

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ**  
**КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ АЛТАЙСКОГО КРАЯ**  
**МБОУ "ООШ №109"**

**УТВЕРЖДЕНО**  
**ДИРЕКТОР МБОУ**  
**"ООШ №109"**

---

Л. Н. Ермакова  
Приказ №70/5 от «31» 08  
2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**По учебному предмету «Профильный труд»**  
для обучающихся 7 класса с умственной отсталостью (интеллектуальными  
нарушениями)

**Г. Барнаул, 2023 год**

### **Пояснительная записка.**

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.

Цель изучения предмета "Профильный труд" заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Изучение этого учебного предмета в V-IX классах 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);
- 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, содержании и условиях труда по массовым профессиям, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских 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, умения работать с различными источниками информации;

формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

### **Содержание учебного предмета "Профильный труд".**

Программа по профильному труду в V-IX классах определяет содержание и уровень основных знаний и умений обучающихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов, в связи с чем определены примерный перечень профилей трудовой подготовки: "Столярное дело", "Слесарное дело", "Переплетно-картонажное дело", "Швейное дело", "Сельскохозяйственный труд", "Подготовка младшего обслуживающего персонала", "Цветоводство и декоративное садоводство", "Художественный труд". Также в содержание программы включены первоначальные сведения об элементах организации уроков трудового профильного обучения.

Структуру программы составляют следующие обязательные содержательные линии, вне зависимости от выбора общеобразовательной организацией того или иного профиля обучения.

Материалы, используемые в трудовой деятельности. Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью и прочие).

Инструменты и оборудование: простейшие инструменты ручного труда, приспособления, станки и проч. Устройство, наладка, подготовка к работе инструментов и оборудования, ремонт, хранение инструмента. Свойства инструмента и оборудования - качество и производительность труда.

Технологии изготовления предмета труда: предметы профильного труда, основные профессиональные операции и действия, технологические карты. Выполнение отдельных трудовых операций и изготовление стандартных изделий под руководством педагогического работника. Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний.

Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

### **Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета "Профильный труд".**

*Минимальный уровень:*

знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

представления об основных свойствах используемых материалов;

знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы;

представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора);

представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;

владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, литье, пиление, строгание);

чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;

представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство);

понимание значения и ценности труда;

понимание красоты труда и его результатов;

заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;

понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");

организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе;

осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

выслушивание предложений и мнений других обучающихся, адекватное реагирование на них;

комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий;

проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы;

выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;

посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды.

*Достаточный уровень:*

определение (с помощью педагогического работника) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью педагогического работника) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

экономное расходование материалов;

планирование (с помощью педагогического работника) предстоящей практической работы;

знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;

осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;

понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

*Планируемый уровень подготовки обучающихся к концу 7 класса*

**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,
- сбирать 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;
- сорттировать 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.

### **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА в 7 классе.**

#### **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, правила 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).

#### **Учебно-методический комплект:**

Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида «5-9 классы», сборник 2, под редакцией д.п.н., профессора В.В. Воронковой, гуманитарный издательский центр «Владос», 2014г.

Галина А.И., Головинская Е.Ю. " Подготовка младшего обслуживающего персонала» 7 класс". Учебник для учащихся с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, сложной структурой дефекта), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам по курсу «Технология». Изд. «Современные образовательные технологии», Самара, 2021г.

4.Галина А.И., Головинская Е.Ю. "Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала» Электронное приложение к учебнику. 7 класс". Изд. «Современные образовательные технологии», Самара, 2021г.

Головинская Е.Ю., "Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала». Рабочая тетрадь. 7 класс. Изд. «Современные образовательные технологии», Самара, 2021г

#### **Календарно-тематическое планирование.**

№ п/п	Тема	Кол-во часов	
	<b>7 класс</b>	<b>238ч</b>	
	<b>I четверть</b>	<b>56ч</b>	
	<b>Вводное занятие</b>	<b>1ч</b>	
1	Беседа о подготовке школьников к труду и рабочим профессиях. Простейшие профессии обслуживающего труда. Правила безопасного поведения на уроках трудового обучения.	1	
2	<b>Работа на пришкольном участке</b> Строение дерева: ствол, крона.	<b>24ч</b> 1	
3	Пр.р. Подготовка скребка к работе.	1	
4	Пр.р. Очистка ствола плодового дерева скребком.	1	

5	Основные породы деревьев на пришкольном участке.	1	
6	Пр.р. Подготовка кисти к работе.	1	
7	Пр.р. Побелка ствола с помощью кисти.	1	
8	Осенний уход за деревьями.	1	
9	Пр.р. Сбор опавших листьев граблями.	1	
10	Пр.р. Укладка листьев в кучи.	1	
11	Приствольный круг. Значение.	1	
12	Пр.р. Разметка круга для вскапывания.	1	
13	Пр.р. Упражнения в вскапывании приствольного круга лопатой.	1	
14	Правила вскапывания приствольного круга.	1	
15	Пр.р. Подготовка инструмента к работе.	1	
16	Пр.р. Вскапывание приствольного круга лопатой.	1	
17	Секатор: устройство.	1	
18	Пр.р. Отработка умения работы секатором.	1	
19	Пр.р. Упражнения в обрезке ветвей секатором.	1	
20	Секатор: наладка.	1	
21	Пр.р. Упражнения в обрезке ветвей секатором.	1	
22	Пр.р. Обрезка ветвей секатором.	1	
23	Правила безопасной работы секатором.	1	
24	Пр.р. Упражнения в обрезке ветвей секатором на длинном шесте.	1	
25	Пр.р. Обрезка ветвей секатором на длинном шесте.	1	
26	<b>Уборка лестницы в помещении</b> Лестница в школе: устройство (ступени, пролёт, площадка, перила).	<b>10ч</b> 1	
27	Пр.р. Упражнения в подметании лестницы.	1	
28	Лестница в школе: материалы для изготовления.	1	
29	Пр.р. Упражнения в подметании лестницы.	1	
30	Правила безопасности при уборке лестницы.	1	
31	Пр.р. Подметание лестницы.	1	
32	Пр.р. Упражнения в протирке перил.	1	
33	Пр.р. Протирка перил.	1	
34	Моющие средства.	1	
35	Пр.р. Мытьё лестницы моющими средствами.	1	
	<b>Машинная стирка белья</b>	<b>16 ч</b>	
36	Бытовая стиральная машина: устройство.	1	
37	Пр.р. Подготовка стиральной машины к работе.	1	
38	Пр.р. Планирование последовательности действий.	1	
39	Бытовая стиральная машина: принцип действия.	1	
40	Бытовая стиральная машина: правила пользования.	1	
41	Сортировка белья.	1	
42	Пр.р. Сортировка грязного белья.	1	
43	Моющие средства: виды.	1	

44	Пр.р. Выбор моющего средства.	1	
45	Пр.р. Прополаскивание белья.	1	
46	Пр.р. Подготовка моющих средств.	1	
47	Пр.р. Прополаскивание белья.	1	
48	Пр.р. Сушка белья на воздухе.	1	
49	Пр.р. Отбеливание белого белья.	1	
50	Пр.р. Утюжка белья.	1	
51	Пр.р. Стирка белья.		
	<b>Практическое повторение</b>	<b>5ч</b>	
52	Пр.р. Подготовка инструмента.	1	
53	Пр.р. Выбор резиновых перчаток.	1	
54	Пр.р. Подметание лестницы.	1	
55	Пр.р. Протирка перил.	1	
56	Мытьё лестницы.	1	
	<b>II четверть</b>	<b>56ч</b>	
	<b>Вводное занятие</b>	<b>1ч</b>	
57	Профессии родителей учащихся.	1	
	<b>Обработка оборудования и уборка на кухне</b>	<b>15ч</b>	
58	Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение.	1	
59	Пр.р. Сортировка посуды.	1	
60	Пр.р. Выбор моющих средств.	1	
61	Кухонная посуда и инвентарь: правила ухода.	1	
62	Пр.р. Мытьё кухонного инвентаря.	1	
63	Мытьё кухонной посуды: санитарные требования.	1	
64	Пр.р. Мытьё кухонного стола.	1	
65	Правила ухода за алюминиевой посудой.	1	
66	Пр. р. Мытьё алюминиевой посуды.	1	
67	Правила ухода за эмалированной посудой.	1	
68	Пр. р. Чистка эмалированной посуды.	1	
69	Правила ухода за никелированной посудой.	1	
70	Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	1	
71	Пр. р. Чистка разделочной доски.	1	
72	Пр. р. Уборка кухни.	1	
	<b>Работа в пищеблоке</b>	<b>12ч</b>	
		<b>1</b>	
73	Пр. р. Сбор использованной посуды.	1	
74	Пр. р. Очистка посуды от остатков пищи.	1	
75	Пр.р. Сбор пищевых отходов.	1	
76	Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.	1	
77	Обязанности мойщицы посуды.	1	
78	Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение.	1	



79	Личная гигиена работника кухни.	1	
80	Пр.р. Сушка посуды.	1	
81	Пр.р. Сушка столовых приборов.	1	
82	Правила безопасности при работе в моечном цехе.	1	
83	Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	1	
84	Пр.р. Уборка моечного отделения.	1	
85	<b>Генеральная уборка помещения</b> Очистка и мытьё стенной панели и двери, окрашенных масляной краской.	<b>19 ч</b> 1	
86	Пр.р. Подготовка моющего средства.	1	
87	Пр.р. Обработка стенной панели, двери.	1	
88	Очистка и мытьё подоконника, окрашенного масляной краской.	1	
89	Пр.р. Подготовка моющего средства.	1	
90	Пр.р. Обработка подоконника.	1	
91	Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной краской.	1	
92	Пр. р. Обработка стенной панели.	1	
93	Пр.р. Мытьё цветочных поддона и горшка.	1	
94	Удаление пыли с панели, окрашенной клеевой краской.	1	
95	Пр. р. Подготовка стенной панели.	1	
96	Пр.р. Обработка стенной панели.	1	
97	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом.	1	
98	Пр.р. Подготовка пылесоса к работе.	1	
99	Пр.р. Чистка пылесосом.	1	
100	Средства для обработки полированной мебели.	1	
101	Пр. р. Выбор средства для полированной мебели.	1	
102	Пр.р. Обработка полированной мебели.	1	
103	Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.	1	
104	<b>Ежедневная уборка служебного помещения</b> Общее представление о работе учреждения.	<b>9ч</b> 1	
105	Значение документации.	1	
106	Пр. р. Влажная уборка стола. Рабочих шкафов.	1	
107	Пр.р. Уборка подоконника.	1	
108	Правила электробезопасности.	1	
109	Бытовой холодильник: устройство.	1	
110	Бытовой холодильник: размораживание.	1	
111	Пр.р. Приемы отключения холодильника.	1	
112	Пр.р. Мытьё холодильника.	1	
	<b>III четверть</b>	<b>70ч</b>	
	<b>Вводное занятие</b>	<b>1ч</b>	
113	Правила безопасного поведения на уроках трудового обучения.	1	

	<b>Гигиена питания</b>	<b>17ч</b>	
114	Продукты: виды.	1	
115	Пр.р. Называние продуктов.	1	
116	Пр.р. Определение по картинкам.	1	
117	Продукты: значение для питания.	1	
118	Пр.р. Выбор продуктов.	1	
119	Пр.р. Определение продуктов по значению.	1	
120	Изменение качества продукта в результате долгого хранения.	1	
121	Пр.р. Определение качественных и некачественных продуктов.	1	
122	Признаки порчи продуктов.	1	
123	Пр.р. Определение порченных продуктов.	1	
124	Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.	1	
125	Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи.	1	
126	Пр.р. Знакомство с гигиеническими требованиями.	1	
127	Пр.р. Мытьё рук.	1	
128	Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.	1	
129	Пр.р. Знакомство с медицинской книжкой.	1	
130	Пр.р. Работа с медицинской книжкой.	1	
	<b>Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей</b>	<b>12ч</b>	
		1	
131	Обеденный стол: эстетическое оформление.	1	
132	Пр.р. Подготовка бумажных салфеток.	1	
133	Обеденный стол: сервировка.	1	
134	Пр.р. Сервировка стола		
135	Пр.р. Сервировка стола		
136	Пр.р. Сервировка стола		
137	Пр.р. Наполнение и размещение прибора со специями.	1	
138	Пр.р. Правильное расположение стульев.	1	
139	Сбор грязной посуды со стола.	1	
140	Пр.р. Сбор грязной посуды.	1	
141	Правила этикета во время сбора грязной посуды.	1	
142	Пр.р. Сбор грязной посуды.	1	
	<b>Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания</b>	<b>20ч</b>	
143	Санитарные требования к территории предприятия общественного питания.	1	
144	Пр.р. Сгребание мусора.	1	
145	Пр.р. Удаление мусора.	1	
146	Санитарные требования к помещениям предприятия общественного питания.	1	

147	Пр.р. Подметание мусора.	1	
148	Пр.р. Удаление мусора.	1	
149	Правила сбора, хранения и удаления отходов.	1	
150	Пр.р. Сбор и удаление мусора.	1	
151	Пр.р. Хранение и удаление отходов.	1	
152	Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора.	1	
153	Пр.р. Подбор инвентаря.	1	
154	Моющие средства: назначение, пользование.	1	
155	Пр.р. Подбор моющих средств.	1	
156	Моющие средства: техника безопасности.	1	
157	Пр.р. Подбор приспособлений, моющих средств.	1	
158	Пр.р. Мытьё стен, полов с разным покрытием.	1	
159	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу.	1	
160	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу.	1	
161	<b>Самостоятельная работа.</b> Сервировка стола.	1	
162	<b>Самостоятельная работа.</b> Сервировка стола.	1	
163	<b>Первичная обработка овощей</b> Овощи. Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность.	<b>20ч</b> 1	
164	Пр.р. Определение овощей по картинке.	1	
165	Пр.р. Определение качества овощей.	1	
166	Капуста, лук, салат, шпинат: первичная обработка.	1	
167	Пр.р. Сортировка, мытьё овощей.	1	
168	Пр.р. Очистка и доочистка овощей вручную.	1	
169	Обработка сушёных овощей.	1	
170	Пр.р. Замачивание сушёных овощей.	1	
171	Пр.р. Хранение овощей.	1	
172	Понятие «отходы» при обработке овощей: виды, использование.	1	
173	Пр.р. Сортировка овощей.	1	
174	Пр.р. Отжимание рассола.	1	
175	Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей.	1	
176	Пр.р. Сортировка овощей.	1	
177	Пр.р. Нарезка овощей кольцами, полукольцами.	1	
178	Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	1	
179	Пр.р. Нарезка овощей соломкой, шашками.	1	
180	<b>Самостоятельная работа:</b> Сортировка овощей	1	
181	<b>Самостоятельная работа:</b> Нарезка овощей	1	
182	<b>Самостоятельная работа:</b> Нарезка овощей	1	
	<b>IV четверть</b>	<b>56ч</b>	
	<b>Вводное занятие</b>	<b>1ч</b>	

183	Правила поведения и безопасной работы в школьной мастерской.	1	
184	<b>Обработка корнеплодов в условиях пищеблока</b> Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства.	<b>18ч</b> 1	
185	Пр.р. Определение основных цехов.	1	
186	Пр.р. Планирование рабочих операций.	1	
187	Оборудование овощного цеха.	1	
188	Пр.р. Определение оборудования.	1	
189	Пр.р. Наблюдение за работой оборудования.	1	
190	Корнеплоды: виды.	1	
191	Пр.р. Определение пригодности корнеплода.	1	
192	Пр.р. Переработка корнеплодов.	1	
193	Основные требования к обработке корнеплодов, нормы отходов и правила безопасной работы.	1	
194	Пр.р. Работа ножом для доочистки корнеплодов.	1	
195	Пр.р. Мытьё зелени.	1	
196	Картофелечистка: назначение, пользование.	1	
197	Пр.р. Наблюдение за работой картофелечистки.	1	
198	Пр.р. Доочистка картофеля вручную.	1	
199	Картофелечистка: техника безопасности.	1	
200	Пр.р. Наблюдение за работой.	1	
201	Пр.р. Обработка других видов корнеплодов.	1	
	<b>Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания</b>	<b>28ч</b>	
202	Организация моечного отделения.	1	
203	Пр.р. Подбор инвентаря.	1	
204	Пр.р. Подбор моющих средств.	1	
205	Столовая посуда: способы, правила уборки со стола.	1	
206	Пр.р. Сбор пищевых отходов.	1	
207	Пр.р. Сортировка посуды по видам.	1	
208	Столовая посуда: мойка, просушка.	1	
209	Пр.р. Чистка вручную столовой посуды, приборов, подносов.	1	
210	Пр.р. Мытьё столовой посуды, приборов, подносов.	1	
211	Моющие средства: виды, правила составления растворов.	1	
212	Пр.р. Подбор моющих средств.	1	
213	Пр.р. Составление моющих растворов.	1	
214	Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щётки, ветошь).	1	
215	Пр.р. Обработка ершей, щёток.	1	
216	Пр.р. Обработка ветоши и используемого инвентаря.	1	
217	Правила сбора и хранения пищевых отходов.	1	
218	Пр.р. Сбор пищевых отходов.	1	

219	Пр.р. Подготовка к хранению, хранение отходов.	1	
220	Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования.	1	
221	Пр.р. Наблюдение за работой посудомоечной машины.	1	
222	Пр.р. Выполнение правил личной гигиены.	1	
223	Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка.	1	
224	Пр.р. Определение посуды по материалу и способу обработки.	1	
225	Пр.р. Составление моющих растворов.	1	
226	Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: просушка.	1	
227	Пр.р. Сушка посуды.	1	
228	Пр.р. Сушка инвентаря и тары.	1	
229	<b>Итоговая контрольная работа.</b> Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1	
	<b>Практическое повторение Чистка и мытьё кухонной и столовой посуды</b>	<b>9ч</b>	
230	Пр.р. Чистка кухонной посуды.	1	
231	Пр.р. Чистка приборов, подносов.	1	
232	Пр.р. Подбор моющего средства.	1	
233	Пр.р. Мытьё, сушка кухонной посуды.	1	
234	Пр.р. Сбор грязной посуды.	1	
235	Пр.р. Сортировка посуды.	1	
236	Пр. р. Мытьё столовой посуды.	1	
237	Пр.р. Подбор моющего средства.	1	
238	Пр.р. Мытьё, сушка столовой посуды.	1	