**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

 **«Специальная (коррекционная) общеобразовательная**

**школа – интернат № 15 города Белово»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Рассмотрено»**на заседании МО учителей трудового обученияпротокол № 1 «29» августа 2016 г.\_\_\_\_\_\_\_\_/ И.П.Селиванова/ | **«Согласовано»**решением методического советапротокол № 16«30» августа 2016 г.**\_\_\_\_\_\_\_\_\_/** Н.В. Володина/ | **«Утверждено»**Директоршколы-интерната №15города Белово\_\_\_\_\_ /Т.Н.Щеблетова/Приказ № 142 от«31» августа 2016 г. |

 **Рабочая программа**

**по подготовке младшего обслуживающего персонала**

**для 7 класса**

Срок реализации 1 год

 Составитель:

 Карпунова А.В.

**Белово**

**2016**

**Содержание**

1.Пояснительная записка ……………………………………………………………..……..3 2.Учебно-тематический план………………………………………………………………..4 3.Содержание программы ………………………………...……………………………...…5

4.Требования к уровню подготовки…………………...……………………………............7 5.Календарно-тематический план ………………………………...……………………….9

6.Список литературы……...………………………………………………………………..21

**Пояснительная записка**

 Рабочая программа составлена на основе программы «Специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида»: 5 - 9 кл: - В 2 сб. / Под редакцией В. В. Воронковой.\ Москва.: Гуманитар. изд. центр «ВЛАДОС», 2012. Автор программы С.Л.Мирский. 7 класс. (Новая модель обучения в специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждениях VIII вида: Новые учеб. программы и метод. материалы. Кн. 1/ Под ред. А. М. Щербаковой. - М.: Изд-во НЦ ЭНАС,2001. 304с.)

 В содержание программы "Подготовка младшего обслуживающего персонала" добавлены разделы "Уборка в летнее, осеннее, весеннее время дорожек, газонов, твердых покрытий", "Работа с тканью", "Уборка территории в зимний период", "Уход за комнатными растениями", "Питание" из программы "Обслуживающий труд".

 Программа предусматривает подготовку учащихся к выполнению обязанностей младшего персонала служебных и производственных помещений. Она предназначена для обучения тех учащихся, кто в силу глубины и особенностей структуры своих дефектов не может заниматься производительным трудом, овладеть профессией столяра, слесаря, швеи и подобной по уровню сложности. Формируемые у учащихся трудовые навыки должны быть в итоге профессиональными как по темпу работы, так и по содержанию двигательной программы трудового приема.

 **Цель** программы – подготовка учащихся к самостоятельной трудовой деятельности.

 **Задачи** программы**:**

- формировать у учащихся положительное отношение к трудовой деятельности;

- развивать общетрудовые умения и навыки;

-воспитывать устойчивую целенаправленность, дисциплинированность и ответственное отношение к выполнению своих обязанностей.

 Программа содержит в основном сведения по технологии работ с учётом нравственного воспитания и развития учащихся. Большое внимание следует уделять воспитанию доброжелательности, честности, тактичности, терпения, стремления помочь друг другу. Решению этих задач поможет "проигрывание" различных типовых ситуаций.

 Особое значение придается развитию коммуникативных навыков поведения в общественных местах. Подготовка к работе дворником, уборщицей, машинистом по стирке белья, предусматривает также необходимость сформировать навыки правильного поведения с различным контингентом, в том числе различными службами; этичного и культурного поведения вообще, так как при выполнении своих функциональных обязанностей работника обслуживающего труда вступают в личный контакт с незнакомыми людьми. Для этого на начальном этапе обучения большое значение имеют разнообразные сюжетно-ролевые игры.

 Обязательным при обучении подготовки младшего обслуживающего персонала является изучение правил техники безопасности при работе на всех рабочих местах.

 На трудовое обучение по подготовке младшего обслуживающего персонала в 7 классе отводится 8 часов в неделю, 272 часа в год. Занятия проводятся в виде сдвоенных уроков.

**Учебно - тематический план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Разделы  | Колич.часов | Теория | Практика |
| 1 | Вводное занятие. | 1 | 1 |  |
| 2 | Работа на пришкольном участке. | 13 | 6 | 7 |
| 3 | Уборка в летнее, осеннее, весеннее время дорожек, газонов, твердых покрытий. | 12 | 7 | 5 |
| 4 | Уборка лестницы в помещении. | 8 | 4 | 4 |
| 5 | Машинная стирка белья. | 17 | 9 | 8 |
| 6 | Работа с тканью. | 19 | 6 | 14 |
| 7 | Практическое повторение. | 2 | - | 2 |
| 8 | Обработка оборудование и уборка на кухне. | 18 | 10 | 8 |
| 9 | Работа в пищеблоке. | 19 | 13 | 6 |
| 10 | Генеральная уборка в помещении. | 17 | 8 | 9 |
| 11 | Практическое повторение. | 2 | - | 2 |
| 12 | Ежедневная уборка служебного помещения. | 12 | 7 | 5 |
| 13 | Гигиена питания. | 8 | 8 | - |
| 14 | Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителя. | 13 | 6 | 7 |
| 15 | Практическое повторение. | 4 | - | 4 |
| 16 | Уборка территории в зимнее время. | 11 | 7 | 4 |
| 17 | Уход за комнатными растениями. | 18 | 13 | 5 |
| 18 | Питание. | 14 | 10 | 4 |
| 19 | Первичная обработка овощей. | 12 | 9 | 3 |
| 20 | Обработка корнеплодов в условиях пищеблока. | 10 | 6 | 4 |
| 21 | Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания. | 8 | 4 | 4 |
| 22 | Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания. | 31 | 13 |  18 |
| 23 | Практическое повторение. | 3 | - | 3 |
|  | Итого: | 272 | 147 |  125  |

**Содержание программы**

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел | Содержание тем учебного курса |
| Вводное занятие. | Содержание задачи курса. Внутренний распорядок. Правила безопасной работы. |
| Работа на пришкольном участке. | Строение дерева: ствола, крона. Определение зеленых насаждений на конкретном участке. |
| Уборка в летнее, осенней, весеннее время дорожек, газонов, твердых покрытий. | Требование к инструментам и хозинвентарю. Правила техники безопасности при работе с инвентарем. Подметание площадок с различным видом покрытий. |
| Уборка лестницы в помещении. | Устройство лестницы в школе. Правила безопасности при уборке лестницы. Подметание лестниц. |
| Машинная стирка белья. | Устройство бытовой стиральной машины. Виды моющих средств. Сортировка белья. |
| Практическое повторение. | Уборка помещения с использованием освоенных предметов. |
| Работа с тканью. | Сведение о ручных стежках и строчках. Обработка срезов ткани. Виды волокон и тканей. |
| Обработка оборудования и уборка на кухне. | Виды кухонной посуды. Правила ухода за кухонной посудой. Моющие средства для кухонной посуды. |
| Работа в пищеблоке. | Виды столовой посуды. Назначение столовой посуды. Правила чистки столовых приборов. |
| Генеральная уборка помещения. | Очистка стенной панели и дверей, окрашенных масляной краской. Правила чистки ковровых изделий. Чистка мягкой мебели пылесосом. |
| Практическое повторение. | Проведение генеральной уборки различных школьных помещений. |
| Ежедневная уборка служебного помещения. | Общее представление о работе учреждения. Правила электробезопасности. Устройство бытового холодильника. |
| Гигиена питания. | Виды продуктов. Назначение продуктов для питания. Признаки порчи продукта. |
| Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей. | Эстетическое оформление обеденного стола. Правила этикета. Сервировка обеденного стола. Сбор грязной посуды со стола. |
| Практическое повторение. | Ежедневная уборка служебного помещения. Протирка пола. |
| Уборка территории в зимнее время. | Уборка улиц, площадок в зимнее время. Уход за инструментами и инвентарем. Уход за тротуаром. Очистка крыльца. Обработка льда песком.  |
| Уход за комнатными растениями. | Виды комнатных растений. Ежедневный уход за комнатными растениями. Полив и мытье комнатных растений. Правила подкормки комнатных растений. |
| Питание. | Виды муки. Рецепты теста для приготовления блинов. Выпечка блинов. Сервировка блинного стола. |
| Первичная обработка овощей. | Первичная обработка овощей. Питательная ценность овощей. Признаки порчи. Определение качества овощей. Нарезка овощей соломкой, полукольцами, шашками. |
| Обработка корнеплодов в условиях пищеблока. | Виды корнеплодов. Оборудование овощного цеха. Основные требования к обработке, нормы отходов. |
| Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания. | Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки предприятия общественного питания. Чистка мебели столового зала. |
| Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания. | Организация работы моечного отделения. Виды моющих средств. Чистка столовой посуды. Составление моющих средств. Уборка пола. Правила хранения пищевых отходов. |
| Практическое повторение. | Сбор пищевых отходов. Чистка столовой посуды. Обработка инвентаря после окончания мойки посуды.  |

**Требования к уровню подготовки**

Учащиеся должны знать:

- основные породы деревьев и их строение;

- устройство секатора и правила безопасной работы с ним;

- моющие средства для уборки лестницы;

- назначение резиновых перчаток;

- устройство бытовой стиральной машины, правила стирки белья;

- виды ручных стежков и строчек, правила обработки срезов ткани;

- виды и назначение кухонной посуды, правила ухода за ней;

- санитарные требования при мытье кухонной посуды;

- виды и назначение столовой посуды и приборов;

- правила и средства мытья столовой посуды;

- обязанности мойщицы посуды;

- правила личной гигиены;

-инвентарь, приспособления и моющие средства для ухода за различными поверхностями;

- правила техники безопасности при работе с пылесосом;

- правила уборки ковровых покрытий, мягкой и полированной мебели;

- устройство бытового холодильника;

- правила размораживания и мытья холодильника;

- виды продуктов, их значение для питания;

- признаки порчи продукта;

- гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи;

- эстетическое оформление стола, правила этикета;

- правила ухода за комнатными растениями;

- правила первичной обработки овощей;

- требования к качеству и хранению овощей;

- правила безопасности при обработке овощей;

- основные цеха пищеблока;

- основные требования к обработке корнеплодов, нормы отходов;

- организацию работы моечного отделения;

- устройство посудомоечной машины и правила безопасного пользования.

Учащиеся должны уметь:

- планировать работу по инструкции учителя;

- ориентироваться по образцу выполнения операции (отбору, мытью, очистке и др.);

- коллективно планировать последовательность рабочих операций;

- работать секатором;

- мыть столовую и кухонную посуду;

- пользоваться пылесосом;

- стирать белье в стиральной машине;

- пользоваться холодильником;

- выполнять первичную обработку овощей.

- выполнять генеральную уборку помещений;

- ухаживать за комнатными растениями.

**Календарно-тематический план**

272 часа в год; 8 часов в неделю

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Раздел, тема урока | Колич.часов | Теория | Практика | Сроки | Изменения |
|  | **I четверть**  |  |  |  |  |  |
|  | **Вводное занятие** | **1** |  |  |  |  |
| 1 | Содержание задачи курса. Внутренний распорядок. Правила безопасной работы. |  | 1 |  |  |  |
|  | **Работа на пришкольном участке** | **13** |  |  |  |  |
| 2 | Строение дерева: ствол, крона. |  | 1 |  |  |  |
| 3 | Основные породы деревьев на пришкольном участке. |  | 1 |  |  |  |
| 4 | Определение зеленых насаждений на пришкольном участке. |  | 1 |  |  |  |
| 5 | Осенний уход за деревьями. |  |  | 1 |  |  |
| 6 | Перекопка приствольных кругов лопатой.  |  |  | 1 |  |  |
| 7 | Устройство и наладка секатора. |  | 1 |  |  |  |
| 8 | Правила техники безопасности при работе с секатором. |  | 1 |  |  |  |
| 9 | Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте.  |  |  | 1 |  |  |
| 10 | Обрезка сухих веток.  |  |  | 1 |  |  |
| 11 | Сбор опавших листьев и укладка их граблями в кучи.  |  |  | 1 |  |  |
| 12 | Утилизация мусора.  |  |  | 1 |  |  |
| 13 | Правила техники безопасности при работе с известью. |  | 1 |  |  |  |
| 14 | Побелка известью ствола плодового дерева с помощью кисти.  |  |  | 1 |  |  |
|  | **Уборка в летнее, осеннее, весеннее время дорожек, газонов, твердых покрытий** | **12** |  |  |  |  |
| 15 | Название инструментов и хозинвентаря. |  | 1 |  |  |  |
| 16 | Требования к инструментам и хозинвентарю. |  | 1 |  |  |  |
| 17 | Условия хранения инструментов и хозинвентаря. |  | 1 |  |  |  |
| 18 | Правила техники безопасности при работе с инвентарем. |  | 1 |  |  |  |
| 19 | Твердое, грунтовое и газонное покрытие. |  | 1 |  |  |  |
| 20 | Уход за различными видами покрытий. |  | 1 |  |  |  |
| 21 | Подметание дорожек с твердым покрытием.  |  |  | 1 |  |  |
| 22 | Подметание газонов.  |  |  | 1 |  |  |
| 23 | Подметание площадок с разными видами покрытий.  |  |  | 1 |  |  |
| 24 | Правила сбора и утилизации мусора. |  | 1 |  |  |  |
| 25 | Сбор, утилизация мусора.  |  |  | 1 |  |  |
| 26 | Общение с окружающими во время выполнения работ во дворе.  |  |  | 1 |  |  |
|  | **Уборка лестницы в помещении** | **8** |  |  |  |  |
| 27 | Устройство лестницы в школе. |  | 1 |  |  |  |
| 28 | Моющие средства. |  | 1 |  |  |  |
| 29 | Правила безопасности при уборке лестницы. |  | 1 |  |  |  |
| 30 | Назначение резиновых перчаток. |  | 1 |  |  |  |
| 31 | Протирка перил, поручней.  |  |  | 1 |  |  |
| 32 | Подметание лестниц.  |  |  | 1 |  |  |
| 33 | Уборка мусора.  |  |  | 1 |  |  |
| 34 | Мытье лестницы моющими средствами.  |  |  | 1 |  |  |
|  | **Машинная стирка белья** | **16** |  |  |  |  |
| 35 | Устройство бытовой стиральной машины. |  | 1 |  |  |  |
| 36 | Принцип действия, производительность, правила пользования бытовой стиральной машины. |  | 1 |  |  |  |
| 37 | Виды моющих средств. |  | 1 |  |  |  |
| 38 | Правила пользования моющими средствами. |  | 1 |  |  |  |
| 39 | Сортировка белья. |  | 1 |  |  |  |
| 40 | Сортировка и взвешивание грязного белья.  |  |  | 1 |  |  |
| 41 | Виды отбеливающих и подсинивающих средств. |  | 1 |  |  |  |
| 42 | Пользование отбеливающими и подсинивающими средствами. |  | 1 |  |  |  |
| 43 | Правила техники безопасности при работе с отбеливающими и подсинивающими средствами. |  | 1 |  |  |  |
| 44 | Отбеливание белого белья.  |  |  | 1 |  |  |
| 45 | Подсиневание белого белья.  |  |  | 1 |  |  |
| 46 | Правила стирки, прополаскивания и сушки белья. |  | 1 |  |  |  |
| 47 | Стирка белья.  |  |  | 1 |  |  |
| 48 | Прополаскивание белья.  |  |  | 1 |  |  |
| 49 | Сушка белья в центрифуге.  |  |  | 1 |  |  |
| 50 | Сушка белья на воздухе.  |  |  | 1 |  |  |
| 51 | Утюжка белья. Самостоятельная работа. |  |  | 1 |  |  |
|  | **Работа с тканью** | **19** |  |  |  |  |
| 52 | Подготовка к выполнению ручных швейных работ. |  | 1 |  |  |  |
| 53 | Сведения о ручных стежках и строчках. |  | 1 |  |  |  |
| 54 | Правила техники безопасности при работе иглой и ножницами. |  | 1 |  |  |  |
| 55 | Выполнение шва вперед иголку на образце.  |  |  | 1 |  |  |
| 56 | Выполнение шва назад иголку на образце.  |  |  | 1 |  |  |
| 57 | Выполнение косых стежков на образце.  |  |  | 1 |  |  |
| 58 | Выполнение петельных стежков на образце.  |  |  | 1 |  |  |
| 59 | Выполнение отделочных стежков на образце.  |  |  | 1 |  |  |
| 60 | Обработка срезов ткани. |  |  | 1 |  |  |
| 61 | Выполнение шва вподгибку с открытым срезом на образце.  |  |  | 1 |  |  |
| 62 | Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом на образце.  |  |  | 1 |  |  |
| 63 | Виды волокон и тканей. |  | 1 |  |  |  |
| 64 | Технологические свойства тканей растительного происхождения. |  | 1 |  |  |  |
| 65 | Технологические свойства тканей животного происхождения. |  | 1 |  |  |  |
| 66 | Выполнение чертежа салфетки для протирки.  |  |  | 1 |  |  |
| 67 | Раскрой салфетки.  |  |  | 1 |  |  |
| 68 | Обработка поперечных срезов салфетки швом вподгибку.  |  |  | 1 |  |  |
| 69 | Обработка долевых срезов салфетки швом вподгибку.  |  |  | 1 |  |  |
| 70 | Обработка углов салфетки.  |  |  | 1 |  |  |
|  | **Практическое повторение** | **2** |  |  |  |  |
| 71 | Выполнение швов ручными строчками. |  |  | 1 |  |  |
| 72 | Выполнение стежков разного вида. Самостоятельная работа. |  |  | 1 |  |  |
|  | **II четверть** |  |  |  |  |  |
|  | **Обработка оборудование и уборка на кухне** | **18** |  |  |  |  |
| 73 | Виды и назначение кухонной посуды. |  | 1 |  |  |  |
| 74 | Правила ухода за кухонной посудой. |  | 1 |  |  |  |
| 75 | Назначение инвентаря для кухни. |  | 1 |  |  |  |
| 76 | Правила ухода за инвентарем для кухни. |  | 1 |  |  |  |
| 77 | Мытье кухонной посуды, санитарные требования. |  | 1 |  |  |  |
| 78 | Моющиеся средства, приспособления для кухонной посуды. |  | 1 |  |  |  |
| 79 | Правила ухода за алюминиевой посудой. |  | 1 |  |  |  |
| 80 | Чистка и мытье алюминиевой посуды.  |  |  | 1 |  |  |
| 81 | Правила ухода за эмалированной посудой. |  | 1 |  |  |  |
| 82 | Чистка и мытье эмалированной посуды.  |  |  | 1 |  |  |
| 83 | Правила ухода за никелированной посудой. |  | 1 |  |  |  |
| 84 | Чистка и мытье никелированной посуды.  |  |  | 1 |  |  |
| 85 | Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря. |  | 1 |  |  |  |
| 86 | Мытье кухонного инвентаря.  |  |  | 1 |  |  |
| 87 | Чистка кухонного стола.  |  |  | 1 |  |  |
| 88 | Чистка разделочных досок.  |  |  | 1 |  |  |
| 89 | Чистка моечной ванны.  |  |  | 1 |  |  |
| 90 | Уборка кухни.  |  |  | 1 |  |  |
|  | **Работа в пищеблоке** | **19** |  |  |  |  |
| 91 | Виды и назначение столовой посуды. |  | 1 |  |  |  |
| 92 | Свойства керамической посуды. |  | 1 |  |  |  |
| 93 | Свойства стеклянной посуды. |  | 1 |  |  |  |
| 94 | Средства и приемы мытья керамики и стекла. |  | 1 |  |  |  |
| 95 | Назначение столовых приборов. |  | 1 |  |  |  |
| 96 | Правила чистки и мытья столовых приборов. |  | 1 |  |  |  |
| 97 | Обязанности мойщицы посуды.  |  | 1 |  |  |  |
| 98 | Спецодежда работника кухни. |  | 1 |  |  |  |
| 99 | Правила ухода и хранения спецодежды. |  | 1 |  |  |  |
| 100 | Личная гигиена работника кухни. |  | 1 |  |  |  |
| 101 | Правила безопасности при работе в моечном цехе. |  | 1 |  |  |  |
| 102 | Ознакомление с работой посудомоечной машины. |  | 1 |  |  |  |
| 103 | Правила техники безопасности при работе с посудомоечной машиной. |  | 1 |  |  |  |
| 104 | Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. |  |  | 1 |  |  |
| 105 | Очистка от остатков пищи.  |  |  | 1 |  |  |
| 106 | Сбор пищевых отходов.  |  |  | 1 |  |  |
| 107 | Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах.  |  |  | 1 |  |  |
| 108 | Сушка посуды, столовых приборов. |  |  | 1 |  |  |
| 109 | Уборка моечного отделения.  |  |  | 1 |  |  |
|  | **Генеральная уборка помещения** | **17** |  |  |  |  |
| 110 | Очистка и мытье стенной панели и дверей, окрашенных масляной краской. |  | 1 |  |  |  |
| 111 | Санитарно-гигиенические правила при обработке помещений, окрашенных масляной краской.  |  | 1 |  |  |  |
| 112 | Обработка панели, подоконников и дверей.  |  | 1 |  |  |  |
| 113 | Очистка и мытье подоконников и дверей, окрашенных масляной краской. |  |  | 1 |  |  |
| 114 | Удаление пыли с панелей, окрашенных водоэмульсионной и клеевой краской.  |  |  | 1 |  |  |
| 115 | Санитарно-гигиенические правила при обработке помещения водоэмульсионной краски. |  | 1 |  |  |  |
| 116 | Обработка панели, окрашенной водоэмульсионной и клеевой краской.  |  |  | 1 |  |  |
| 117 | Правила чистки коврового изделия. |  | 1 |  |  |  |
| 118 | Чистка коврового изделия. Контрольная работа. |  |  | 1 |  |  |
| 119 | Правила чистки мягкой мебели пылесосом. |  | 1 |  |  |  |
| 120 | Чистка мягкой мебели пылесосом.  |  |  | 1 |  |  |
| 121 | Средства для обработки полированной мебели. |  | 1 |  |  |  |
| 122 | Обработка полированной мебели.  |  |  | 1 |  |  |
| 123 | Мастика для покрытия паркетного пола. |  | 1 |  |  |  |
| 124 | Покрытие пола мастикой.  |  |  | 1 |  |  |
| 125 | Натирка пола. |  |  | 1 |  |  |
| 126 | Мытье цветочных поддона и горшка.  |  |  | 1 |  |  |
|  | **Практическое повторение** | **2** |  |  |  |  |
| 127 | Проведение генеральной уборки различных школьных помещений.  |  |  | 1 |  |  |
| 128 | Мытье пола лестницы.  |  |  | 1 |  |  |
|  | **III четверть** |  |  |  |  |  |
|  | **Ежедневная уборка служебного помещения** | **12** |  |  |  |  |
| 129 | Общее представление о работе учреждения. |  | 1 |  |  |  |
| 130 | Значение документации. |  | 1 |  |  |  |
| 131 | Правила уборки наружных поверхностей шкафа, письменного стола и светильника. |  | 1 |  |  |  |
| 132 | Уборка наружных поверхностей шкафа, письменного стола и светильника.  |  |  | 1 |  |  |
| 133 | Уборка подоконника, радиатора отопления. |  |  | 1 |  |  |
| 134 | Протирка пола.  |  |  | 1 |  |  |
| 135 | Правила электробезопасности. |  | 1 |  |  |  |
| 136 | Устройство бытового холодильника. |  | 1 |  |  |  |
| 137 | Правила размораживания бытового холодильника. |  | 1 |  |  |  |
| 138 | Мытье и протирка бытового холодильника. |  | 1 |  |  |  |
| 139 | Размораживание холодильника.  |  |  | 1 |  |  |
| 140 | Мытье и протирка холодильника.  |  |  | 1 |  |  |
|  | **Гигиена питания** | **8** |  |  |  |  |
| 141 | Виды и значение продуктов. |  | 1 |  |  |  |
| 142 | Изменение качества продукта в результате долгого хранения.  |  | 1 |  |  |  |
| 143 | Состояние человека при пищевом отравлении. |  | 1 |  |  |  |
| 144 | Профилактика пищевых отравлений. |  | 1 |  |  |  |
| 145 | Гигиенические требования к приготовлению пищи. |  | 1 |  |  |  |
| 146 | Гигиенические требования к хранению пищи. |  | 1 |  |  |  |
| 147 | Личная гигиена работника общественного питания. |  | 1 |  |  |  |
| 148 | Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока. |  | 1 |  |  |  |
|  | **Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей** | **13** |  |  |  |  |
| 149 | Эстетическое оформление обеденного стола. |  | 1 |  |  |  |
| 150 | Правила сервировки обеденного стола. |  | 1 |  |  |  |
| 151 | Правила этикета. |  | 1 |  |  |  |
| 152 | Подготовка бумажных салфеток.  |  |  | 1 |  |  |
| 153 | Складывание и укладывание салфеток в салфеточницу. Самостоятельная работа. |  |  | 1 |  |  |
| 154 | Наполнение и размещение на столе приборов со специями.  |  |  | 1 |  |  |
| 155 | Правильное расположение стульев.  |  |  | 1 |  |  |
| 156 | Сервировка обеденного стола.  |  |  | 1 |  |  |
| 157 | Сбор грязной посуды со стола. |  | 1 |  |  |  |
| 158 | Сбор грязной посуды и подносов в тележку.  |  |  | 1 |  |  |
| 159 | Санитарные требования по сбору грязной посуды. |  | 1 |  |  |  |
| 160 | Мытье кухонных столов.  |  |  | 1 |  |  |
| 161 | Правила обращения с тележкой для транспортировки посуды. |  | 1 |  |  |  |
|  | **Практическое повторение** | **4** |  |  |  |  |
| 162 | Ежедневная уборка служебного помещения.  |  |  | 1 |  |  |
| 163 | Уборка радиаторов отопления.  |  |  | 1 |  |  |
| 164 | Протирка пола.  |  |  | 1 |  |  |
| 165 | Складывание салфеток.  |  |  | 1 |  |  |
|  | **Уборка территории в зимний период** | **11** |  |  |  |  |
| 166 | Уборка улиц, площадок в зимнее время. |  | 1 |  |  |  |
| 167 | Назначение инструментов и инвентаря для уборки улицы в зимнее время. |  | 1 |  |  |  |
| 168 | Уход за инструментами и инвентарем. |  | 1 |  |  |  |
| 169 | Спецодежда. |  | 1 |  |  |  |
| 170 | Уход за тротуаром и дорожками. |  | 1 |  |  |  |
| 171 | Уход за пожарными колодцами. |  | 1 |  |  |  |
| 172 | Правила техники безопасности при работе с инструментами и инвентарем. |  | 1 |  |  |  |
| 173 | Уборка снега с тротуара.  |  |  | 1 |  |  |
| 174 | Уборка снега с дорожек.  |  |  | 1 |  |  |
| 175 | Очистка крыльца.  |  |  | 1 |  |  |
| 176 | Обработка льда песком.  |  |  | 1 |  |  |
|  | **Уход за комнатными растениями** | **18** |  |  |  |  |
| 177 | Виды комнатных растений. |  | 1 |  |  |  |
| 178 | Ежедневный уход за комнатными растениями. |  | 1 |  |  |  |
| 179 | Инвентарь для ухода за комнатными растениями. |  | 1 |  |  |  |
| 180 | Правила техники безопасности при работе с комнатными растениями. |  | 1 |  |  |  |
| 181 | Способы размножения комнатных растений |  | 1 |  |  |  |
| 182 | Правила размножения комнатных растений черенками. |  | 1 |  |  |  |
| 183 | Размножение комнатных растений черенками.  |  |  | 1 |  |  |
| 184 | Пересадка комнатных растений. |  | 1 |  |  |  |
| 185 | Правила содержания растений в чистоте. |  | 1 |  |  |  |
| 186 | Правила мытья, полива, опрыскивания комнатных растений. |  | 1 |  |  |  |
| 187 | Полив и мытье комнатных растений.  |  |  | 1 |  |  |
| 188 | Виды готовых почвосмесей. |  | 1 |  |  |  |
| 189 | Приготовление почвенной смеси.  |  |  | 1 |  |  |
| 190 | Подкормка комнатных растений.  |  | 1 |  |  |  |
| 191 | Подготовка к работе инвентаря для ухода за комнатными растениями. |  | 1 |  |  |  |
| 192 | Правила посадки и пересадки комнатных растений. |  | 1 |  |  |  |
| 193 | Посадка комнатных растений.  |  |  | 1 |  |  |
| 194 | Пересадка комнатных растений. Самостоятельная работа. |  |  | 1 |  |  |
|  | **Питание** | **14** |  |  |  |  |
| 195 | Виды муки. |  | 1 |  |  |  |
| 196 | Виды изделий из муки. |  | 1 |  |  |  |
| 197 | Продукты для приготовления теста. |  | 1 |  |  |  |
| 198 | Рецепты теста для блинов. |  | 1 |  |  |  |
| 199 | Технология приготовления дрожжевого теста для блинов. |  | 1 |  |  |  |
| 200 | Технология приготовления теста из блинной муки. |  | 1 |  |  |  |
| 201 | Расчет продуктов по рецепту, в зависимости от количества порций. |  | 1 |  |  |  |
| 202 | Основные ингредиенты, последовательность приготовления блинов. |  | 1 |  |  |  |
| 203 | Инвентарь и оборудование для приготовления блинов. |  | 1 |  |  |  |
| 204 | Приготовление дрожжевого теста для блинов.  |  |  | 1 |  |  |
| 205 | Приготовления теста из блинной муки.  |  |  | 1 |  |  |
| 206 | Свойства нагретого масла. |  | 1 |  |  |  |
| 207 | Выпечка блинов.  |  |  | 1 |  |  |
| 208 | Сервировка блинного стола.  |  |  | 1 |  |  |
|  | **IV четверть** |  |  |  |  |  |
|  | **Первичная обработка овощей** | **12** |  |  |  |  |
| 209 | Питательная ценность овощей. |  | 1 |  |  |  |
| 210 | Первичная обработка овощей. |  | 1 |  |  |  |
| 211 | Правила сортировки, мытья, очистки и дочистки овощей вручную.  |  | 1 |  |  |  |
| 212 | Обработка сушеных овощей. |  | 1 |  |  |  |
| 213 | Требования к качеству и хранению овощей. |  | 1 |  |  |  |
| 214 | Признаки порчи овощей. |  | 1 |  |  |  |
| 215 | Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. |  | 1 |  |  |  |
| 216 | Машины и инструменты для обработки овощей. |  | 1 |  |  |  |
| 217 | Правила безопасной работы при обработке овощей. |  | 1 |  |  |  |
| 218 | Определение качества овощей.  |  |  | 1 |  |  |
| 219 | Сортировка, мытье, очистка и дочистка овощей вручную.  |  |  | 1 |  |  |
| 220 | Нарезка овощей соломкой, полукольцами, шашками.  |  |  | 1 |  |  |
|  | **Обработка корнеплодов в условиях пищеблока** | **10** |  |  |  |  |
| 221 | Виды корнеплодов. |  | 1 |  |  |  |
| 222 | Основные цеха пищеблока. |  | 1 |  |  |  |
| 223 | Оборудование овощного цеха. |  | 1 |  |  |  |
| 224 | Основные требования к обработке, нормы отходов. |  | 1 |  |  |  |
| 225 | Нож для очистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. |  | 1 |  |  |  |
| 226 | Назначение картофелечистки, техника безопасности. |  | 1 |  |  |  |
| 227 | Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов.  |  |  | 1 |  |  |
| 228 | Мытье зелени.  |  |  | 1 |  |  |
| 229 | Наблюдение за работой картофелечистки. Дочистка картофеля вручную.  |  |  | 1 |  |  |
| 230 | Обработка других видов корнеплодов.  |  |  | 1 |  |  |
|  | **Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания** | **8** |  |  |  |  |
| 231 | Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. |  | 1 |  |  |  |
| 232 | Правила уборки предприятия общественного питания. |  | 1 |  |  |  |
| 233 | Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. |  | 1 |  |  |  |
| 234 | Назначение, техника безопасности при работе с моющими средствами. |  | 1 |  |  |  |
| 235 | Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств для уборки помещения.  |  |  | 1 |  |  |
| 236 | Чистка мебели столового зала.  |  |  | 1 |  |  |
| 237 | Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора.  |  |  | 1 |  |  |
| 238 | Мытье стен и полов с разным покрытием.  |  |  | 1 |  |  |
|  | **Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания** | **31** |  |  |  |  |
| 239 | Организация работы моечного отделения. |  | 1 |  |  |  |
| 240 | Способы и правила уборки столовой посуды со стола. |  | 1 |  |  |  |
| 241 | Мойка, просушка столовой посуды. |  | 1 |  |  |  |
| 242 | Виды моющихся средств. |  | 1 |  |  |  |
| 243 | Правила составления растворов моющих средств. |  | 1 |  |  |  |
| 244 | Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь).  |  | 1 |  |  |  |
| 245 | Правила сбора и хранения пищевых отходов.  |  | 1 |  |  |  |
| 246 | Устройство посудомоечной машины. |  | 1 |  |  |  |
| 247 | Правила безопасного пользования при работе с посудомоечной машиной. |  | 1 |  |  |  |
| 248 | Мойка и просушка кухонной посуды, инвентаря и тары. |  | 1 |  |  |  |
| 249 | Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. |  | 1 |  |  |  |
| 250 | Спецодежда персонала при мойке посуды. |  | 1 |  |  |  |
| 251 | Сбор пищевых отходов.  |  |  | 1 |  |  |
| 252 | Сортировка посуды по видам.  |  |  | 1 |  |  |
| 253 | Чистка столовой посуды, приборов, подносов.  |  |  | 1 |  |  |
| 254 | Мытье и просушка столовой посуды.  |  |  | 1 |  |  |
| 255 | Мытье вручную приборов, подносов.  |  |  | 1 |  |  |
| 256 | Обработка инвентаря после окончания мойки посуды.  |  |  | 1 |  |  |
| 257 | Наблюдение за работой посудомоечной машины.  |  |  | 1 |  |  |
| 258 | Выполнение правил личной гигиены.  |  |  | 1 |  |  |
| 259 | Подбор спецодежды по размеру.  |  |  | 1 |  |  |
| 260 | Определение посуды по материалу и способу обработки.  |  |  | 1 |  |  |
| 261 | Составление моющих средств.  |  |  | 1 |  |  |
| 262 |  Мытье столовой посуды с применением дезинфицирующих средств.  |  |  | 1 |  |  |
| 263 | Чистка инвентаря и тары с применением моющих средств.  |  |  | 1 |  |  |
| 264 | Чистка кухонной посуды с применением дезинфицирующих средств. |  |  | 1 |  |  |
| 265 | Чистка кухонной посуды с применением моющих средств. Контрольная работа. |  |  | 1 |  |  |
| 266 | Мытье кухонной посуды, инвентаря и тары с применением моющих средств. |  | 1 |  |  |  |
| 267 | Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества |  |  | 1 |  |  |
| 268 | Сушка посуды, инвентаря и тары. |  |  | 1 |  |  |
| 269 | Уборка пола.  |  |  | 1 |  |  |
|  | **Практическое повторение** |  **3** |  |  |  |  |
| 270 | Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. |  |  | 1 |  |  |
| 271 | Составление моющих растворов.  |  |  | 1 |  |  |
| 272 | Чистка и мытье столовой посуды, приборов, подносов.  |  |  | 1 |  |  |
|  | **Резервные темы** |  |  |  |  |  |
|  | Мытье столовой посуды, приборов, подносов.  |  |  | 1 |  |  |
|  | Обработка инвентаря после окончания мойки посуды.  |  |  | 1 |  |  |
|  | Уборка инвентаря на определенное место. |  |  | 1 |  |  |
|  | Мытье пола. |  |  | 1 |  |  |

**Список литературы**

1.Гладкая В.В. Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида: Методическое пособие. - М.: «НЦ ЭНАС», 2003.-192с.

2. Мусская И.А. Домоводство, - Ижевск: ДОК, Урал-БИ-СИ, 1991.-432с.

3.Пособие для учителя «Социально – бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учрежденияхVIII вида»  /Под. ред. А. М. Щербаковой. –М.: «ВЛАДОС», 2003.

4. Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида. 5-9 классы: пособие для учителя/ С.А. Львова. - М.: «ВЛАДОС», 2005.–136с.

5.Социально-бытовая ориентировка: Практические материалы к урокам/Под ред.  С.А. Львовой.- М.: «ВЛАДОС», 2005.- 286с.