

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

УТВЕРЖДЕНО:  
педагогическим советом  
Протокол № 8  
от « 18 » июня 2026 г.



**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по труду (технологии),**  
**профиль «Подготовка младшего обслуживающего персонала»**  
**для обучающихся 7 класса**  
**на 2026-2027 учебный год**

Разработчик программы: учитель  
Загвоздкин М.Н.

п. Школьный  
2026 г.

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

### **I. Нормативно – правовые документы**

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным законом «Об образовании» от 29.12.2012 г. за № 273.

В 7 классе основой для реализации учебного плана является:

- программа специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида 5-9 класс (сборник № 2), Москва, Гуманитарный издательский центр «Владос», 2013 год под редакцией В.В. Воронковой «Подготовка младшего обслуживающего персонала»;
- учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология»/А.Г. Галле, Е.Ю. Головинской. – Самара: Современные образовательные технологии, 2013 г.
- адаптированная основная общеобразовательная образовательная программа МАОУ СОШ №4, пос. Школьный.

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

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

Целью обучения по профилю «Подготовка младшего обслуживающего персонала» является формирование у обучающихся необходимого объема профессиональных знаний, выработка общетрудовых умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовка к профессиям обслуживающего труда. Одной из основных задач является социальная адаптация и интеграция обучающихся, практическая подготовка их к самостоятельной жизни и труду.

### **III. Место учебного предмета в учебном плане**

На изучение предмета отводится 8 часов в неделю, в год 272 ч.

### **IV. Описание ценностных ориентиров содержания учебного процесса**

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

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

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

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

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);
- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;

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

- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

## **V. Планируемые результаты освоения учебного предмета**

### Личностные:

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

### Коммуникативные:

- признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою;
- участвовать в коллективном обсуждении проблем; излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения и оценку событий;
- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) в коммуникативных ситуациях с учетом специфики участников (возраст, социальный статус, знакомый-незнакомый и т.п.);
- использовать некоторые доступные информационные средства и способы решения коммуникативных задач;
- выявлять проблемы межличностного взаимодействия и осуществлять поиск возможных и доступных способов разрешения конфликта;
- с определенной степенью полноты и точности выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации;
- владеть диалогической и основами монологической форм речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими

нормами родного языка, современных средств коммуникации.

#### Регулятивные:

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

#### Познавательные:

- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета и для решения познавательных и практических задач;
- извлекать под руководством педагога необходимую информацию из различных источников для решения различных видов задач;
- использовать усвоенные способы решения учебных и практических задач в зависимости от конкретных условий;
- использовать готовые алгоритмы деятельности; устанавливать простейшие взаимосвязи и взаимозависимости.

#### Предметные:

Обучающиеся получают возможность узнать:

- строение дерева;
- основные породы деревьев;
- значение и правила вскапывания приствольного круга;

- устройство секатора и правила безопасной работы с ним;
- устройство лестницы;
- моющие средства для уборки лестницы;
- правила безопасности при уборке лестницы;
- назначение резиновых перчаток, правила бережного обращения;
- виды и назначение кухонной посуды;
- правила ухода за кухонной посудой;
- санитарные требования при мытье кухонной посуды;
- моющие средства и приспособления для мытья кухонной посуды;
- особенности обработки деревянного кухонного инвентаря;
- виды и назначение столовой посуды;
- приемы и средства мытья;
- назначение столовых приборов;
- обязанности мойщицы посуды;
- спецодежду работника кухни;
- личную гигиену работника кухни;
- правила безопасности при работе в моечном цехе;
- инвентарь, приспособления и моющие средства для ухода за различными поверхностями;
- технику безопасности при работе с пылесосом;
- правила уборки ковровых покрытий и мягкой мебели;
- средства для обработки полированной мебели;

- общее представление о работе учреждения (предприятия);
- значение, важность документации;
- правила уборки письменного стола, настольного светильника;
- устройство бытового холодильника;
- правила размораживания, мытья холодильника;
- виды продуктов, значение для питания;
- признаки порчи продукта;
- состояние человека при пищевом отравлении;
- гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи;
- эстетическое оформление стола;
- санитарные требования при сборе грязной посуды со стола;
- правила этикета;
- первичную обработку овощей;
- требования к качеству и хранению овощей;
- правила безопасности при обработке овощей;
- основные цеха пищеблока;
- виды корнеплодов;
- основные требования к обработке, нормы отходов;
- правила безопасной работы с ножом для дочистки корнеплодов;
- правила сбора, хранения и удаления отходов;
- организацию работы моечного отделения;

- способы и правила уборки посуды со стола;
- устройство посудомоечной машины и правила безопасного пользования.

Обучающиеся получают возможность научиться:

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

Уровни освоения предметных результатов по предмету «ПМОП»

Минимальный уровень:

- знание названий материалов; процесса их изготовления; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

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

#### Достаточный уровень:

- осознанное определение возможностей различных материалов, осуществление их целенаправленного выбора в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- планирование предстоящей практической работы, соотнесение своих действий с поставленной целью;
- осуществление настройки и текущего ремонта инструмента;

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

## VI. Содержание учебного материала

| № | Наименование раздела                     | Кол-во часов |
|---|------------------------------------------|--------------|
| 1 | Вводное занятие.                         | 1            |
| 2 | Работа на пришкольном участке.           | 24           |
| 3 | Уборка лестницы в помещении              | 13           |
| 4 | Машинная стирка белья                    | 24           |
| 5 | Практическое повторение.                 | 9            |
| 6 | Самостоятельная работа.                  | 2            |
| 7 | Вводное занятие.                         | 1            |
| 8 | Обработка оборудования и уборка на кухне | 18           |

|    |                                                                                             |    |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 9  | Работа в пищеблоке                                                                          | 20 |
| 10 | Генеральная уборка помещения                                                                | 14 |
| 11 | Практическое повторение.                                                                    | 10 |
| 12 | Самостоятельная работа.                                                                     | 1  |
| 13 | Вводное занятие.                                                                            | 1  |
| 14 | Ежедневная уборка служебного помещения                                                      | 16 |
| 15 | Гигиена питания                                                                             | 10 |
| 16 | Подготовка столового зала предприятия общественного питания                                 | 14 |
| 17 | Практическое повторение.                                                                    | 20 |
| 18 | Самостоятельная работа.                                                                     | 2  |
| 19 | Вводное занятие.                                                                            | 1  |
| 20 | Первичная обработка овощей                                                                  | 14 |
| 21 | Обработка корнеплодов в условиях пищеблока                                                  | 15 |
| 22 | Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания.                         | 12 |
| 23 | Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания. | 22 |
| 24 | Практическое повторение                                                                     | 4  |
| 25 | Самостоятельная работа                                                                      | 2  |
| 26 | Повторение и обобщение пройденного.                                                         | 1  |

## **VII. Материально – техническое обеспечение образовательного процесса**

1. Е.А.Ковалева «Сельскохозяйственный труд», 2005г.
2. Г.В.Коробковский, Г.А.Смирнова «Экономика домашнего хозяйства» 1991г.
3. И. А. Мусская «Домоводство», 1991г.
4. Т.А.Девяткова, Л. Л. Кочетова «Социально-бытовая ориентировка», 2009г.
5. С.А.Львова «Социально-бытовая ориентировка, практический материал», 2009 г.
6. Г. Б. Картушина «Домоводство», 1966 г.

7. Методические рекомендации по проведению уроков трудового обучения в начальных классах, 2001г.
8. В. П. Субчева «Социально-бытовая ориентировка», М. 2013г.
9. А.Г. Галле, Е.Ю. Головинская «Подготовка младшего обслуживающего персонала», 7 класс.
10. А.Г. Галле, Л. Л. Кочетова «Тетрадь по обслуживающему труду» 5,6,7,8 классы, 2009г.

## **VIII. Реализация программы воспитания**

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

- установление доверительных отношений между педагогом и обучающимися, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб педагога, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке (занятии) информации, активизации их познавательной деятельности;
- побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (педагогами) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
- привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания обучающимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;
- использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе;

- разработка уроков, экскурсий, направленных на практикоориентированный подход, расширение образовательного пространства школьного предмета, воспитание любви к природе, родному краю;
- применение на уроке групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми. Применение на уроках (занятиях) таких форм как квесты, викторины, брейн – ринги, игры – провокации, игры – демонстрации и пр.;
- организация предметных, тематических декад с целью развития познавательной и творческой активности, раскрытия способности обучающихся с разными образовательными потребностями и индивидуальными возможностями;
- включение в урок игровых элементов, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний (двигательная активность на уроке, уроки – путешествия, турниры, викторины, сюрпризные моменты и пр.), налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока (поощрение, создание ситуации успеха, сотворчество, поручение важного дела и пр.).

### **Планируемые мероприятия:**

Акция «Семечко и зёрнышко про запас!» - сентябрь

Декада Осенний калейдоскоп – сентябрь

Месячник охраны природы – октябрь

Праздник Урожая – октябрь

Декада «Копилка экологических знаний» - ноябрь

Акция «Чистота и уют в интернате живут» - ноябрь

Ярмарка талантов – март

Эколого – трудовые десанты – апрель

Акция «Украсим школьный двор цветами» - апрель

КТД Дружный субботник – май

Декада «Дело мастера боится» - декабрь

Конкурс рисунков о профессиях – декабрь

Викторина «Все профессии важны!» - декабрь

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

Эколого – трудовые десанты по благоустройству пришкольной территории – в течение года

## IX. Календарно – тематическое планирование

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

|                                                                                             |                                                                                        |   |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| 49-50                                                                                       | Сушка белья в центрифуге (пр. раб.)                                                    | 2 |  |  |
| 51-52                                                                                       | Сушка белья на воздухе (пр. раб.)                                                      | 2 |  |  |
| 53-54                                                                                       | Отбеливание и подсинивание белого белья (пр. раб.)                                     | 2 |  |  |
| 55-59                                                                                       | Утюжка чистого белья (пр. раб.)                                                        | 5 |  |  |
| <b>Практическое повторение (уборка помещения с использованием освоенных приемов) – 9 ч.</b> |                                                                                        |   |  |  |
| 60                                                                                          | Подметание лестницы, уборка мусора (пр. раб.)                                          | 1 |  |  |
| 61                                                                                          | Протирка перил (пр. раб.)                                                              | 1 |  |  |
| 62-63                                                                                       | Мытье лестницы (пр. раб.)                                                              | 2 |  |  |
| 64                                                                                          | Подметание коридора (пр. раб.)                                                         | 1 |  |  |
| 65-66                                                                                       | Мытье коридора (пр. раб.)                                                              | 2 |  |  |
| 67                                                                                          | Подметание вестибюля (пр. раб.)                                                        | 1 |  |  |
| 68                                                                                          | Мытье вестибюля (пр. раб.)                                                             | 1 |  |  |
| <b>Самостоятельная работа – 2 ч.</b>                                                        |                                                                                        |   |  |  |
| 69                                                                                          | Подметание кабинета (пр. раб.)                                                         | 1 |  |  |
| 70                                                                                          | Мытье кабинета (пр. раб.)                                                              | 1 |  |  |
| <b>Обработка оборудования и уборка на кухне (школьная кухня) – 19 ч.</b>                    |                                                                                        |   |  |  |
| 71                                                                                          | Вводное занятие. Повторение правил безопасной работы                                   | 1 |  |  |
| 72                                                                                          | Кухонная посуда и инвентарь: виды. Назначение, правила ухода.                          | 1 |  |  |
| 73-74                                                                                       | Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления         | 2 |  |  |
| 75                                                                                          | Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой.                  | 1 |  |  |
| 76-77                                                                                       | Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды (пр. раб.)           | 2 |  |  |
| 78-79                                                                                       | Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.                                 | 2 |  |  |
| 80-81                                                                                       | Мытье кухонного инвентаря (пр. раб.)                                                   | 2 |  |  |
| 82-83                                                                                       | Чистка кухонного стола (пр. раб.)                                                      | 2 |  |  |
| 84-85                                                                                       | Чистка разделочной доски (пр. раб.)                                                    | 2 |  |  |
| 86-87                                                                                       | Чистка моечной ванны (пр. раб.)                                                        | 2 |  |  |
| 88-89                                                                                       | Уборка кухни (пр. раб.)                                                                | 2 |  |  |
| <b>Работа в пищеблоке (школьный пищеблок) – 20 ч.</b>                                       |                                                                                        |   |  |  |
| 90                                                                                          | Столовая посуда: виды, назначение.                                                     | 1 |  |  |
| 91                                                                                          | Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. | 1 |  |  |
| 92-93                                                                                       | Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение (пр. раб.)            | 2 |  |  |
| 94                                                                                          | Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.                                  | 1 |  |  |
| 95-96                                                                                       | Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение (пр. раб.)            | 2 |  |  |
| 97                                                                                          | Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.                                  | 1 |  |  |

|                                                                                                     |                                                                                         |   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| 98-99                                                                                               | Очистка посуды от остатков пищи (пр. раб.)                                              | 2 |  |  |
| 100-101                                                                                             | Обязанности мойщицы посуды. Спецдежда работника кухни: уход и хранение.                 | 2 |  |  |
| 102                                                                                                 | Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе.         | 1 |  |  |
| 103-104                                                                                             | Сбор пищевых отходов (пр. раб.)                                                         | 2 |  |  |
| 105                                                                                                 | Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.                     | 1 |  |  |
| 106-107                                                                                             | Мытье посуды вручную. Сушка посуды и столовых приборов (пр. раб.)                       | 2 |  |  |
| 108-109                                                                                             | Уборка моечного отделения (пр. раб.)                                                    | 2 |  |  |
| <b>Генеральная уборка помещения (школа) – 14 ч.</b>                                                 |                                                                                         |   |  |  |
| 110                                                                                                 | Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенной масляной краской.       | 1 |  |  |
| 111                                                                                                 | Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской.                 | 1 |  |  |
| 112-113                                                                                             | Обработка стенной панели, подоконника, двери (пр. раб.)                                 | 2 |  |  |
| 114-115                                                                                             | Мытье цветочных поддона и горшка (пр. раб.)                                             | 2 |  |  |
| 116-117                                                                                             | Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом (пр. раб.)                           | 2 |  |  |
| 118                                                                                                 | Средства для обработки полированной мебели.                                             | 1 |  |  |
| 119                                                                                                 | Обработка полированной мебели (пр. раб.)                                                | 1 |  |  |
| 120                                                                                                 | Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно - гигиенические правила при выполнении. | 1 |  |  |
| 121                                                                                                 | Покрытие мастикой и натирка паркетного пола (пр. раб.)                                  | 1 |  |  |
| 122-123                                                                                             | Мытье пола и лестницы (пр. раб.)                                                        | 2 |  |  |
| <b>Практическое повторение (проведение генеральной уборки различных школьных помещений) – 10 ч.</b> |                                                                                         |   |  |  |
| 124                                                                                                 | Мытье стенной панели (пр. раб.)                                                         | 1 |  |  |
| 125-126                                                                                             | Мытье дверей (пр. раб.)                                                                 | 2 |  |  |
| 127-128                                                                                             | Мытье подоконников (пр. раб.)                                                           | 2 |  |  |
| 129                                                                                                 | Мытье цветочных поддона и горшка (пр. раб.)                                             | 1 |  |  |
| 130                                                                                                 | Подметание пола (пр. раб.)                                                              | 1 |  |  |
| 131-132                                                                                             | Протирка пола (пр. раб.)                                                                | 2 |  |  |
| 133                                                                                                 | Уборка уборочного инвентаря в отведенное место (пр. раб.)                               | 1 |  |  |
| <b>Самостоятельная работа – 1 ч.</b>                                                                |                                                                                         |   |  |  |
| 134                                                                                                 | Обработка полированной мебели (пр. раб.)                                                | 1 |  |  |
| <b>Ежедневная уборка служебного помещения (письменный стол, шкаф, пол, холодильник) – 17 ч.</b>     |                                                                                         |   |  |  |
| 135                                                                                                 | Вводное занятие. Ознакомление с планом работы. Повторение правил безопасной работы      | 1 |  |  |
| 136                                                                                                 | Общее представление о работе учреждения, значение документации.                         | 1 |  |  |
| 137                                                                                                 | Уборка письменного стола, настольного светильника.                                      | 1 |  |  |
| 138                                                                                                 | Правила электробезопасности.                                                            | 1 |  |  |
| 139                                                                                                 | Уборка стола (пр. раб.)                                                                 | 1 |  |  |
| 140                                                                                                 | Уборка наружных поверхностей шкафа (пр. раб.)                                           | 1 |  |  |

|                                                                                                                  |                                                                                      |   |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| 141                                                                                                              | Уборка подоконника (пр. раб.)                                                        | 1 |  |
| 142-143                                                                                                          | Уборка радиатора отопления (пр. раб.)                                                | 2 |  |
| 144                                                                                                              | Очистка корзины для использованной бумаги (пр. раб.)                                 | 1 |  |
| 145-146                                                                                                          | Протирка пола (пр. раб.)                                                             | 2 |  |
| 147                                                                                                              | Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.                   | 1 |  |
| 148-149                                                                                                          | Размораживание холодильника (пр. раб.)                                               | 2 |  |
| 150-151                                                                                                          | Мытье и протирка холодильника (пр. раб.)                                             | 2 |  |
| <b>Гигиена питания – 10 ч.</b>                                                                                   |                                                                                      |   |  |
| 152                                                                                                              | Продукты: виды, значение для питания                                                 | 1 |  |
| 153-154                                                                                                          | Изменение качества продукта в результате долгого хранения.                           | 2 |  |
| 155                                                                                                              | Признаки порчи продукта                                                              | 1 |  |
| 156                                                                                                              | Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.                                | 1 |  |
| 157-158                                                                                                          | Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи.                            | 2 |  |
| 159-160                                                                                                          | Личная гигиена работника общественного питания                                       | 2 |  |
| 161                                                                                                              | Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.                       | 1 |  |
| <b>Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей (обеденный стол) – 14 ч.</b> |                                                                                      |   |  |
| 162                                                                                                              | Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка.                                 | 1 |  |
| 163                                                                                                              | Сбор грязной посуды со стола.                                                        | 1 |  |
| 164                                                                                                              | Санитарные требования, правила этикета.                                              | 1 |  |
| 165-166                                                                                                          | Мытье столов (пр. раб.)                                                              | 2 |  |
| 167-168                                                                                                          | Подготовка бумажных салфеток и укладывание в прибор для салфеток (пр. раб.)          | 2 |  |
| 169                                                                                                              | Наполнение и размещение на столе прибора со специями (пр. раб.)                      | 1 |  |
| 170                                                                                                              | Правильное расположение стульев (пр. раб.)                                           | 1 |  |
| 171                                                                                                              | Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.                     | 1 |  |
| 172-173                                                                                                          | Сбор грязной посуды и подносов в тележку (пр. раб.)                                  | 2 |  |
| 174                                                                                                              | Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды (пр. раб.) | 1 |  |
| 175                                                                                                              | Разгрузка тележки в моечном отделении (пр. раб.)                                     | 1 |  |
| <b>Практическое повторение (ежедневная уборка служебного помещения) – 20 ч.</b>                                  |                                                                                      |   |  |
| 176                                                                                                              | Уборка стола в служебном помещении (пр. раб.)                                        | 1 |  |
| 177                                                                                                              | Уборка наружных поверхностей шкафа (пр. раб.)                                        | 1 |  |
| 178                                                                                                              | Уборка подоконников (пр. раб.)                                                       | 1 |  |
| 179                                                                                                              | Уборка радиаторов (пр. раб.)                                                         | 1 |  |
| 180                                                                                                              | Подметание пола (пр. раб.)                                                           | 1 |  |
| 181                                                                                                              | Протирка пола (пр. раб.)                                                             | 1 |  |

|                                                                        |                                                                                                                                 |   |  |  |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| 182                                                                    | Сбор грязной посуды со столов в столовой (пр. раб.)                                                                             | 1 |  |  |
| 183-184                                                                | Мытье столов (пр. раб.)                                                                                                         | 2 |  |  |
| 185                                                                    | Протирка столов (пр. раб.)                                                                                                      | 1 |  |  |
| 186                                                                    | Подготовка бумажных салфеток и укладывание в прибор для салфеток (пр. раб.)                                                     | 1 |  |  |
| 187                                                                    | Правильное расположение приборов на столе (пр. раб.)                                                                            | 1 |  |  |
| 188                                                                    | Правильное расположение стульев (пр. раб.)                                                                                      | 1 |  |  |
| 189                                                                    | Подметание пола в столовой (пр. раб.)                                                                                           | 1 |  |  |
| 190                                                                    | Протирка пола в столовой (пр. раб.)                                                                                             | 1 |  |  |
| 191                                                                    | Уборка инвентаря в отведенное место (пр. раб.)                                                                                  | 1 |  |  |
| 192                                                                    | Протирка столов в кабинете (пр. раб.)                                                                                           | 1 |  |  |
| 193                                                                    | Протирка подоконников в кабинете (пр. раб.)                                                                                     | 1 |  |  |
| 194-195                                                                | Подметание и протирка пола в кабинете (пр. раб.)                                                                                | 2 |  |  |
| <b>Самостоятельная работа – 2 ч.</b>                                   |                                                                                                                                 |   |  |  |
| 196                                                                    | Эстетическое оформление обеденного стола (пр. раб.)                                                                             | 1 |  |  |
| 197                                                                    | Размещение на столе приборов (пр. раб.)                                                                                         | 1 |  |  |
| <b>Первичная обработка овощей (овощи) – 16 ч.</b>                      |                                                                                                                                 |   |  |  |
| 198                                                                    | Вводное занятие. Ознакомление с планом работы. Правила безопасной работы.                                                       | 1 |  |  |
| 199                                                                    | Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработка сушеных овощей.                               | 1 |  |  |
| 200                                                                    | Понятие отходы при обработке овощей: виды использование.                                                                        | 1 |  |  |
| 201                                                                    | Требования к качеству и хранению овощей,                                                                                        | 1 |  |  |
| 202                                                                    | Признаки порчи овощей                                                                                                           | 1 |  |  |
| 203-204                                                                | Определение качества овощей, сортировка, мытье, очистка овощей вручную (пр. раб.)                                               | 2 |  |  |
| 205                                                                    | Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей                                                           | 1 |  |  |
| 206-207                                                                | Отжимание рассола, замачивание сушеных овощей (пр. раб.)                                                                        | 2 |  |  |
| 208                                                                    | Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.                                                                   | 1 |  |  |
| 209-211                                                                | Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками (пр. раб.)                                                             | 3 |  |  |
| 212                                                                    | Подбор инструментов для обработки овощей (пр.р.)                                                                                | 1 |  |  |
| <b>Обработка корнеплодов в условиях пищеблока (корнеплоды) – 15 ч.</b> |                                                                                                                                 |   |  |  |
| 213-214                                                                | Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлебозерезка, моечное отделение), назначения и устройства. | 2 |  |  |
| 215                                                                    | Оборудование овощного цеха.                                                                                                     | 2 |  |  |
| 216                                                                    | Виды корнеплодов                                                                                                                | 1 |  |  |
| 217                                                                    | Основные требования к обработке, нормы отходов                                                                                  | 1 |  |  |
| 218-219                                                                | Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени (пр. раб.)                                              | 2 |  |  |

|                                                                                                                                                          |                                                                                                                           |   |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| 220                                                                                                                                                      | Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.                                                           | 1 |  |  |
| 221                                                                                                                                                      | Наблюдение за работой картофелечистки (пр. раб.)                                                                          | 1 |  |  |
| 222                                                                                                                                                      | Нож для дочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним                                                            | 1 |  |  |
| 223-224                                                                                                                                                  | Дочистка картофеля вручную (пр. раб.)                                                                                     | 2 |  |  |
| 225-226                                                                                                                                                  | Обработка других видов корнеплодов (пр. раб.)                                                                             | 2 |  |  |
| <b>Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания (территория, прилегающая к пищеблоку, отделения пищеблока) – 12 ч.</b>             |                                                                                                                           |   |  |  |
| 227                                                                                                                                                      | Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания.                                        | 1 |  |  |
| 228                                                                                                                                                      | Правила уборки отделения, сбора, хранения и удаления отходов, уборочный инвентарь, контейнеры для мусора.                 | 1 |  |  |
| 229-230                                                                                                                                                  | Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора (пр. раб.)                                                                  | 2 |  |  |
| 231                                                                                                                                                      | Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.                                                           | 1 |  |  |
| 232-233                                                                                                                                                  | Чистка мебели столового зала (пр. раб.)                                                                                   | 2 |  |  |
| 234-235                                                                                                                                                  | Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств (пр. раб.)                                                               | 2 |  |  |
| 236-238                                                                                                                                                  | Мытье стен и полов с разным покрытием (пр. раб.)                                                                          | 3 |  |  |
| <b>Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания (столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара) – 22 ч.</b> |                                                                                                                           |   |  |  |
| 239                                                                                                                                                      | Организация работы моечного отделения.                                                                                    | 1 |  |  |
| 240-241                                                                                                                                                  | Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка.                                                      | 2 |  |  |
| 242-243                                                                                                                                                  | Моющие средства: виды, правила составления растворов, приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь.)  | 2 |  |  |
| 244                                                                                                                                                      | Правила сбора и хранение пищевых отходов, правила безопасности при мойке посуды, спецодежда, применяемая при мойке.       | 1 |  |  |
| 245-246                                                                                                                                                  | Сбор пищевых отходов, сортировка посуды по видам (пр. раб.)                                                               | 2 |  |  |
| 247-248                                                                                                                                                  | Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования, наблюдение за работой посудомоечной машины (пр. раб.)  | 2 |  |  |
| 249                                                                                                                                                      | Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка, безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. | 1 |  |  |
| 250-251                                                                                                                                                  | Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов (пр. раб.)                                                     | 2 |  |  |
| 252-253                                                                                                                                                  | Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды (пр. раб.)                          | 2 |  |  |
| 254                                                                                                                                                      | Выполнение правил личной гигиены, подбор спецодежды по росту (пр. раб.)                                                   | 1 |  |  |

|                                                                                   |                                                                                                                          |   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| 255-256                                                                           | Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная) пр. раб.      | 2 |  |  |
| 257-258                                                                           | Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря и тары с применением моющих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары (пр. раб.) | 2 |  |  |
| 259-260                                                                           | Уборка пола (пр. раб.)                                                                                                   | 2 |  |  |
| <b>Практическое повторение (чистка и мытье кухонной и столовой посуды) – 4 ч.</b> |                                                                                                                          |   |  |  |
| 261-262                                                                           | Чистка кухонной и столовой посуды, (пр. раб.)                                                                            | 2 |  |  |
| 263-264                                                                           | Мытье столовой посуды (пр. раб.)                                                                                         | 2 |  |  |
| <b>Самостоятельная работа – 2 ч.</b>                                              |                                                                                                                          |   |  |  |
| 265-266                                                                           | Мытье посуды с фиксацией времени и качества выполняемой работы (пр. раб.)                                                | 2 |  |  |
| <b>Повторение – 6 ч.</b>                                                          |                                                                                                                          |   |  |  |
| 267                                                                               | Повторение раздела «Уборка помещения»                                                                                    | 1 |  |  |
| 268                                                                               | Повторение раздела «Стирка белья»                                                                                        | 1 |  |  |
| 269-270                                                                           | Повторение раздела «Работа в пищеблоке»                                                                                  | 2 |  |  |
| 271                                                                               | Повторение раздела «Обработка овощей»                                                                                    | 1 |  |  |
| 272                                                                               | Повторение раздела «Обработка посуды на предприятиях общественного питания»                                              | 1 |  |  |