысла;
- прогнозирование конечного результата и самостоятельный отбор средств и способов работы для его получения;
- владение некоторыми видами общественно-организационного труда (выполнение обязанностей бригадира рабочей группы, старосты класса, звеньевое; и т.п.);
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности; способность к самооценке;
- понимание необходимости гармоничного сосуществования предметного мира с миром природы.

VI. Содержание учебного материала

№	Наименование раздела	Кол-во часов
1	Вводное занятие.	1
2	Работа на пришкольном участке.	24
3	Уборка лестницы в помещении	13
4	Машинная стирка белья	24
5	Практическое повторение.	9
6	Самостоятельная работа.	2
7	Вводное занятие.	1
8	Обработка оборудования и уборка на кухне	10
9	Работа в пищеблоке	10
10	Генеральная уборка помещения	14
11	Практическое повторение.	10
12	Самостоятельная работа.	1
13	Вводное занятие.	1
14	Ежедневная уборка служебного помещения	16
15	Гигиена питания	5
16	Подготовка столового зала предприятия общественного питания	14
17	Практическое повторение.	20
18	Самостоятельная работа.	2
19	Вводное занятие.	1
20	Первичная обработка овощей	14
21	Обработка корнеплодов в условиях пищеблока	15
22	Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания.	12
23	Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания.	12
24	Практическое повторение	4
25	Самостоятельная работа	2
26	Повторение и обобщение пройденного.	1

VIII. Реализация программы воспитания

Реализация воспитательного потенциала урока предполагает ориентацию на целевые приоритеты, учет возрастных особенностей обучающихся, ведущий вид деятельности, а так же их образовательные потребности и потенциальные возможности. Воспитательный потенциал урока реализуется через интеграцию получаемых знаний на уровень эмоционального переживания. Совокупность этих факторов в процессе организации обучения и воспитания обеспечивает:

- установление доверительных отношений между педагогом и обучающимися, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб педагога, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке (занятии) информации, активизации их познавательной деятельности;

- побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (педагогами) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;

- привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания обучающимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;

- использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе;

- разработка уроков, экскурсий, направленных на практикоориентированный подход, расширение образовательного пространства школьного предмета, воспитание любви к природе, родному краю;

- применение на уроке групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми. Применение на уроках (занятиях) таких форм как квесты, викторины, брейн – ринги,

игры – провокации, игры – демонстрации и пр.;

- организация предметных, тематических декад с целью развития познавательной и творческой активности, раскрытия способности обучающихся с разными образовательными потребностями и индивидуальными возможностями;

- включение в урок игровых элементов, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний (двигательная активность на уроке, уроки – путешествия, турниры, викторины, сюрпризные моменты и пр.), налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока (поощрение, создание ситуации успеха, сотворчество, поручение важного дела и пр.).

Планируемые мероприятия:

Декада Осенний калейдоскоп – сентябрь

Месячник охраны природы – октябрь

Праздник Урожая – октябрь

Акция «Чистота и уют в интернате живут» - ноябрь

Ярмарка талантов – март

Эколого – трудовые десанты – апрель

Акция «Украсим школьный двор цветами» - апрель

КТД Дружный субботник – май

Декада «Дело мастера боится» - декабрь

Конкурс рисунков о профессиях – декабрь

Викторина «Все профессии важны!» - декабрь

Трудовая деятельность воспитанников по благоустройству территории школы – интерната (озеленение, выращивание овощных культур уход за клумбами) – в течение года

VIII. Календарно – тематическое планирование

№	Раздел. Тема	Кол-во часов	дата
1	Вводное занятие. Задачи обучения и план работы. Правила безопасности в кабинете.	1	
Работа на пришкольном участке – 24 ч.			
2-3	Строение дерева: ствол, крона.	2	
4-5	Основные породы деревьев на пришкольном участке.	2	
6	Осенний уход за деревьями	1	
7-8	Приствольный круг, значение	2	
9	Правила вскапывания приствольного круга	1	
10-12	Вскапывание приствольного круга лопатой (пр. раб.)	3	
13-16	Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями (пр. раб.)	4	
17	Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы	1	
18-19	Обрезка ветвей дерева секатором (пр. раб.)	2	
20-21	Побелка дерева известью с помощью кисти (пр. раб.)	2	
Уборка лестницы в помещении (лестницы здания) – 13 ч.			
22	Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, перила).	1	
23	Моющие средства.	1	
24	Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.	1	
25	Правила безопасности при уборке лестницы	1	
26-28	Подметание лестницы, уборка мусора. (пр. раб.)	3	
29-31	Протирка перил (пр. раб.)	3	
32-34	Мытье лестницы моющими средствами (пр. раб.)	3	
Машинная стирка белья (бытовая стиральная машина) – 35 ч.			
35	Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования.	1	
36	Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности	1	
37	Сортировка белья.	1	
38-39	Сортировка и взвешивание грязного белья (пр. раб.)	2	
40-41	Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование.	2	
42	Правила безопасности при работе.	1	
43-44	Подготовка стиральной машины к работе (пр. раб.)	2	
45-46	Стирка белья (пр. раб.)	2	
47-48	Прополаскивание белья (пр. раб.)	2	

49-50	Сушка белья в центрифуге (пр. раб.)	2	
51-52	Сушка белья на воздухе (пр. раб.)	2	
53-54	Отбеливание и подсинивание белого белья (пр. раб.)	2	
55-59	Утюжка чистого белья (пр. раб.)	5	
Практическое повторение (уборка помещения с использованием освоенных приемов) – 9 ч.			
60	Подметание лестницы, уборка мусора (пр. раб.)	1	
61	Протирка перил (пр. раб.)	1	
62-63	Мытье лестницы (пр. раб.)	2	
64	Подметание коридора (пр. раб.)	1	
65-66	Мытье коридора (пр. раб.)	2	
67	Подметание вестибюля (пр. раб.)	1	
68	Мытье вестибюля (пр. раб.)	1	
Самостоятельная работа – 2 ч.			
69	Подметание кабинета (пр. раб.)	1	
70	Мытье кабинета (пр. раб.)	1	
Обработка оборудования и уборка на кухне (школьная кухня) – 10ч.			
71	Кухонная посуда и инвентарь: виды. Назначение, правила ухода.	1	
72	Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления	1	
73	Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой.	1	
74	Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды (пр. раб.)	1	
75	Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	1	
76	Мытье кухонного инвентаря (пр. раб.)	1	
77	Чистка кухонного стола (пр. раб.)	1	
78	Чистка разделочной доски (пр. раб.)	1	
79	Чистка моечной ванны (пр. раб.)	1	
80	Уборка кухни (пр. раб.)	1	
Работа в пищеблоке (школьный пищеблок) – 10 ч.			
81	Столовая посуда: виды, назначение.	1	
82	Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья.	1	
83	Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение (пр. раб.)	1	
84	Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение (пр. раб.)	1	
85	Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.	1	

86	Очистка посуды от остатков пищи (пр. раб.)	1	
87	Обязанности мойщицы посуды. Спецдежда работника кухни: уход и хранение.	1	
88	Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе.	1	
89	Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	1	
90	Мытье посуды вручную. Сушка посуды и столовых приборов (пр. раб.)	1	
Генеральная уборка помещения (школа) – 14 ч.			
91	Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенной масляной краской.	1	
92	Удаление пыли с панели, окрашенной водоэмульсионной и клеевой краской.	1	
93-94	Обработка стенной панели, подоконника, двери (пр. раб.)	2	
95-96	Мытье цветочных поддона и горшка (пр. раб.)	2	
97-98	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом (пр. раб.)	2	
99	Средства для обработки полированной мебели.	1	
100	Обработка полированной мебели (пр. раб.)	1	
101	Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно - гигиенические правила при выполнении.	1	
102	Покрытие мастикой и натирка паркетного пола (пр. раб.)	1	
103-104	Мытье пола и лестницы (пр. раб.)	2	
Практическое повторение (проведение генеральной уборки различных школьных помещений) – 10 ч.			
105	Мытье стенной панели (пр. раб.)	1	
106-107	Мытье дверей (пр. раб.)	2	
108-109	Мытье подоконников (пр. раб.)	2	
110	Мытье цветочных поддона и горшка (пр. раб.)	1	
111	Подметание пола (пр. раб.)	1	
112-113	Протирка пола (пр. раб.)	2	
114	Уборка уборочного инвентаря в отведенное место (пр. раб.)	1	
Самостоятельная работа – 1 ч.			
115	Обработка полированной мебели (пр. раб.)	1	
Ежедневная уборка служебного помещения (письменный стол, шкаф, пол, холодильник) – 17 ч.			
116	Вводное занятие. Ознакомление с планом работы. Повторение правил безопасной работы	1	
117	Общее представление о работе учреждения, значение документации.	1	
118	Уборка письменного стола, настольного светильника.	1	
119	Правила электробезопасности.	1	
120	Уборка стола (пр. раб.)	1	
121	Уборка наружных поверхностей шкафа (пр. раб.)	1	

122	Уборка подоконника (пр. раб.)	1	
123-124	Уборка радиатора отопления (пр. раб.)	2	
125	Очистка корзины для использованной бумаги (пр. раб.)	1	
126-127	Протирка пола (пр. раб.)	2	
128	Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.	1	
129-130	Размораживание холодильника (пр. раб.)	2	
131-132	Мытье и протирка холодильника (пр. раб.)	2	
Гигиена питания – 5 ч.			
133	Продукты: виды, значение для питания	1	
134	Изменение качества продукта в результате долгого хранения.	1	
135	Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.	1	
136	Личная гигиена работника общественного питания	1	
137	Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.	1	
Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей (обеденный стол) – 14 ч.			
138	Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка.	1	
139	Сбор грязной посуды со стола.	1	
140	Санитарные требования, правила этикета.	1	
141-142	Мытье столов (пр. раб.)	2	
143-144	Подготовка бумажных салфеток и укладывание в прибор для салфеток (пр. раб.)	2	
145	Наполнение и размещение на столе прибора со специями (пр. раб.)	1	
146	Правильное расположение стульев (пр. раб.)	1	
147	Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.	1	
148-149	Сбор грязной посуды и подносов в тележку (пр. раб.)	2	
150	Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды (пр. раб.)	1	
151	Разгрузка тележки в моечном отделении (пр. раб.)	1	
Практическое повторение (ежедневная уборка служебного помещения) – 20 ч.			
152	Уборка стола в служебном помещении (пр. раб.)	1	
153	Уборка наружных поверхностей шкафа (пр. раб.)	1	
154	Уборка подоконников (пр. раб.)	1	
155	Уборка радиаторов (пр. раб.)	1	
156	Подметание пола (пр. раб.)	1	
157	Протирка пола (пр. раб.)	1	
158	Сбор грязной посуды со столов в столовой (пр. раб.)	1	
159-160	Мытье столов (пр. раб.)	2	

161	Протирка столов (пр. раб.)	1	
162	Подготовка бумажных салфеток и укладывание в прибор для салфеток (пр. раб.)	1	
163	Правильное расположение приборов на столе (пр. раб.)	1	
164	Правильное расположение стульев (пр. раб.)	1	
165	Подметание пола в столовой (пр. раб.)	1	
166	Протирка пола в столовой (пр. раб.)	1	
167	Уборка инвентаря в отведенное место (пр. раб.)	1	
168	Протирка столов в кабинете (пр. раб.)	1	
169	Протирка подоконников в кабинете (пр. раб.)	1	
170-171	Подметание и протирка пола в кабинете (пр. раб.)	2	
Самостоятельная работа – 2 ч.			
172	Эстетическое оформление обеденного стола (пр. раб.)	1	
173	Размещение на столе приборов (пр. раб.)	1	
Первичная обработка овощей (овощи) – 16 ч.			
174	Вводное занятие. Ознакомление с планом работы. Правила безопасной работы.	1	
175	Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработка сушеных овощей.	1	
176	Понятие отходы при обработке овощей: виды использование.	1	
177	Требования к качеству и хранению овощей,	1	
178	Признаки порчи овощей	1	
179-180	Определение качества овощей, сортировка, мытье, очистка овощей вручную (пр. раб.)	2	
181	Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей	1	
182-183	Отжимание рассола, замачивание сушеных овощей (пр. раб.)	2	
184	Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	1	
185-187	Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками (пр. раб.)	3	
188	Подбор инструментов для обработки овощей (пр.р.)	1	
Обработка корнеплодов в условиях пищеблока (корнеплоды) – 15 ч.			
189-190	Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства.	2	
191-192	Оборудование овощного цеха.	2	
193	Виды корнеплодов	1	
194	Основные требования к обработке, нормы отходов	1	
195-196	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени (пр. раб.)	2	
197	Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.	1	
198	Наблюдение за работой картофелечистки (пр. раб.)	1	

199	Нож для дочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним	1	
200-201	Дочистка картофеля вручную (пр. раб.)	2	
202-203	Обработка других видов корнеплодов (пр. раб.)	2	
Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания (территория, прилегающая к пищеблоку, отделения пищеблока) – 12 ч.			
204	Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания.	1	
205	Правила уборки отделения, сбора, хранения и удаления отходов, уборочный инвентарь, контейнеры для мусора.	1	
206-207	Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора (пр. раб.)	2	
208	Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.	1	
209-210	Чистка мебели столового зала (пр. раб.)	2	
211-212	Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств (пр. раб.)	2	
213-215	Мытье стен и полов с разным покрытием (пр. раб.)	3	
Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания (столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара) – 12 ч.			
216	Организация работы моечного отделения.	1	
217	Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка.	1	
218	Моющие средства: виды, правила составления растворов, приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь.)	1	
219	Правила сбора и хранение пищевых отходов, правила безопасности при мойке посуды, спецодежда, применяемая при мойке.	1	
220	Сбор пищевых отходов, сортировка посуды по видам (пр. раб.)	1	
221	Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования, наблюдение за работой посудомоечной машины (пр. раб.)	1	
249	Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка, безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств.	1	
222	Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов (пр. раб.)	1	
223	Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды (пр. раб.)	1	
224	Выполнение правил личной гигиены, подбор спецодежды по росту (пр. раб.)	1	
225	Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря и тары с применением моющих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары (пр. раб.)	1	
226	Уборка пола (пр. раб.)	1	
Практическое повторение (чистка и мытье кухонной и столовой посуды) – 4 ч.			
227-228	Чистка кухонной и столовой посуды, (пр. раб.)	2	
229-230	Мытье столовой посуды (пр. раб.)	2	

Самостоятельная работа – 2 ч.			
231-232	Мытье посуды с фиксацией времени и качества выполняемой работы (пр. раб.)	2	
Повторение – 6 ч.			
233	Повторение раздела «Уборка помещения»	1	
234	Повторение раздела «Стирка белья»	1	
235-236	Повторение раздела «Работа в пищеблоке»	2	
237	Повторение раздела «Обработка овощей»	1	
238	Повторение раздела «Обработка посуды на предприятиях общественного питания»	1	

IX. Материально – техническое обеспечение образовательного процесса

1. Е.А.Ковалева «Сельскохозяйственный труд», 2005г.
2. Г.В.Коробковский, Г.А.Смирнова «Экономика домашнего хозяйства» 1991г.
3. И. А. Мусская «Домоводство», 1991г.
4. Т.А.Девяткова, Л. Л. Кочетова «Социально-бытовая ориентировка», 2009г.
5. С.А.Львова «Социально-бытовая ориентировка, практический материал», 2009 г.
6. Г. Б. Картушина «Домоводство», 1966 г.
7. Методические рекомендации по проведению уроков трудового обучения в начальных классах, 2001г.
8. В. П. Субчева «Социально-бытовая ориентировка», М. 2013г.
9. А.Г. Галле, Е.Ю. Головинская «Подготовка младшего обслуживающего персонала», 7 класс.
10. А.Г. Галле, Л. Л. Кочетова «Тетрадь по обслуживающему труду» 5,6,7,8 классы, 2009г.