

## **Пояснительная записка 7Б класс**

Рабочая программа учебного предмета «Подготовка младшего обслуживающего персонала» для 7 класса (вариант 9.1) разработана с использованием материалов:

- федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации
- федерального базисного учебного плана, утвержденного приказом МО РФ от 9 марта 2004 года №1312
- перечня учебников, рекомендованных Министерством образования РФ на 2021-2022 учебный год;
  
- программы специальной (коррекционной) школы под редакцией В.В.Воронковой, допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации, издательство «ВЛАДОС», 2016 год;
- авторской программы С.Л.Мирского «Подготовка младшего обслуживающего персонала»
  
- учебного плана ОКОУ «Дмитриевская школа-интернат »на 2021/2022 учебный год
- положения о составлении рабочей программы учебного курса ОКОУ «Дмитриевская школа-интернат ».

### **Цели и задачи учебного курса**

#### **Цели:**

- успешная подготовка ребенка с ограниченными возможностями здоровья к условиям самостоятельной жизни, в том числе и труда, коррекция личности умственно отсталого ребенка;
- формирование социального опыта и поведения; практическая подготовка к самостоятельной жизни и труду;
- формирование знаний, умений и навыков, способствующих обслуживанию себя и других.

В связи с этим обучение обслуживающему труду идет по двум направлениям:

- обслуживание себя (домашний труд).
- обслуживание других, профессиональный труд.

#### **Задачи:**

- воспитание положительных качеств личности ученика (трудолюбия, настойчивости, умения работать в коллективе и т. д.)
- воспитание уважения к рабочему человеку;

- воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;
- формирование у школьников эстетического отношения к труду.

Наряду с этими задачами на занятиях по обслуживающему труду в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе решаются и специальные задачи, направленные на коррекцию умственной деятельности обучающихся. Коррекционная работа выражается в формировании умений: ориентироваться в задании (анализировать объект, условия работы); предварительно планировать ход работы (устанавливать логическую последовательность этапов выполняемой работы, определять приемы работы и инструменты, нужные для их выполнения, отчитываться о проделанной работе); контролировать свою работу (определять правильность действий и результатов, оценивать качество выполненной работы).

### **Место предмета в учебном плане**

Согласно учебному плану ОКОУ «Дмитриевская школа-интернат» рабочая программа рассчитана на 8 часов в неделю, 272 часа в год.

### **Содержание рабочей программы**

#### **Вводное занятие**

#### **Работа на пришкольном участке**

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

#### **Уборка лестницы в помещении**

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

#### **Машинная стирка белья**

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

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

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

### **Работа в пищеблоке**

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

### **Генеральная уборка помещения**

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

### **Ежедневная уборка служебного помещения**

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

### **Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей**

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

### **Первичная обработка овощей**

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

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

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

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

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

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

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

Для эффективного обучения проводится систематическое изучение динамики развития трудовых способностей. Одним из способов решения данной задачи служат практические работы и самостоятельные работы обучающихся в конце каждой четверти, а контрольной работы в конце года.

Самостоятельные и контрольные работы включают в себя проверку теоретических знаний (ответы на вопросы - устно и письменно, тесты, творческие работы) и практические задания).

## **Требования к уровню подготовки обучающихся**

### **знать:**

- знать и соблюдать правила личной гигиены;
- знать и соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении;
- устройство и назначение обслуживаемого оборудования и используемых приспособлений;
- правила обращения с моющими, дезинфицирующими средствами, правила ОТ;

### **уметь:**

- удалять пыль, подметать мусор, мыть вручную или с помощью приспособлений полы, двери, панели, лестницы, пролеты, ступени,
- собирать мусор и выносить его в установленное место;
- соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении, соблюдать правила безопасной работы;
- мыть и дезинфицировать столовую посуду, обеденный стол;
- убирать письменный стол, радиатор отопления;
- сортировать бельё и стирать в стиральной машине;
- убирать двор, ухаживать за комнатными растениями,
- самостоятельно или с помощью учителя ориентироваться в задании, планировать последовательность выполнения действий при работе, контролировать свои действия в процессе выполнения работы и после её завершения.

Предлагаемая программа имеет коррекционно-развивающую направленность, позволяет адаптировать ученика к самостоятельной трудовой деятельности в обществе.

## **Тематическое планирование**

<b>№ п/п</b>	<b>Название раздела</b>	<b>Кол-во часов</b>
1	Вводное занятие	1
2	Работа на пришкольном участке	24
3	Уборка лестницы в помещении	18
4	Машинная стирка белья	39

5	Обработка оборудования и уборка на кухне	24
6	Работа в пищеблоке	28
7	Генеральная уборка помещения	27
8	Ежедневная уборка служебного помещения	14
9	Гигиена питания	18
10	Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей	15
11	Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания	12
12	Первичная обработка овощей	12
13	Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания	30
14	Практическое повторение	5
	Итого	272

### Календарно-тематическое планирование 7 Б класс

№ п/п	Тема	Ко л- во час ов	Дата		Оборудова ние
			Пла н	Фак т	
	<b>Вводное занятие</b>	<b>1ч</b>			
1	Беседа о подготовке школьников к труду и рабочих профессиях. Простейшие профессии обслуживающего труда. Правила безопасного поведения на уроках трудового обучения.	1	1		Мультимедийный комплект
	<b>Работа на пришкольном участке</b>	<b>24ч</b>			
2	Строение дерева: ствол, крона.	1	1.		Мультимедийный комплект
3	Пр.р. Подготовка скребка к работе.	1	1		Скребок
4	Пр.р. Очистка ствола плодового дерева	1	3		Мультимедий

	скребком.				ный комплект
5	Основные породы деревьев на пришкольном участке.	1	3		Мультимедийный комплект
6	Пр.р. Подготовка кисти к работе.	1	6		Кисть побелочная
7	Пр.р. Побелка ствола с помощью кисти.	1	6		Кисть побелочная
8	Осенний уход за деревьями.	1	6		Уборочный инвентарь
9	Пр.р. Сбор опавших листьев граблями.	1	8		Грабли
10	Пр.р. Укладка листьев в кучи.	1	8		
11	Приствольный круг. Значение.	1	8		Мультимедийный комплект
12	Пр.р. Разметка круга для вскапывания.	1	10		
13	Пр.р. Упражнения в вскапывании приствольного круга лопатой.	1	10		Лопата
14	Правила вскапывания приствольного круга.	1	13		
15	Пр.р. Подготовка инструмента к работе.	1	13		Уборочный инвентарь
16	Пр.р. Вскапывание приствольного круга лопатой.	1	13		
17	Секатор: устройство.	1	15		Секатор
18	Пр.р. Отработка умения работы секатором.	1	15		Секатор
19	Пр.р. Упражнения в обрезке ветвей секатором.	1	15		Секатор
20	Секатор: наладка.	1			
21	Пр.р. Упражнения в обрезке ветвей секатором.	1			Секатор
22	Пр.р. Обрезка ветвей секатором.	1			Секатор
23	Правила безопасной работы секатором.	1			Секатор
24	Пр.р. Упражнения в обрезке ветвей секатором на длинном шесте.	1			
25	Пр.р. Обрезка ветвей секатором на длинном шесте.	1			Секатор на длинном шесте.
	<b>Уборка лестницы в помещении</b>	<b>18ч</b>			
26	Лестница в школе: устройство (ступени, пролёт, площадка, перила).	1			Мультимедийный комплект
27	Пр.р. Упражнения в подметании лестницы.	1			Веник
28	Пр.р. Отработка умения в подметании лестницы.	1			Веник
29	Лестница в школе: материалы для изготовления.	1			Мультимедийный комплект
30	Пр.р. Упражнения в подметании лестницы.	1			Веник
31	Пр.р. Подметание лестницы.	1			Веник

32	Правила безопасности при уборке лестницы.	1			Ноутбук
33	Пр.р. Подметание лестницы.	1			Веник
34	Пр.р. Уборка мусора.	1			Веник, совок
35	Резиновые перчатки: назначение.	1			Резиновые перчатки
36	Пр.р. Подбор перчаток по размеру.	1			
37	Пр.р. Упражнения в надевании перчаток.	1			
38	Резиновые перчатки: правила бережного обращения.	1			Резиновые перчатки
39	Пр.р. Упражнения в протирке перил.	1			Ведро, тряпка
40	Пр.р. Протирка перил.	1			
41	Моющие средства.	1			Презентация
42	Пр.р. Подготовка моющего средства.	1			
43	Пр.р. Мытьё лестницы моющими средствами.	1			Тряпка, ведро
	<b>Машинная стирка белья</b>	<b>36ч + 3ч(с/р)</b>			
44	Бытовая стиральная машина: устройство.	1			Презентация
45	Пр.р. Подготовка стиральной машины к работе.	1			Стиральная машина (автомат)
46	Пр.р. Планирование последовательности действий.	1			
47	Бытовая стиральная машина: принцип действия.	1			Стиральная машина (автомат)
48	Пр.р. Подготовка стиральной машины к работе.	1			Стиральная машина (автомат)
49	Пр.р. Стирка белья.	1			
50	Бытовая стиральная машина: производительность.	1			Презентация
51	Пр.р. Подготовка стиральной машины к работе.	1			Стиральная машина (автомат)
52	Пр.р. Стирка белья.	1			Стиральная машина (автомат)
53	Бытовая стиральная машина: правила пользования.	1			Презентация
54	Пр.р. Подготовка стиральной машины к работе.	1			

55	Пр.р. Стирка белья.	1			Стиральная машина (автомат)
56	Сортировка белья.	1			
57	Пр.р. Сортировка грязного белья.	1			
58	Пр.р. Взвешивание грязного белья.	1			Бытовые весы
59	Моющие средства: виды.	1			Презентация
60	Пр.р. Выбор моющего средства.	1			
61	Пр.р. Прополаскивание белья.	1			
62	Моющие средства: правила пользования.	1			Инструкции по применению
63	Пр.р. Подготовка моющих средств.	1			
64	Пр.р. Стирка белья.	1			Стиральная машина (автомат)
65	Моющие средства: правила хранения.	1			
66	Пр.р. Стирка белья.	1			Стиральная машина (автомат)
67	Пр.р. Прополаскивание белья.	1			
68	Моющие средства: меры безопасности.	1			
69	Пр.р. Сушка белья в центрифуге.	1			
70	Пр.р. Сушка белья на воздухе.	1			
71	Отбеливающие и подсинивающие средства: виды.	1			Презентация
72	Пр.р. Выбор средств.	1			
73	Пр.р. Отбеливание белого белья.	1			
74	<b>Самостоятельная работа.</b> Уборка лестницы.	1			
75	<b>Самостоятельная работа.</b> Уборка лестницы.	1			
76	<b>Самостоятельная работа.</b> Уборка лестницы.	1			
77	Отбеливающие и подсинивающие средства: правила пользования.	1			Презентация
78	Пр.р. Подбор средств.	1			
79	Пр.р. Подсинивание белого белья.	1			
80	Отбеливающие и подсинивающие средства: правила безопасности при работе.	1			Презентация
81	Пр.р. Сушка белья на воздухе.	1			Сушилка для белья
82	Пр.р. Утюжка белья.	1			Утюг
	<b>Обработка оборудования и уборка на кухне</b>	<b>24ч</b>			



83	Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение.	1			Презентация
84	Пр.р. Сортировка посуды.	1			
85	Пр.р. Выбор моющих средств.	1			
86	Кухонная посуда и инвентарь: правила ухода.	1			Презентация
87	Пр.р. Мытьё посуды.	1			
88	Пр.р. Мытьё кухонного инвентаря.	1			
89	Мытьё кухонной посуды: санитарные требования.	1			
90	Пр.р. Чистка кухонного стола.	1			
91	Пр.р. Мытьё кухонного стола.	1			
92	Мытьё кухонной посуды: моющие средства и приспособления.	1			
93	Пр.р. Чистка моечной ванны.	1			
94	Пр.р. Мытьё моечной ванны.	1			
95	Правила ухода за алюминиевой посудой.	1			
96	Пр. р. Чистка алюминиевой посуды.	1			
97	Пр. р. Мытьё алюминиевой посуды.	1			
98	Правила ухода за эмалированной посудой.	1			
99	Пр. р. Чистка эмалированной посуды.	1			
100	Пр. р. Чистка эмалированной посуды.	1			
101	Правила ухода за никелированной посудой.	1			
102	Пр. р. Чистка никелированной посуды.	1			
103	Пр. р. Чистка никелированной посуды.	1			
104	Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	1			
105	Пр. р. Чистка разделочной доски.	1			
106	Пр. р. Уборка кухни.	1			
	<b>Работа в пищеблоке</b>	<b>28ч</b>			
107	Столовая посуда: виды, назначение.	1			
108	Пр. р. Сбор использованной посуды.	1			
109	Пр.р. Транспортировка посуды в моечное отделение.	1			
110	Керамическая и стеклянная посуда.	1			
111	Пр. р. Сбор использованной посуды.	1			
112	Пр.р. Транспортировка посуды в моечное отделение.	1			
113	Свойства керамики и стекла.	1			
114	Пр. р. Сбор использованной посуды.	1			
115	Пр.р. Транспортировка посуды в моечное отделение.	1			
116	Средства и приёмы мытья керамики и	1			

	стекла.				
117	Пр. р. Очистка посуды от остатков пищи.	1			
118	Пр.р. Сбор пищевых отходов.	1			
119	Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.	1			
120	Пр.р. Мытьё посуды в двух ваннах.	1			
121	Пр.р. Мытьё посуды в двух ваннах.	1			
122	Обязанности мойщицы посуды.	1			
123	Пр.р. Мытьё посуды в трех ваннах.	1			
124	Пр.р. Мытьё посуды в трех ваннах.	1			
125	Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение.	1			
126	Пр.р. Мытьё посуды в трех ваннах.	1			
127	Личная гигиена работника кухни.	1			
128	Пр.р. Сушка посуды.	1			
129	Пр.р. Сушка столовых приборов.	1			
130	Правила безопасности при работе в моечном цехе.	1			
131	Пр.р. Сушка посуды.	1			
132	Пр.р. Сушка столовых приборов.	1			
133	Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	1			
134	Пр. р. Уборка моечного отделения.	1			
135	<b>Генеральная уборка помещения</b> Очистка и мытьё стенной панели и двери, окрашенных масляной краской.	<b>24ч +3ч (с/р ) 1</b>			
136	Пр.р. Подготовка моющего средства.	1			
137	Пр.р. Обработка стенной панели, двери.	1			
138	Очистка и мытьё подоконника, окрашенного масляной краской.	1			
139	Пр.р. Подготовка моющего средства.	1			
140	Пр.р. Обработка подоконника.	1			
141	Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной краской.	1			
142	Пр. р. Обработка стенной панели.	1			
143	Пр.р. Мытьё цветочных поддона и горшка.	1			
144	Удаление пыли с панели, окрашенной клеевой краской.	1			
145	Пр. р. Подготовка стенной панели.	1			
146	Пр.р. Обработка стенной панели.	1			

147	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом.	1			
148	Пр.р. Подготовка пылесоса к работе.	1			
149	Пр.р. Чистка пылесосом.	1			
150	<b>Самостоятельная работа.</b> Уборка кабинета.	1			
151	<b>Самостоятельная работа.</b> Уборка кабинета.	1			
152	<b>Самостоятельная работа.</b> Уборка кабинета.	1			
153	Средства для обработки полированной мебели.	1			
154	Пр. р. Выбор средства для полированной мебели.	1			
155	Пр.р. Обработка полированной мебели.	1			
156	Мастика для покрытия паркетного пола.	1			
157	Пр.р. Покрытие мастикой паркетного пола.	1			
158	Пр.р. Натирка мастикой паркетного пола.	1			
159	Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.	1			
160	Пр.р. Мытье пола.	1			
161	Пр.р. Мытье лестницы.	1			
	<b>Ежедневная уборка служебного помещения</b>	<b>14ч</b>			
162	Общее представление о работе учреждения.	1			
163	Пр.р. Уборка стола.	1			
164	Пр.р. Уборка наружных поверхностей шкафа.	1			
165	Значение документации. Пр. р. Влажная уборка стола.	1			
166	Пр.р. Очистка корзины для использованной бумаги.	1			
167	Уборка письменного стола. Пр.р. Уборка стола.	1			
168	Пр.р. Уборка подоконника.	1			
169	Уборка настольного светильника. Пр.р. Протирка настольного светильника.	1			
170	Пр.р. Мытьё настольного светильника. Правила электробезопасности.	1			
171	Пр.р. Протирка пола.	1			
172	Пр.р. Протирка радиатора отопления.	1			
173	Бытовой холодильник: устройство. Пр.р. Протирка холодильника.	1 1			

174	Бытовой холодильник: размораживание. Пр.р. Приемы отключения холодильника.	1			
175	Пр.р. Размораживание холодильника. Бытовой холодильник: мытьё и протирка.	1			
	<b>Гигиена питания</b>	<b>18ч</b>			
176	Продукты питания: виды. Пр.р. Называние продуктов.	1			
177	Пр.р. Определение по картинкам.	1			
178	Продукты: значение для питания. Пр.р. Выбор продуктов.	1			
179	Пр.р. Определение продуктов по значению.	1			
180	Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Пр.р. Определение качественных продуктов. Пр.р. Определение некачественных продуктов.	1			
181	Признаки порчи продуктов. Пр.р. Определение качественных продуктов.	1			
182	Пр.р. Определение порченных продуктов.	1			
183	Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.	1			
184	Пр.р. Знакомство с профилактической литературой. Пр.р. Работа с профилактической литературой.	1			
185	Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи.	1			
186	Пр.р. Знакомство с гигиеническими требованиями.	1			
187	Пр.р. Показ хранения пищи.	1			
188	Личная гигиена работника общественного питания.	1			
189	Пр.р. Приёмы работы ножницами.	1			
190	Пр.р. Мытьё рук.	1			
191	Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.	1			
192	Пр.р. Знакомство с медицинской книжкой.	1			
193	Пр.р. Работа с медицинской книжкой.	1			
	<b>Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей</b>	<b>15ч</b>			

194	Обеденный стол.	1			
195	Планирование хода работы. Пр.р. Мытьё столов.	1			
196	Обеденный стол: эстетическое оформление. Пр.р. Подготовка бумажных салфеток.	1			
197	Пр.р. Укладывание в салфеточницу.	1			
198	Обеденный стол: сервировка.	1			
199	Пр.р. Наполнение и размещение прибора со специями.	1			
200	Пр.р. Правильное расположение стульев.	1			
201	Сбор грязной посуды со стола. Пр.р. Сбор грязной посуды.	1			
202	Санитарные требования к сбору грязной посуды.	1			
203	Пр.р. Сбор грязной посуды. Пр.р. Сбор подносов в тележку.	1			
204	Правила этикета во время сбора грязной посуды.	1			
205	Пр.р. Сбор грязной посуды. Пр.р. Правила этикета.	1			
206	Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.	1			
207	Пр.р. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды.	1			
208	Пр.р. Разгрузка тележки в моечном отделении.	1			
	<b>Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания</b>	<b>12ч</b>			
209	Санитарные требования к территории предприятия общественного питания.	1			
210	Пр.р. Сгребание мусора. Пр.р. Удаление мусора.	1			
211	Санитарные требования к помещениям предприятия общественного питания.	1			
212	Пр.р. Подметание мусора. Пр.р. Удаление мусора.	1			
213	Правила сбора, хранения и удаления отходов. Пр.р. Хранение и удаление отходов.	1			
214	Уборочный инвентарь. Контейнеры для	1			

	мусора.				
215	Пр.р. Подбор инвентаря.	1			
216	Моющие средства: назначение, пользование. Пр.р. Подбор моющих средств.	1			
217	Пр.р. Чистка мебели столового зала.	1			
218	Моющие средства: техника безопасности.	1			
219	Пр.р. Подбор приспособлений, моющих средств.	1			
220	Пр.р. Мытьё стен, полов с разным покрытием.	1			
	<b>Первичная обработка овощей</b>	<b>12ч</b>			
221	Овощи. Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность. Пр.р. Определение овощей по картинке.	1			
222	Капуста, лук, салат, шпинат: первичная обработка. Пр.р. Определение качества овощей.	1			
223	Пр.р. Сортировка, мытьё овощей.	1			
224	Пр.р. Очистка и доочистка овощей вручную.	1			
225	Обработка сушёных овощей. Пр.р. Замачивание сушёных овощей.	1			
226	Пр.р. Хранение овощей.	1			
227	Понятие «отходы» при обработке овощей: виды, использование.	1			
228	Пр.р. Сортировка овощей.	1			
229	Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей.	1			
230	Пр.р. Сортировка овощей. Пр.р. Нарезка овощей кольцами, полукольцами.	1			
231	Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности. Пр.р. Нарезка овощей соломкой, шашками.	1			
232	Пр.р. Подбор инструментов для обработки овощей.	1			
	<b>Обработка корнеплодов в условиях пищеблока</b>	<b>12ч</b>			
233	Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства.	1			

234	Пр.р. Определение основных цехов. Пр.р. Планирование рабочих операций.	1			
235	Оборудование овощного цеха. Пр.р. Определение оборудования.	1			
236	Пр.р. Наблюдение за работой оборудования.	1			
237	Корнеплоды: виды. Пр.р. Определение пригодности корнеплода.	1			
238	Основные требования к обработке корнеплодов, нормы отходов и правила безопасной работы. Пр.р. Переработка корнеплодов.	1			
239	Пр.р. Работа ножом для доочистки корнеплодов.	1			
240	Пр.р. Мытьё зелени.	1			
	Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности Пр.р. Наблюдение за работой картофелечистки.	1			
241	Пр.р. Доочистка картофеля вручную.	1			
242	Пр.р. Обработка других видов корнеплодов.	1			
	<b>Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания</b>	<b>27ч + 3ч(к/р)</b>			
243	Организация моечного отделения. Пр.р. Подбор инвентаря.	1			
244	Пр.р. Подбор моющих средств.	1			
245	Столовая посуда: способы, правила уборки со стола. Пр.р. Сбор пищевых отходов.	1			
246	Пр.р. Сортировка посуды по видам. Столовая посуда: мойка, просушка.	1			
247	Пр.р. Чистка вручную столовой посуды, приборов, подносов.	1			
248	Пр.р. Мытьё столовой посуды, приборов, подносов.	1			
249	Моющие средства: виды, правила составления растворов. Пр.р. Подбор моющих средств.	1			

250	Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щётки, ветошь).	1			
251	Пр.р. Обработка ершей, щёток. Пр.р Обработка ветоши и используемого инвентаря.	1			
252	Правила сбора и хранение пищевых отходов. Пр.р. Сбор пищевых отходов.	1			
253	Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования. Пр.р. Наблюдение за работой посудомоечной машины.	1			
254	Пр.р. Выполнение правил личной гигиены.	1			
255	Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка.	1			
256	Пр.р. Определение посуды по материалу и способу обработки.	1			
257	Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: просушка.	1			
258	Пр.р. Сушка посуды. Пр.р. Сушка инвентаря и тары.	1			
259	<b>Итоговая контрольная работа.</b> Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1			
260	<b>Итоговая контрольная работа.</b> Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1			
261	<b>Итоговая контрольная работа.</b> Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1			
262	Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств.	1			
263	Пр.р. Чистка и мытьё посуды с применением моющих и дезинфицирующих средств.	1			
264	Пр.р. Чистка и мытьё инвентаря, тары.	1			
265	Спецодежда, применяемая при мойке.	1			
266	Пр.р. Подбор спецодежды по росту	1			
267	Пр.р. Уборка пола.	1			
	<b>Практическое повторение</b>	<b>5ч.</b>			
268	Гигиена питания	1			
269	Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей	1			



270	Первичная обработка овощей	1			
271	Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания	1			
272	Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания	1			

### **Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение**

1. Учебник для 7класса Технологии. Профильный труд

Подготовка младшего обслуживающего персонала

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

А. И. Галина, Е.Ю. Головинская

ООО Современные образовательные технологии, Самара 2020

2. Учеб. для 7 кл. спец. (коррекц.) образовательных учреждений VIII вида / Г.Б.Картушина, Г.Г. Мозговая, Просвещение, 2009.

3. Программы специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида: 5-9 классы/ под ред. В.В.Воронковой. – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2010

4. Авторской программы С.Л.Мирского «Подготовка младшего обслуживающего персонала»