

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Прииртышская средняя общеобразовательная школа»**

**РАССМОТРЕНО:**  
на заседании педагогического совета школы  
Протокол от «30» августа 2022 г. № 1

**СОГЛАСОВАНО:**  
зам. директора по УВР  
\_\_\_\_\_ Исакова А.И.

**УТВЕРЖДЕНО:**  
приказом директора школы  
от «31» августа 2022 г. №82

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по профильному труду  
для 7 класса  
на 2022-2023 учебный год

Составитель программы: Абайдуллина Рахима Раильевна,  
учитель русского языка,  
первая квалификационная категория

п. Прииртышский  
2022 год

Рабочая программа профессионально-трудовому обучению для обучающихся 7 класса оставлена в соответствии с адаптированной основной общеобразовательной программой обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальным нарушением) (вариант 1) в условиях общеобразовательного класса, на основании программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида для 5-9 классов, под редакцией В.В. Воронковой по предмету «Подготовка младшего обслуживающего персонала», Москва, Гуманитарный издательский центр «Владос», 2000

На изучение предмета профессионально-трудовое обучение в 7 классе в учебном плане филиала МАОУ «Прииртышская СОШ» - «Абалакская СОШ» отводится 10 часов в неделю, 340 часа в год

### **Требования к уровню подготовки обучающегося**

#### **Учащийся должен 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;

#### **Учащийся должен 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.

### **Содержание учебного предмета «Профессионально-трудовое обучение»**

#### **I четверть**

##### ***Вводное занятие***

Работа на пришкольном участке

**Объект работы.** Деревья на пришкольном участке.

**Теоретические сведения.** Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение. Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.

Умения. Ориентировка по образцово обработанному дереву. Планирование работы по инструкции учителя. Работа секатором.

**Практические работы.** Вскопывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и-укладка их в кучи граблями. Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.

#### **Уборка лестницы в помещении**

**Объект работы.** Внутренняя лестница здания.

**Теоретические сведения.** Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления). Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.

**Практические работы.** Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.

#### **Машинная стирка белья**

**Объект работы.** Бытовая стиральная машина.

**Теоретические сведения.** Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.

**Умения.** Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.

**Практические работы.** Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.

#### **Практическое повторение**

**Вид работы.** Уборка помещения с использованием освоенных приемов.

#### **Самостоятельная работа**

По выбору учителя.

### **II четверть**

#### **Вводное занятие**

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

**Объект работы.** Школьная кухня.

**Теоретические сведения.** Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.

**Практические работы.** Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.

#### **Работа в пищеблоке**

**Объект работы.** Школьный пищеблок.

**Теоретические сведения.** Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности. >

**Практические работы.** Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.

#### **Генеральная уборка помещения**

**Объект работы.** Школа.

**Теоретические сведения.** Очистка и мытье стеной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной водоэмульсионной и клеевой краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.

**Практические работы.** Обработка стенной панели, подоконника, двери. Мытье цветочных поддона и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытье пола и лестницы.

### **Практическое повторение**

**Вид работы.** Проведение генеральной уборки различных школьных помещений.

### **Самостоятельная работа**

По выбору учителя.

## **III четверть**

### **Вводное занятие Ежедневная уборка служебного помещения**

**Объекты работы.** Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.

**Теоретические сведения.** Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.

**Умение.** Пользование холодильником.

**Практические работы.** Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола. Размораживание, мытье и протирка холодильника.

### **Гигиена питания**

**Теоретические сведения.** Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.

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

**Объект работы.** Обеденный стол.

**Теоретические сведения.** Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.

**Умения.** Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.

**Практические работы.** Мытье столов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.

### **Практическое повторение**

**Виды работы.** Ежедневная уборка служебного помещения.

### **Самостоятельная работа**

По выбору учителя.

## **IV четверть**

### **Вводное занятие**

### **Первичная обработка овощей**

**Объект работы.** Овощи.

**Теоретические сведения.** Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработки сушеных овощей. Понятие *отходы* при обработке овощей: виды, использование. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей. Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.

**Практические работы.** Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и дочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.

## Обработка корнеплодов в условиях пищеблока

**Объект работы.** Корнеплоды.

**Теоретические сведения.** Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлебозерка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов. Нож для дочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.

**Умения.** Ориентировка по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.). Коллективное Планирование, последовательность рабочих операций.

**Практические работы.** Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Дочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.

Уборка территории и помещений

на предприятии общественного питания

**Объекты работы.** Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.

**Теоретические сведения.** Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.

**Практические работы.** Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.

Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания

**Объекты работы.** Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.

**Теоретические сведения.** Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранения пищевых отходов. Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.

**Практические работы.** Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов. Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды. Наблюдение за работой посудомоечной машины. Выполнение правил личной гигиены. Подбор спецодежды по росту. Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная). Составление моющих растворов. Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары. Уборка пола.

Практическое повторение

**Виды работы.** Чистка и мытье кухонной и столовой посуды.

## Самостоятельная работа

Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.

## Тематическое планирование

№ п/п	№ в теме	Тема	Кол-во часов
		7 класс	340ч
		I четверть	80 ч
		Вводное занятие	3ч

1	1	Беседа о подготовке школьников к труду и рабочих профессиях.	1
2	2	Простейшие профессии обслуживающего труда.	1
3	3	Правила безопасного поведения на уроках трудового обучения.	1
		<b>Работа на пришкольном участке</b>	<b>13ч</b>
4	1	Строение дерева: ствол, крона. <i>Практическая работа.</i> Подготовка скребка к работе.	1
5	2	<i>Практическая работа.</i> Очистка ствола плодового дерева скребком.	1
6	3	Основные породы деревьев на пришкольном участке. <i>Практическая работа.</i> Подготовка кисти к работе. Побелка ствола с помощью кисти.	1
7	4	Осенний уход за деревьями. <i>Практическая работа.</i> Сбор опавших листьев граблями. Укладка листьев в кучи.	1
8	5	Приствольный круг. Значение.	1
9	6	<i>Практическая работа.</i> Разметка круга для вскапывания. Упражнения в вскапывании приствольного круга лопатой. Правила вскапывания приствольного круга.	1
10	7	<i>Практическая работа.</i> Подготовка инструмента к работе.	1
11	8	<i>Практическая работа.</i> Вскапывание приствольного круга лопатой.	1
12	9	Секатор: устройство. Отработка умения работы секатором.	1
13	10	<i>Практическая работа.</i> Упражнения в обрезке ветвей секатором.	1
14	11	Секатор: наладка. <i>Практическая работа.</i> Упражнения в обрезке ветвей секатором.	1
15	12	Правила безопасной работы секатором. <i>Практическая работа.</i> Обрезка ветвей секатором.	1
16	13	<i>Практическая работа.</i> Упражнения в обрезке ветвей секатором на длинном шесте.	1
		<b>Уборка лестницы в помещении</b>	<b>8 ч</b>
17	1	Лестница в школе: устройство (ступени, пролёт, площадка, перила). <i>Практическая работа.</i> Отработка умения в подметании лестницы.	1
18	2	Лестница в школе: материалы для изготовления. <i>Практическая работа.</i> Подметание лестницы.	1
19	3	Правила безопасности при уборке лестницы. <i>Практическая работа.</i> Подметание лестницы.	1
20	4	<i>Практическая работа.</i> Уборка мусора.	1
21	5	Резиновые перчатки: назначение. <i>Практическая работа.</i> Подбор перчаток по размеру. Упражнения в надевании перчаток.	1
22	6	Резиновые перчатки: правила бережного обращения.	1
23	7	<i>Практическая работа.</i> Протирка перил.	1
24	8	Моющие средства. <i>Практическая работа.</i> Подготовка моющего средства. Мытьё лестницы моющими средствами	1
		<b>Машинная стирка белья</b>	<b>19 ч+1ч(с/р)</b>
25	1	Бытовая стиральная машина: устройство. <i>Практическая работа.</i> Подготовка стиральной машины к работе.	1
26	2	<i>Практическая работа.</i> Планирование последовательности действий.	1

27	3	Бытовая стиральная машина: принцип действия. <b>Практическая работа.</b> Подготовка стиральной машины к работе.	1
28	4	<b>Практическая работа.</b> Стирка белья.	1
29	5	Бытовая стиральная машина: производительность. <b>Практическая работа.</b> Подготовка стиральной машины к работе.	1
30	6	Бытовая стиральная машина: правила пользования. <b>Практическая работа.</b> Подготовка стиральной машины к работе.	1
31	7	Сортировка белья. <b>Практическая работа.</b> Сортировка грязного белья.	1
32	8	<b>Практическая работа.</b> Взвешивание грязного белья.	1
33	9	Моющие средства: виды. Пр.р. Выбор моющего средства.	1
34	10	<b>Практическая работа.</b> Прополаскивание белья.	1
35	11	Моющие средства: правила пользования. Пр.р. Подготовка моющих средств. <b>Практическая работа.</b> Стирка белья.	1
36	12	Моющие средства: правила хранения. <b>Практическая работа.</b> Стирка белья. Прополаскивание белья.	1
37	13	Моющие средства: меры безопасности.	1
38	14	<b>Практическая работа.</b> Сушка белья в центрифуге. <b>Практическая работа.</b> Сушка белья на воздухе.	1
39	15	Отбеливающие и подсинивающие средства: виды.	1
40	16	<b>Практическая работа.</b> Выбор средств. Отбеливание белого белья.	1
41	17	<b>Самостоятельная работа.</b> Уборка лестницы.	1
42	18	Отбеливающие и подсинивающие средства: правила пользования. <b>Практическая работа.</b> Подбор средств. Подсинивание белого белья.	1
43	19	<b>Практическая работа.</b> Сушка белья на воздухе.	1
44	20	<b>Практическая работа.</b> Утюжка белья.	1
		<b>Практическое повторение</b>	<b>7 ч</b>
45	1	Подготовка к уборке лестницы Пр.р. Подготовка инструмента. Выбор резиновых перчаток.	1
46	2	<b>Практическая работа.</b> Уборка лестницы. Подметание лестницы	1
47	3	<b>Практическая работа.</b> Уборка мусора.	1
48	4	<b>Практическая работа.</b> Подготовка моющих средств.	1
49	5	Мытьё перил. <b>Практическая работа.</b> Протирка перил.	1
50	6	<b>Практическая работа.</b> Выбор моющих средств.	1
51	7	Мытьё лестницы. <b>Практическая работа.</b> Мытьё лестницы моющими средствами.	1
		<b>II четверть</b>	
		<b>Вводное занятие</b>	<b>2 ч</b>
52	1	Профессии родителей учащихся.	1
53	2	Организация рабочих мест. Правила безопасного поведения на уроках трудового обучения	1
54	3	<b>Обработка оборудования и уборка на кухне</b>	<b>13 ч</b>

55	4	Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение. <i>Практическая работа.</i> Сортировка посуды. Выбор моющих средств.	1
56	5	Кухонная посуда и инвентарь: правила ухода. <i>Практическая работа.</i> Мытьё посуды.	1
57	6	<i>Практическая работа.</i> Мытьё кухонного инвентаря.	1
58	7	Мытьё кухонной посуды: санитарные требования. <i>Практическая работа.</i> Чистка кухонного стола. Мытьё кухонного стола.	1
59	8	Мытьё кухонной посуды: моющие средства и приспособления. <i>Практическая работа.</i> Чистка моечной ванны. Мытьё моечной ванны.	1
60	9	Правила ухода за алюминиевой посудой. <i>Практическая работа.</i> Чистка алюминиевой посуды. Мытьё алюминиевой посуды.	1
61	10	Правила ухода за эмалированной посудой..	1
62		<i>Практическая работа.</i> Чистка эмалированной посуды	
63	11	Правила ухода за никелированной посудой.	1
64		<i>Практическая работа.</i> Чистка никелированной посуды.	
65	12	Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря. <i>Практическая работа.</i> Чистка разделочной доски.	1
66	13	<i>Практическая работа.</i> Уборка кухни.	1
		<b>Работа в пищеблоке</b>	<b>13 ч</b>
67	1	Столовая посуда: виды, назначение. <i>Практическая работа.</i> Сбор использованной посуды.	1
68	2	<i>Практическая работа.</i> Транспортировка посуды в моечное отделение.	1
69	3	Керамическая и стеклянная посуда. <i>Практическая работа.</i> Сбор использованной посуды. Транспортировка посуды в моечное отделение	1
70	4	Свойства керамики и стекла. <i>Практическая работа.</i> Сбор использованной посуды. Транспортировка посуды в моечное отделение	1
71	5	Средства и приёмы мытья керамики и стекла. <i>Практическая работа.</i> Очистка посуды от остатков пищи	1
72	6	<i>Практическая работа.</i> Сбор пищевых отходов.	1
73	7	Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. <i>Практическая работа.</i> Мытьё посуды в двух ваннах.	1
74	8	Обязанности мойщицы посуды. <i>Практическая работа.</i> Мытьё посуды в трех ваннах.	1
75	9	Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение.	1
76	10	<i>Практическая работа.</i> Мытьё посуды в трех ваннах.	1
77	11	Личная гигиена работника кухни.	1
78	12	<i>Практическая работа.</i> Сушка посуды. Сушка столовых приборов.	1
79	13	Правила безопасности при работе в моечном цехе.	1
80		Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности. <i>Практическая работа.</i> Уборка моечного отделения.	1



<b>Генеральная уборка помещения</b>			<b>15ч+1ч(с/р)</b>
81	1	Очистка и мытьё стеной панели и двери, окрашенных масляной краской. <i>Практическая работа.</i> Подготовка моющего средства.	1
82	2	<i>Практическая работа.</i> Обработка стеной панели, двери.	1
83	3	Очистка и мытьё подоконника, окрашенного масляной краской. <i>Практическая работа.</i> Подготовка моющего средства. Обработка подоконника.	1
84	4	Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной краской. <i>Практическая работа.</i> Обработка стеной панели.	1
85	6	<i>Практическая работа.</i> Мытьё цветочных поддона и горшка.	1
86	7	Удаление пыли с панели, окрашенной клеевой краской. <i>Практическая работа.</i> Обработка стеной панели.	1
87	8	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. <i>Практическая работа.</i> Подготовка пылесоса к работе.	1
88	9	<i>Практическая работа.</i> Чистка пылесосом.	1
89	10	<b>Самостоятельная работа.</b> Уборка кабинета.	1
90	11	Средства для обработки полированной мебели. <i>Практическая работа.</i> Выбор средства для полированной мебели. Обработка полированной мебели.	1
91	12	Мастика для покрытия паркетного пола. <i>Практическая работа.</i> Покрытие мастикой паркетного пола. Натирка мастикой паркетного пола.	1
92	13	Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.	1
93	14	<i>Практическая работа.</i> Мытьё пола.	1
94	15	<i>Практическая работа.</i> Мытьё лестницы.	1
<b>Практическое повторение</b>			<b>5ч</b>
95	1	Уход за плиточным полом. <i>Практическая работа.</i> Подметание пола.	1
96	2	<i>Практическая работа.</i> Мытьё пола шваброй с тряпкой.	1
97	3	Служебное помещение: виды, назначение. <i>Практическая работа.</i> Подметание пола.	1
98	4	<i>Практическая работа.</i> Мытьё пола шваброй с тряпкой.	1
99	5	Уход за цветами. <i>Практическая работа.</i> Обрезка и сбор сухих листьев. Подготовка воды и полив цветов.	1
<b>III четверть</b>			<b>ч</b>
<b>Вводное занятие</b>			<b>2 ч</b>
100	1	Профессии, изучаемые в школе.	1
101	2	Правила безопасного поведения на уроках трудового обучения. <i>Практическая работа.</i> Организация рабочего места.	1
<b>Ежедневная уборка служебного помещения</b>			<b>13 ч</b>
102	1	Общее представление о работе учреждения.	1
103	2	<i>Практическая работа.</i> Уборка стола. Уборка наружных поверхностей шкафа	1
104	3	Значение документации.	1

105	4	<b>Практическая работа.</b> Влажная уборка стола. Очистка корзины для использованной бумаги.	1
106	5	Уборка письменного стола. <b>Практическая работа.</b> Уборка стола.	1
107	6	<b>Практическая работа.</b> Уборка подоконника.	1
108	7	Уборка настольного светильника. <b>Практическая работа.</b> Протирка настольного светильника. Мытьё настольного светильника.	1
109	8	Правила электробезопасности.	1
110	9	<b>Практическая работа.</b> Протирка пола. Протирка радиатора отопления.	1
111	10	Бытовой холодильник: устройство. <b>Практическая работа.</b> Протирка холодильника.	1
112	11	<b>Практическая работа.</b> Протирка наружных поверхностей.	1
113	12	Бытовой холодильник: размораживание. <b>Практическая работа.</b> Приемы отключения холодильника. Размораживание холодильника	1
114	13	Бытовой холодильник: мытьё и протирка. <b>Практическая работа.</b> Мытьё холодильника. Протирка холодильника.	1
		<b>Гигиена питания</b>	<b>11 ч</b>
115	1	Продукты: виды. <b>Практическая работа.</b> Называние продуктов. Определение по картинкам.	1
116	2	Продукты: значение для питания. <b>Практическая работа.</b> Выбор продуктов. Определение продуктов по значению.	1
117	3	Изменение качества продукта в результате долгого хранения. <b>Практическая работа.</b> Определение качественных продуктов. Определение некачественных продуктов.	1
118	4	Признаки порчи продуктов. <b>Практическая работа.</b> Определение качественных продуктов. Определение порченных продуктов.	1
119	5	Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. <b>Практическая работа.</b> Знакомство с профилактической литературой	1
120	6	<b>Практическая работа.</b> Работа с профилактической литературой.	1
121	7	Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. <b>Практическая работа.</b> Знакомство с гигиеническими требованиями.	1
122	8	<b>Практическая работа.</b> Показ хранения пищи.	1
123	9	Личная гигиена работника общественного питания. <b>Практическая работа.</b> Мытьё рук.	1
124	10	<b>Практическая работа.</b> Приёмы работы ножницами.	1
125	11	Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока. <b>Практическая работа.</b> Знакомство с медицинской книжкой. <b>Практическая работа.</b> Работа с медицинской книжкой.	1
		<b>Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей</b>	<b>8 ч</b>
126	1	Обеденный стол. <b>Практическая работа.</b> Планирование хода работы. Мытьё столов.	1
127	2	Обеденный стол: эстетическое оформление. <b>Практическая работа.</b> Подготовка бумажных салфеток. Укладывание в салфеточницу	1
128	3	Обеденный стол: сервировка. <b>Практическая работа.</b> Наполнение и размещение прибора со специями. Правильное расположение стульев	1

129	4	Сбор грязной посуды со стола. Санитарные требования к сбору грязной посуды. <b>Практическая работа.</b> Сбор грязной посуды. Сбор подносов в тележку	1
130	5	Правила этикета во время сбора грязной посуды. <b>Практическая работа.</b> Сбор грязной посуды.	1
131	6	<b>Практическая работа.</b> Правила этикета.	1
132	7	Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды. <b>Практическая работа.</b> Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды.	1
133	8	<b>Практическая работа.</b> Разгрузка тележки в моечном отделении.	1
		<b>Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания</b>	<b>15ч</b>
134	1	Санитарные требования к территории предприятия общественного питания.	1
135	2	<b>Практическая работа.</b> Сгребание мусора. Удаление мусора.	1
136	3	<b>Практическая работа.</b> Подметание мусора. Удаление мусора.	1
137	4	Правила сбора, хранения и удаления отходов.	1
138	5	<b>Практическая работа.</b> Сбор и удаление мусора.	1
139	6	<b>Практическая работа.</b> Хранение и удаление отходов.	1
140	7	Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора..	1
141	8	<b>Практическая работа.</b> Подбор инвентаря. Сбор мусора	1
142	9	Моющие средства: назначение, пользование. Пр.р. Подбор моющих средств. <b>Практическая работа.</b> Чистка мебели столового зала.	1
143	10	Моющие средства: техника безопасности.	1
144	11	<b>Практическая работа.</b> Подбор приспособлений, моющих средств. Мытьё стен, полов с разным покрытием.	1
		<b>Практическое повторение.</b> <b>Ежедневная уборка служебного помещения</b>	<b>13 ч+</b> <b>1 ч (с/р)</b>
145	1	Уборка служебного помещения.	1
146	2	<b>Практическая работа.</b> Протирка подоконников. Протирка радиаторов.	1
147	3	Уход за цветами.	1
148	4	<b>Практическая работа.</b> Обрезка и сбор сухих листьев.	1
149	5	Уход за цветами. Пр.р. Подготовка воды для полива и опрыскивания. <b>Практическая работа.</b> Полив и опрыскивание цветов.	1
150	6	<b>Практическая работа.</b> Обтирание цветочных горшков.	1
151	7	Мытьё подоконников. <b>Практическая работа.</b> Чистка и мытьё подоконников. <b>Практическая работа.</b> Мытьё отопительных радиаторов	1
152	8	Уборка класса. Пр.р. Протирка столов стульев	1
153	9	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу.	1
154	10	Уборка письменного стола. <b>Практическая работа.</b> . Протирка влажной тряпкой. Протирка сухой тряпкой.	1
155	11	Уборка шкафа. <b>Практическая работа.</b> Уборка внутренних поверхностей. Уборка наружных поверхностей.	1
156	12	Уборка класса. <b>Практическая работа.</b> Подметание пола. Протирка пола.	1

157	13	<b>Практическая работа.</b> Очистка корзины для использованной бумаги.	1
158	14	Уборка мастерской. <b>Практическая работа.</b> Подметание пола. Протирка пола.	1
		<b>IV четверть</b>	<b>80ч</b>
		<b>Вводное занятие</b>	<b>3ч</b>
159	1	Профессии родителей.	1
160	2	Правила поведения и безопасной работы в школьной мастерской.	1
161	3	<b>Практическая работа.</b> Организация рабочего места.	1
		<b>Первичная обработка овощей</b>	<b>16 ч</b>
162	2	Овощи. Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность.	1
163	3	<b>Практическая работа.</b> Определение овощей по картинке. Определение качества овощей.	1
164	4	Капуста, лук, салат, шпинат: первичная обработка.	1
165	5	<b>Практическая работа.</b> Сортировка, мытьё овощей.	1
166	6	<b>Практическая работа.</b> Очистка и доочистка овощей вручную.	1
167	7	Обработка сушёных овощей.	1
168	8	<b>Практическая работа.</b> Замачивание сушёных овощей.	1
169	9	<b>Практическая работа.</b> Хранение овощей.	1
170	10	Понятие «отходы» при обработке овощей: виды, использование.	1
171	11	<b>Практическая работа.</b> Сортировка овощей. Отжимание рассола	1
172	12	Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей.	1
173	13	<b>Практическая работа.</b> Сортировка овощей. Нарезка овощей кольцами, полукольцами.	1
174	14	Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	1
175	15	<b>Практическая работа.</b> Нарезка овощей соломкой, шашками.	1
176	16	<b>Практическая работа.</b> Подбор инструментов для обработки овощей.	1
		<b>Обработка корнеплодов в условиях пищеблока</b>	<b>15 ч</b>
177	1	Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства.	1
178	2	<b>Практическая работа.</b> Определение основных цехов. Планирование рабочих операций.	1
179	3	Оборудование овощного цеха.	1
180	4	<b>Практическая работа.</b> Определение оборудования.	1
181	5	<b>Практическая работа.</b> Наблюдение за работой оборудования.	1
182	6	Корнеплоды: виды.	1
183	7	<b>Практическая работа.</b> Определение пригодности корнеплода. Переработка корнеплодов.	1
184	8	Основные требования к обработке корнеплодов, нормы отходов и правила безопасной работы.	1
185	9	<b>Практическая работа.</b> Работа ножом для доочистки корнеплодов.	1
186	10	<b>Практическая работа.</b> Мытьё зелени.	1
187	11	Картофелечистка: назначение, пользование.	1

188	12	<b>Практическая работа.</b> Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную.	1
189	13	Картофелечистка: техника безопасности.	1
190	14	<b>Практическая работа.</b> Наблюдение за работой.	1
191	15	<b>Практическая работа.</b> Обработка других видов корнеплодов.	1
		<b>Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания</b>	<b>33ч + 2ч(к/р)</b>
192	1	Организация моечного отделения.	1
193	2	<b>Практическая работа.</b> Подбор инвентаря.	1
194	3	<b>Практическая работа.</b> Подбор моющих средств.	1
195	4	Столовая посуда: способы, правила уборки со стола.	1
196	5	<b>Практическая работа.</b> Сбор пищевых отходов.	1
197	6	<b>Практическая работа.</b> Сортировка посуды по видам.	1
198	7	Столовая посуда: мойка, просушка.	1
199	8	<b>Практическая работа.</b> Чистка вручную столовой посуды, приборов, подносов.	1
200	9	<b>Практическая работа.</b> Мытьё столовой посуды, приборов, подносов.	1
201	10	Моющие средства: виды, правила составления растворов.	1
202	11	<b>Практическая работа.</b> Подбор моющих средств.	1
203	12	<b>Практическая работа.</b> Составление моющих растворов.	1
204	13	Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щётки, ветошь).	1
205	14	<b>Практическая работа.</b> Обработка ершей, щёток.	1
206	15	<b>Практическая работа.</b> Обработка ветоши и используемого инвентаря.	1
207	16	Правила сбора и хранение пищевых отходов.	1
208	17	<b>Практическая работа.</b> Сбор пищевых отходов.	1
209	18	<b>Практическая работа.</b> Подготовка к хранению, хранение отходов.	1
210	19	Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования.	1
211	20	<b>Практическая работа.</b> Наблюдение за работой посудомоечной машины.	1
212	21	<b>Практическая работа.</b> Выполнение правил личной гигиены.	1
213	22	Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка.	1
214	23	<b>Практическая работа.</b> Определение посуды по материалу и способу обработки.	1
215	24	<b>Практическая работа.</b> Составление моющих растворов.	1
216	25	Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: просушка.	1
217	26	<b>Практическая работа.</b> Сушка посуды.	1
218	27	<b>Практическая работа.</b> Сушка инвентаря и тары.	1
219	28	<b>Итоговая контрольная работа.</b> Мытьё определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1
220	29	<b>Итоговая контрольная работа.</b> Мытьё определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1

221	30	Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств.	1
222	<b>31</b>	<b>Практическая работа.</b> Чистка и мытьё посуды с применением моющих и дезинфицирующих средств.	1
223	<b>32</b>	<b>Практическая работа.</b> Чистка и мытьё инвентаря, тары.	1
224	33	Спецодежда, применяемая при мойке.	1
225	<b>34</b>	<b>Практическая работа.</b> Подбор спецодежды по росту	1
226	<b>35</b>	<b>Практическая работа.</b> Уборка пола.	1
		<b>Практическое повторение. Чистка и мытьё кухонной и столовой посуды</b>	<b>12ч</b>
227	1	Чистка кухонной посуды.	1
228	2	<b>Практическая работа.</b> Чистка кухонной посуды.	1
229	3	<b>Практическая работа.</b> Чистка приборов, подносов.	1
230	4	Мытьё кухонной посуды.	1
231	5	<b>Практическая работа.</b> Подбор моющего средства.	1
232	6	<b>Практическая работа.</b> Мытьё, сушка кухонной посуды.	1
233	7	Чистка столовой посуды.	1
234	8	<b>Практическая работа.</b> Сбор грязной посуды.	1
235	9	<b>Практическая работа.</b> Сортировка посуды.	1
236	10	Мытьё столовой посуды.	1
237	11	<b>Практическая работа.</b> Подбор моющего средства.	1
238	12	<b>Практическая работа.</b> Мытьё, сушка столовой посуды.	1
			1

## Календарно-тематическое планирование

№ п/п	№ в теме	Тема	Кол-во часов	Сроки	
				По плану	фактически
		<b>7 класс</b>	<b>340ч</b>		
		<b>I четверть</b>	<b>80 ч</b>		
		<b>Вводное занятие</b>	<b>3ч</b>		
1	1	Беседа о подготовке школьников к труду и рабочим профессиям.	1		
2	2	Простейшие профессии обслуживающего труда.	1		
3	3	Правила безопасного поведения на уроках трудового обучения.	1		
		<b>Работа на пришкольном участке</b>	<b>23ч</b>		
4	1	Строение дерева: ствол, крона.	1		
5	2	<b>Практическая работа.</b> Подготовка скребка к работе.	1		
6	3	<b>Практическая работа.</b> Очистка ствола плодового дерева скребком.	1		
7	4	Основные породы деревьев на пришкольном участке.	1		
8	5	<b>Практическая работа.</b> Подготовка кисти к работе. Побелка ствола с помощью кисти.	1		
9	6	Осенний уход за деревьями.	1		
10	7	<b>Практическая работа.</b> Сбор опавших листьев граблями.	1		
11	8	<b>Практическая работа.</b> Укладка листьев в кучи.	1		
12	9	Приствольный круг. Значение.	1		
13	10	<b>Практическая работа.</b> Разметка круга для вскапывания.	1		
14	11	<b>Практическая работа.</b> Упражнения в вскапывании приствольного круга лопатой.	1		
15	12	Правила вскапывания приствольного круга.	1		
16	13	<b>Практическая работа.</b> Подготовка инструмента к работе.	1		
17	14	<b>Практическая работа.</b> Вскапывание приствольного круга лопатой.	1		
18	15	Секатор: устройство.	1		
19	16	<b>Практическая работа.</b> Отработка умения работы секатором.	1		
20	17	<b>Практическая работа.</b> Упражнения в обрезке ветвей секатором.	1		
21	18	Секатор: наладка.	1		
22	19	<b>Практическая работа.</b> Упражнения в обрезке ветвей секатором.	1		
23	20	<b>Практическая работа.</b> Обрезка ветвей секатором.	1		
24	21	Правила безопасной работы секатором.	1		

25	22	<b>Практическая работа.</b> Упражнения в обрезке ветвей секатором на длинном шесте.	1		
26	23	<b>Практическая работа.</b> Обрезка ветвей секатором на длинном шесте.	1		
		<b>Уборка лестницы в помещении</b>	<b>13 ч</b>		
27	1	Лестница в школе: устройство (ступени, пролёт, площадка, перила).	1		
28	2	<b>Практическая работа.</b> Отработка умения в подметании лестницы.	1		
29	3	Лестница в школе: материалы для изготовления.	1		
30	4	<b>Практическая работа.</b> Подметание лестницы.			
31	5	Правила безопасности при уборке лестницы.	1		
32	6	<b>Практическая работа.</b> Подметание лестницы.	1		
33	7	<b>Практическая работа.</b> Уборка мусора.	1		
34	8	Резиновые перчатки: назначение.	1		
35	9	<b>Практическая работа.</b> Подбор перчаток по размеру. Упражнения в надевании перчаток.	1		
36	10	Резиновые перчатки: правила бережного обращения.	1		
37	11	<b>Практическая работа.</b> Протирка перил.	1		
38	12	Моющие средства.	1		
39	13	<b>Практическая работа.</b> Подготовка моющего средства. Мытьё лестницы моющими средствами.	1		
		<b>Машинная стирка белья</b>	<b>30 ч+2ч(с/р)</b>		
40	1	Бытовая стиральная машина: устройство.	1		
41	2	<b>Практическая работа.</b> Подготовка стиральной машины к работе.	1		
42	3	<b>Практическая работа.</b> Планирование последовательности действий.	1		
43	4	Бытовая стиральная машина: принцип действия.	1		
44	5	<b>Практическая работа.</b> Подготовка стиральной машины к работе.	1		
45	6	<b>Практическая работа.</b> Стирка белья.	1		
46	7	Бытовая стиральная машина: производительность.	1		
47	8	<b>Практическая работа.</b> Подготовка стиральной машины к работе.	1		
48	9	<b>Практическая работа.</b> Стирка белья.	1		
49	10	Бытовая стиральная машина: правила пользования.	1		
50	11	<b>Практическая работа.</b> Подготовка стиральной машины к работе.	1		
51	12	<b>Практическая работа.</b> Стирка белья.	1		
52	13	Сортировка белья.	1		
53	14	<b>Практическая работа.</b> Сортировка грязного белья.	1		
54	15	<b>Практическая работа.</b> Взвешивание грязного белья.	1		
55	16	Моющие средства: виды. Пр.р. Выбор моющего средства.	1		



56	17	<b>Практическая работа.</b> Прополаскивание белья.	1		
57	18	Моющие средства: правила пользования. Пр.р. Подготовка моющих средств.	1		
58	19	<b>Практическая работа.</b> Стирка белья.	1		
59	20	Моющие средства: правила хранения.	1		
60	21	<b>Практическая работа.</b> Стирка белья. Прополаскивание белья.	1		
61	22	Моющие средства: меры безопасности.	1		
62	23	<b>Практическая работа.</b> Сушка белья в центрифуге.	1		
63	24	<b>Практическая работа.</b> Сушка белья на воздухе.	1		
64	25	Отбеливающие и подсинивающие средства: виды.	1		
65	26	<b>Практическая работа.</b> Выбор средств. Отбеливание белого белья.	1		
66	27	<b>Самостоятельная работа.</b> Уборка лестницы.	1		
67	28	<b>Самостоятельная работа.</b> Уборка лестницы.	1		
68	29	Отбеливающие и подсинивающие средства: правила пользования.	1		
69	30	<b>Практическая работа.</b> Подбор средств. Подсинивание белого белья.	1		
70	31	<b>Практическая работа.</b> Сушка белья на воздухе.	1		
71	32	<b>Практическая работа.</b> Утюжка белья.	1		
		<b>Практическое повторение</b>	<b>9 ч</b>		
72	1	Подготовка к уборке лестницы Пр.р. Подготовка инструмента. Выбор резиновых перчаток.	1		
73	2	Пр.р. Уборка лестницы. Подметание лестницы	1		
74	3	<b>Практическая работа.</b> Уборка мусора.	1		
75	4	Мытьё перил.	1		
76	5	<b>Практическая работа.</b> Подготовка моющих средств.	1		
77	6	<b>Практическая работа.</b> Протирка перил.	1		
78	7	Мытьё лестницы.	1		
79	8	<b>Практическая работа.</b> Выбор моющих средств.	1		
80	9	<b>Практическая работа.</b> Мытьё лестницы моющими средствами.	1		
		<b>II четверть</b>	<b>80 ч</b>		
		<b>Вводное занятие</b>	<b>3 ч</b>		
81	1	Профессии родителей учащихся.	1		
82	2	Организация рабочих мест.	1		
83	3	Правила безопасного поведения на уроках трудового обучения.	1		
		<b>Обработка оборудования и уборка на кухне</b>	<b>18 ч</b>		
84	1	Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение.	1		
85	2	<b>Практическая работа.</b> Сортировка посуды. Выбор моющих средств.	1		

86	3	Кухонная посуда и инвентарь: правила ухода.	1		
87	4	<b>Практическая работа.</b> Мытьё посуды.	1		
88	5	<b>Практическая работа.</b> Мытьё кухонного инвентаря.	1		
89	6	Мытьё кухонной посуды: санитарные требования.	1		
90	7	<b>Практическая работа.</b> Чистка кухонного стола. Мытьё кухонного стола.	1		
91	8	Мытьё кухонной посуды: моющие средства и приспособления.	1		
92	9	<b>Практическая работа.</b> Чистка моечной ванны. Мытьё моечной ванны.	1		
93	10	Правила ухода за алюминиевой посудой.	1		
94	11	<b>Практическая работа.</b> Чистка алюминиевой посуды. Мытьё алюминиевой посуды.	1		
95	12	Правила ухода за эмалированной посудой.	1		
96	13	<b>Практическая работа.</b> Чистка эмалированной посуды.	1		
97	14	Правила ухода за никелированной посудой.	1		
98	15	<b>Практическая работа.</b> Чистка никелированной посуды.	1		
99	16	Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	1		
100	17	<b>Практическая работа.</b> Чистка разделочной доски.	1		
101	18	<b>Практическая работа.</b> Уборка кухни.	1		
		<b>Работа в пищеблоке</b>	<b>23 ч</b>		
102	1	Столовая посуда: виды, назначение.	1		
103	2	<b>Практическая работа.</b> Сбор использованной посуды.	1		
104	3	<b>Практическая работа.</b> Транспортировка посуды в моечное отделение.	1		
105	4	Керамическая и стеклянная посуда.	1		
106	5	<b>Практическая работа.</b> Сбор использованной посуды. Транспортировка посуды в моечное отделение.	1		
107	6	Свойства керамики и стекла.	1		
108	7	<b>Практическая работа.</b> Сбор использованной посуды. Транспортировка посуды в моечное отделение	1		
109	8	Средства и приёмы мытья керамики и стекла.	1		
110	9	<b>Практическая работа.</b> Очистка посуды от остатков пищи.	1		
111	10	<b>Практическая работа.</b> Сбор пищевых отходов.	1		
112	11	Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.	1		
113	12	<b>Практическая работа.</b> Мытьё посуды в двух ваннах.	1		
114	13	Обязанности мойщицы посуды.	1		

115	14	<b>Практическая работа.</b> Мытьё посуды в трех ваннах.	1		
116	15	Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение.	1		
117	16	<b>Практическая работа.</b> Мытьё посуды в трех ваннах.	1		
118	17	Личная гигиена работника кухни.	1		
119	18	<b>Практическая работа.</b> Сушка посуды. Сушка столовых приборов.	1		
120	19	Правила безопасности при работе в моечном цехе.	1		
121	20	<b>Практическая работа.</b> Сушка посуды. Сушка столовых приборов.	1		
122	21	Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	1		
123	22	<b>Практическая работа.</b> Уборка моечного отделения.	1		
124	23	<b>Практическая работа.</b> Уборка моечного отделения.	1		
		<b>Генеральная уборка помещения</b>	<b>24ч+3ч(с/р)</b>		
125	1	Очистка и мытьё стеной панели и двери, окрашенных масляной краской.	1		
126	2	<b>Практическая работа.</b> Подготовка моющего средства.	1		
127	3	<b>Практическая работа.</b> Обработка стеной панели, двери.	1		
128	4	Очистка и мытьё подоконника, окрашенного масляной краской.	1		
129	5	<b>Практическая работа.</b> Подготовка моющего средства.	1		
130	6	<b>Практическая работа.</b> Обработка подоконника.	1		
131	7	Удаление пыли с панели, окрашенной водозмульсионной краской.	1		
132	8	<b>Практическая работа.</b> Обработка стеной панели.	1		
133	9	<b>Практическая работа.</b> Мытьё цветочных поддона и горшка.	1		
134	10	Удаление пыли с панели, окрашенной клеевой краской.	1		
135	11	<b>Практическая работа.</b> Подготовка стеной панели.	1		
136	12	<b>Практическая работа.</b> Обработка стеной панели.	1		
137	13	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом.	1		
138	14	<b>Практическая работа.</b> Подготовка пылесоса к работе.	1		
139	15	<b>Практическая работа.</b> Чистка пылесосом.	1		
140	16	<b>Самостоятельная работа.</b> Уборка кабинета.	1		
141	17	<b>Самостоятельная работа.</b> Уборка кабинета.	1		
142	18	<b>Самостоятельная работа.</b> Уборка кабинета.	1		
143	19	Средства для обработки полированной мебели.	1		
144	20	<b>Практическая работа.</b> Выбор средства для полированной мебели.	1		
145	21	<b>Практическая работа.</b> Обработка полированной мебели.	1		
146	22	Мастика для покрытия паркетного пола.	1		

147	23	<b>Практическая работа.</b> Покрытие мастикой паркетного пола.	1		
148	24	<b>Практическая работа.</b> Натирка мастикой паркетного пола.	1		
149	25	Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.	1		
150	26	<b>Практическая работа.</b> Мытье пола.	1		
151	27	<b>Практическая работа.</b> Мытье лестницы.	1		
		<b>Практическое повторение</b>	<b>9ч</b>		
152	1	Уход за плиточным полом.	1		
153	2	<b>Практическая работа.</b> Подметание пола.	1		
154	3	<b>Практическая работа.</b> Мытье пола шваброй с тряпкой.	1		
155	4	Служебное помещение: виды, назначение.	1		
156	5	<b>Практическая работа.</b> Подметание пола.	1		
157	6	<b>Практическая работа.</b> Мытье пола шваброй с тряпкой.	1		
158	7	Уход за цветами.	1		
159	8	<b>Практическая работа.</b> Обрезка и сбор сухих листьев.	1		
160	9	<b>Практическая работа.</b> Подготовка воды и полив цветов.	1		
161		<b>III четверть</b>	<b>100 ч</b>		
		<b>Вводное занятие</b>	<b>3 ч</b>		
	1	Профессии, изучаемые в школе.	1		
	2	Правила безопасного поведения на уроках трудового обучения.	1		
	3	<b>Практическая работа.</b> Организация рабочего места.	1		
		<b>Ежедневная уборка служебного помещения</b>	<b>21 ч</b>		
	1	Общее представление о работе учреждения.	1		
	2	<b>Практическая работа.</b> Уборка стола.	1		
	3	<b>Практическая работа.</b> Уборка наружных поверхностей шкафа.	1		
	4	Значение документации.	1		
	5	<b>Практическая работа.</b> Влажная уборка стола.	1		
	6	<b>Практическая работа.</b> Очистка корзины для использованной бумаги.	1		
	7	Уборка письменного стола.	1		
	8	<b>Практическая работа.</b> Уборка стола.	1		
	9	<b>Практическая работа.</b> Уборка подоконника.	1		
	10	Уборка настольного светильника.	1		
	11	<b>Практическая работа.</b> Протирка настольного светильника. Мытье настольного светильника.	1		
	12	Правила электробезопасности.	1		

13	<b>Практическая работа.</b> Протирка пола.	1		
14	<b>Практическая работа.</b> Протирка радиатора отопления.	1		
15	Бытовой холодильник: устройство.	1		
16	<b>Практическая работа.</b> Протирка холодильника.	1		
17	<b>Практическая работа.</b> Протирка наружных поверхностей.	1		
18	Бытовой холодильник: размораживание.	1		
19	<b>Практическая работа.</b> Приемы отключения холодильника. Размораживание холодильника	1		
20	Бытовой холодильник: мытьё и протирка.	1		
21	<b>Практическая работа.</b> Мытьё холодильника. Протирка холодильника.	1		
	<b>Гигиена питания</b>	<b>20 ч</b>		
1	Продукты: виды.	1		
2	<b>Практическая работа.</b> Называние продуктов. Определение по картинкам.	1		
3	Продукты: значение для питания.	1		
4	<b>Практическая работа.</b> Выбор продуктов. Определение продуктов по значению.	1		
5	Изменение качества продукта в результате долгого хранения.	1		
6	<b>Практическая работа.</b> Определение качественных продуктов. Определение некачественных продуктов.	1		
7	Признаки порчи продуктов.	1		
8	<b>Практическая работа.</b> Определение качественных продуктов. Определение порченных продуктов.	1		
9	Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.	1		
10	<b>Практическая работа.</b> Знакомство с профилактической литературой.	1		
11	<b>Практическая работа.</b> Работа с профилактической литературой.	1		
12	Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи.	1		
13	<b>Практическая работа.</b> Знакомство с гигиеническими требованиями.	1		
14	<b>Практическая работа.</b> Показ хранения пищи.	1		
15	Личная гигиена работника общественного питания.	1		
16	<b>Практическая работа.</b> Приёмы работы ножницами.	1		
17	<b>Практическая работа.</b> Мытьё рук.	1		
18	Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.	1		
19	<b>Практическая работа.</b> Знакомство с медицинской книжкой.	1		

20	<b>Практическая работа.</b> Работа с медицинской книжкой.	1		
	<b>Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей</b>	<b>16ч</b>		
1	Обеденный стол.	1		
2	<b>Практическая работа.</b> Планирование хода работы.	1		
3	<b>Практическая работа.</b> Мытьё столов.	1		
4	Обеденный стол: эстетическое оформление.	1		
5	<b>Практическая работа.</b> Подготовка бумажных салфеток. Укладывание в салфеточницу.	1		
6	Обеденный стол: сервировка.	1		
7	<b>Практическая работа.</b> Наполнение и размещение прибора со специями. Правильное расположение стульев.	1		
8	Сбор грязной посуды со стола. Санитарные требования к сбору грязной посуды.	1		
9	<b>Практическая работа.</b> Сбор грязной посуды. Сбор подносов в тележку	1		
10	<b>Практическая работа.</b> Сбор грязной посуды. Сбор подносов в тележку	1		
11	Правила этикета во время сбора грязной посуды.	1		
12	<b>Практическая работа.</b> Сбор грязной посуды.	1		
13	<b>Практическая работа.</b> Правила этикета.	1		
14	Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.	1		
15	<b>Практическая работа.</b> Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды.	1		
16	<b>Практическая работа.</b> Разгрузка тележки в моечном отделении.	1		
	<b>Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания</b>	<b>15ч</b>		
1	Санитарные требования к территории предприятия общественного питания.	1		
2	<b>Практическая работа.</b> Сгребание мусора. Удаление мусора.	1		
3	Санитарные требования к помещениям предприятия общественного питания.	1		
4	<b>Практическая работа.</b> Подметание мусора. Удаление мусора.	1		
5	Правила сбора, хранения и удаления отходов.	1		
6	<b>Практическая работа.</b> Сбор и удаление мусора.	1		
7	<b>Практическая работа.</b> Хранение и удаление отходов.	1		

8	Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора.	1		
9	<b>Практическая работа.</b> Подбор инвентаря. Сбор мусора.	1		
10	Моющие средства: назначение, пользование. Пр.р. Подбор моющих средств.	1		
11	<b>Практическая работа.</b> Чистка мебели столового зала.	1		
12	Моющие средства: техника безопасности.	1		
13	<b>Практическая работа.</b> Подбор приспособлений, моющих средств.	1		
14	<b>Практическая работа.</b> Мытьё стен, полов с разным покрытием.	1		
15	<b>Практическая работа.</b> Мытьё стен, полов с разным покрытием.	1		
	<b>Практическое повторение. Ежедневная уборка служебного помещения</b>	<b>23 ч+ 2 ч (с/р)</b>		
1	Уборка служебного помещения.	1		
2	<b>Практическая работа.</b> Протирка подоконников.	1		
3	<b>Практическая работа.</b> Протирка радиаторов.	1		
4	Уход за цветами.	1		
5	<b>Практическая работа.</b> Обрезка и сбор сухих листьев.	1		
6	Уход за цветами. Пр.р. Подготовка воды для полива и опрыскивания.	1		
7	<b>Практическая работа.</b> Полив и опрыскивание цветов.	1		
8	<b>Практическая работа.</b> Обтирание цветочных горшков.	1		
9	Мытьё подоконников.	1		
10	<b>Практическая работа.</b> Чистка и мытьё подоконников.	1		
11	<b>Практическая работа.</b> Мытьё отопительных радиаторов.	1		
12	Уборка класса. Пр.р. Протирка столов стульев	1		
13	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу.	1		
14	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу.	1		
15	Уборка письменного стола.	1		
16	<b>Практическая работа.</b> . Протирка влажной тряпкой. Протирка сухой тряпкой.	1		
17	Уборка шкафа.	1		
18	<b>Практическая работа.</b> Уборка внутренних поверхностей.	1		
19	<b>Практическая работа.</b> Уборка наружных поверхностей.	1		
20	Уборка класса.	1		
21	<b>Практическая работа.</b> Подметание пола.	1		
22	<b>Практическая работа.</b> Протирка пола.	1		

23	<b>Практическая работа.</b> Очистка корзины для использованной бумаги.	1		
24	Уборка мастерской.	1		
25	<b>Практическая работа.</b> Подметание пола. Протирка пола.	1		
	<b>IV четверть</b>	<b>80ч</b>		
	<b>Вводное занятие</b>	<b>3ч</b>		
1	Профессии родителей.	1		
2	Правила поведения и безопасной работы в школьной мастерской.	1		
3	<b>Практическая работа.</b> Организация рабочего места.	1		
	<b>Первичная обработка овощей</b>	<b>16 ч</b>		
2	Овощи. Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность.	1		
3	<b>Практическая работа.</b> Определение овощей по картинке. Определение качества овощей.	1		
4	Капуста, лук, салат, шпинат: первичная обработка.	1		
5	<b>Практическая работа.</b> Сортировка, мытьё овощей.	1		
6	<b>Практическая работа.</b> Очистка и доочистка овощей вручную.	1		
7	Обработка сушёных овощей.	1		
8	<b>Практическая работа.</b> Замачивание сушёных овощей.	1		
9	<b>Практическая работа.</b> Хранение овощей.	1		
10	Понятие «отходы» при обработке овощей: виды, использование.	1		
11	<b>Практическая работа.</b> Сортировка овощей. Отжимание рассола	1		
12	Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей.	1		
13	<b>Практическая работа.</b> Сортировка овощей. Нарезка овощей кольцами, полукольцами.	1		
14	Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	1		
15	<b>Практическая работа.</b> Нарезка овощей соломкой, шашками.	1		
16	<b>Практическая работа.</b> Подбор инструментов для обработки овощей.	1		
	<b>Обработка корнеплодов в условиях пищеблока</b>	<b>15 ч</b>		
1	Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства.	1		
2	<b>Практическая работа.</b> Определение основных цехов. Планирование рабочих операций.	1		
3	Оборудование овощного цеха.	1		
4	<b>Практическая работа.</b> Определение оборудования.	1		
5	<b>Практическая работа.</b> Наблюдение за работой оборудования.	1		



6	Корнеплоды: виды.	1		
7	<b>Практическая работа.</b> Определение пригодности корнеплода. Переработка корнеплодов.	1		
8	Основные требования к обработке корнеплодов, нормы отходов и правила безопасной работы.	1		
9	<b>Практическая работа.</b> Работа ножом для доочистки корнеплодов.	1		
10	<b>Практическая работа.</b> Мытьё зелени.	1		
11	Картофелечистка: назначение, пользование.	1		
12	<b>Практическая работа.</b> Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную.	1		
13	Картофелечистка: техника безопасности.	1		
14	<b>Практическая работа.</b> Наблюдение за работой.	1		
15	<b>Практическая работа.</b> Обработка других видов корнеплодов.	1		
	<b>Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания</b>	<b>33ч + 2ч(к/р)</b>		
1	Организация моечного отделения.	1		
2	<b>Практическая работа.</b> Подбор инвентаря.	1		
3	<b>Практическая работа.</b> Подбор моющих средств.	1		
4	Столовая посуда: способы, правила уборки со стола.	1		
5	<b>Практическая работа.</b> Сбор пищевых отходов.	1		
6	<b>Практическая работа.</b> Сортировка посуды по видам.	1		
7	Столовая посуда: мойка, просушка.	1		
8	<b>Практическая работа.</b> Чистка вручную столовой посуды, приборов, подносов.	1		
9	<b>Практическая работа.</b> Мытьё столовой посуды, приборов, подносов.	1		
10	Моющие средства: виды, правила составления растворов.	1		
11	<b>Практическая работа.</b> Подбор моющих средств.	1		
12	<b>Практическая работа.</b> Составление моющих растворов.	1		
13	Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щётки, ветошь).	1		
14	<b>Практическая работа.</b> Обработка ершей, щёток.	1		
15	<b>Практическая работа.</b> Обработка ветоши и используемого инвентаря.	1		
16	Правила сбора и хранение пищевых отходов.	1		
17	<b>Практическая работа.</b> Сбор пищевых отходов.	1		
18	<b>Практическая работа.</b> Подготовка к хранению, хранение отходов.	1		

19	Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования.	1		
20	<b>Практическая работа.</b> Наблюдение за работой посудомоечной машины.	1		
21	<b>Практическая работа.</b> Выполнение правил личной гигиены.	1		
22	Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка.	1		
23	<b>Практическая работа.</b> Определение посуды по материалу и способу обработки.	1		
24	<b>Практическая работа.</b> Составление моющих растворов.	1		
25	Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: просушка.	1		
26	<b>Практическая работа.</b> Сушка посуды.	1		
27	<b>Практическая работа.</b> Сушка инвентаря и тары.	1		
28	<b>Итоговая контрольная работа.</b> Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1		
29	<b>Итоговая контрольная работа.</b> Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1		
30	Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств.	1		
31	<b>Практическая работа.</b> Чистка и мытье посуды с применением моющих и дезинфицирующих средств.	1		
32	<b>Практическая работа.</b> Чистка и мытье инвентаря, тары.	1		
33	Спецодежда, применяемая при мойке.	1		
34	<b>Практическая работа.</b> Подбор спецодежды по росту	1		
35	<b>Практическая работа.</b> Уборка пола.	1		
	<b>Практическое повторение Чистка и мытье кухонной и столовой посуды</b>	<b>12ч</b>		
1	Чистка кухонной посуды.	1		
2	<b>Практическая работа.</b> Чистка кухонной посуды.	1		
3	<b>Практическая работа.</b> Чистка приборов, подносов.	1		
4	Мытье кухонной посуды.	1		
5	<b>Практическая работа.</b> Подбор моющего средства.	1		
6	<b>Практическая работа.</b> Мытье, сушка кухонной посуды.	1		
7	Чистка столовой посуды.	1		
8	<b>Практическая работа.</b> Сбор грязной посуды.	1		
9	<b>Практическая работа.</b> Сортировка посуды.	1		
10	Мытье столовой посуды.	1		
11	<b>Практическая работа.</b> Подбор моющего средства.	1		

	12	<i>Практическая работа.</i> Мытьё, сушка столовой посуды.	1		
--	----	---	---	--	--