

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное учреждение Калининградской области общеобразовательная организация
для детей с ограниченными возможностями здоровья
«Багратионовская общеобразовательная школа-интернат № 5»
(ГБУ ОО «Школа-интернат № 5»)
238420 Калининградская область, г. Багратионовск, ул. Калининградская, д.20 тел.8 (401-56)3-40-35; 3-31-74 (факс); 3-24-60
ОКПО 25829297 ОГРН 1023902215424 ИНН 3915009928 КПП 391501001

Согласовано
заместитель директора по УР
Щекочихина Е.А

Принята
Педагогическим советом
Учреждения
протокол № 9 от 08.06.2023 г.

Утверждена
директор _____ Е.Т.Пуш
приказ № 71-ос от 08.06.2023г.

**Рабочая программа
по учебному предмету
профильного труда «Кухонный рабочий»
для обучающихся 10 класса
(1 вариант)**

Разработчик

Андреяхина Л. А.

Рассмотрена на заседании
методического объединения учителей
начальных классов и учителей
предметников протокол № 4 от 31.05.2023 г.

г. Багратионовск
2023/2024 учебный год

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета профильного труда «Кухонный рабочий» для обучающихся 10 класса составлена на основе адаптированной основной общеобразовательной программы среднего общего образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), 10 класс с углубленной профессиональной подготовкой, которая является учебно-методической документацией, определяющей рекомендуемые федеральным государственным образовательным стандартом объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

Нормативно-правовую базу разработки рабочей программы учебного предмета профильного труда «Кухонный рабочий» (10 класс) составляют:

-Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 года N 99-ФЗ, от 23.07.2013 N 203-ФЗ);

-Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 года № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»

-Ратифицированные Россией международные документы, гарантирующие права «особого» ребёнка:

-Декларация прав ребенка от 20.11.1959 года;

-Декларация о правах инвалидов от 09.11.1971года;

-Декларация о правах умственно отсталых лиц от 20.12.1971года;

-Конвенция о правах ребенка от 20.11.1989 год.

-Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

Приказ Минобрнауки РФ от 19.12.2014 г № 1599;

- Приказ Минпросвещения России от 8 ноября 2022 г. № 955 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов общего образования и образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)» (Зарегистрировано в Минюсте России 6 февраля 2023 г. № 72264)

-Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 289;

-Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 28 ;

-Устав ГБУ ОО «Школы-интерната №5»;

-Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГБУ ОО «Школы-интерната №5» на 2023-2024 учебный год;

-Календарный учебный график ГБУ ОО «Школы-интерната №5» на 2023-2024 учебный год.

Цель: совершенствование профессиональной подготовки обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) за счет изготовления ими технологически более сложных изделий и расширения номенклатуры операций, которыми они овладевают в рамках реализуемого профиля. На этом этапе обучения трудовая деятельность обучающихся в целом осуществляется под руководством педагогического работника. Однако при выполнении знакомых заданий от них требуется проявление элементов самостоятельности.

Задачи:

-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 современным производством и требованиями предъявляемыми им к человеку;

-совершенствование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в производительном труде;

-совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в профессиональной деятельности;

-коррекция и развитие познавательных процессов, межличностного общения, профессионального поведения;

-развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);

-формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

-развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Общая характеристика учебного предмета профильного труда «Кухонный рабочий» с учетом особенностей освоения обучающимися.

Программа содержит оптимальный объем знаний и навыков по профессии, необходимых для работы в общественных столовых, кафе, ресторанах, барах, закусочных и по построению и объёму учебного материала является базовой.

Функциями программы являются:

1.Обеспечение успешности (эффективности) изучения содержания любой предметной области:

- создание условий формирования прочных профессиональных трудовых умений и навыков; - создание условий для повышения познавательной деятельности обучающихся;
- создание условий для развития творческих способностей обучающихся;
- создание условий для развития индивидуального развития обучающихся; - создания условий благоприятного климата в коллективе;
- создание безопасных условий труда.

2. Формирование готовности обучающегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) к дальнейшей трудовой деятельности;

3. Обеспечение целостности развития личности обучающегося с учётом возрастных особенностей обучающихся.

4. Реализация преемственности обучения на всех ступенях образования.

Для успешного обучения, кроме традиционных уроков, в программу включены такие формы занятий как, наблюдение, экскурсии, лабораторные работы с использованием ИКТ и другим наглядным материалом.

При составлении программы были учтены принципы последовательности и преемственности обучения. Преподавание базируется на основе полученных знаний обучающимися на основе общеобразовательных предметов: природоведение и математика.

Рабочая программа учебного предмета профильного труда «Кухонный рабочий» для обучающихся 10 класса включает темы: оборудование, инвентарь для уборки помещений общественного питания, кухонная посуда и инвентарь, работа в столовой. Также, обучающиеся узнают о видах предприятий общественного питания, свойствах и условиях хранения продовольственных товаров. Присутствуют темы по технике безопасности и санитарии.

Для закрепления знаний по каждому разделу проводятся практические упражнения. Для проверки умений и знаний в конце каждого триместра проводится контрольная работа.

Программа способствует профориентации и социальной адаптации обучающихся, не только развивает их умственный и сенсомоторный потенциал и положительно влияет на личностные свойства, но и открывает учителю широкий простор для творчества, что благотворно сказывается на качестве обучения обучающихся.

Занятия по учебному предмету профильного труда «Кухонный рабочий» различаются по соотношению изучаемого материала: теоретического и практического.

Теоретические занятия

Основная цель теоретических занятий состоит в формировании у обучающихся профессиональных знаний (технических, технологических и др.).

По содержанию теоретические занятия можно разделить на следующие группы:

1. Изучение инструментов и оборудования.
2. Знакомство со свойствами материалов.
3. Первоначальное усвоение технологических операций.
4. Изучение этики и эстетики профессионального труда.

Комплексные практические работы

Комплексные практические работы — это такие практические занятия, на которых решается комплекс задач обучения труду. Происходит усвоение известных ранее технических и технологических знаний учащихся, путем применения их при выполнении трудовых заданий, формируется комплекс трудовых умений (начиная от ориентировки в трудовых заданиях, заканчивая заключительным контролем результатов работы), усваиваются новые трудовые приемы и приобретаются навыки выполнения технологических операций.

Самостоятельные и контрольные работы

Самостоятельные и контрольные работы — это такие практические занятия, на которых обучающиеся совершенно самостоятельно выполняют трудовые задания: самостоятельно анализируют объект предстоящей работы, составляют план выполнения задания, исполняют его и контролируют ход и результаты своей работы.

Контрольные работы выполняются в конце каждого триместра.

Межпредметная интеграция занятий по профильному труду осуществляется:

С математикой (расчеты расхода продуктов по нормам, количества необходимой посуды и инвентаря, расхода моющих средств для разведения, стоимости материалов и инструментов); С русским языком (обогащение словарного запаса, развитие речи);

С обществознанием (влияние деятельности людей на состояние окружающей среды);

С информатикой (использование ПК и программных средств при изучении разделов учебной программы);

С чтением (поговорки, пословицы, произведения о труде, профессиях и людях);

Каждый раздел программы общетехнологической подготовки включает в себя основные теоретические сведения, практические работы. При этом предполагается, что изучение теоретического материала программы должно

быть связано с выполняемыми практическими работами.

Содержание программы предусматривает степень нарастания сложности познавательного материала; от получения знаний, до применения их в повседневной жизни.

Описание места учебного предмета профильного труда «Кухонный рабочий» в Учебном плане

Учебный предмет профильного труда «Кухонный рабочий» включен в часть учебного плана –предметную область «Технология».

Реализация рабочей программы учебного предмета профильного труда «Кухонный рабочий» (10 класс) рассчитана на 340 часов, (34 учебные недели, по 10 часов в неделю).

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета профильного труда «Кухонный рабочий»

Личностные результаты:

- осознавать себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- формировать уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- развивать адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладевать начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
 - овладевать социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
- владеть навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принимать и осваивать социальной роли обучающегося, формирование и развитие социально значимых мотивов учебной деятельности;
- развивать навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- формировать эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развивать этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- формировать установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

– формировать готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты:

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 принципов действия, общего устройства машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора);
- знание и применение правил безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требований при выполнении работы;
- владение основами современного промышленного и сельскохозяйственного производства, строительства, транспорта, сферы обслуживания;
- 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 образовательной организации;
- 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 других обучающихся и педагогического работника при организации собственной деятельности и совместной работы;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижений других обучающихся;
- 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 предметнопрактической 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, звеньевое);
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности; способность к самооценке;
- понимание необходимости гармоничного сосуществования предметного мира с миром природы.

Программа по профильному труду в 10 классе определяет содержание и уровень основных знаний и умений обучающихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов по реализуемым профилям трудового обучения.

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

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

Инструменты и оборудование: инструменты ручного и механизированного труда. Первоначальные знания устройства, функций, назначения бытовой техники и промышленного оборудования. Подготовка к работе инструментов и наладка оборудования, ремонт, хранение инструмента. Качество и производительность труда. Формирование готовности к работе на современном промышленном оборудовании.

Технологии изготовления предмета труда: Разработка технологических карт изготовления предметов труда. Самостоятельное чтение технологических карт и изготовление предметов по ним. Совершенствование основных профессиональных операций и действий. Выбор способа действия по инструкции. Корректировка действий с учетом условий их выполнения. Выполнение стандартных заданий с элементами самостоятельности. Самостоятельное изготовление зачетных изделий.

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

профессионального поведения.

Содержание учебного предмета профильного труда «Кухонный рабочий»

Т-1 Введение в профессию

Знакомство с профессией. Характеристика профессии. Правила поведения. Организация текущей работы. Функции кухонного рабочего. Служебные обязанности кухонного рабочего. Права и ответственность кухонного рабочего. Организация рабочего места. Должностная инструкция.

Цель: Формирование первичных знаний о профессии, правилах поведения, о технике безопасности.

Планируемые результаты:

Предметные: знать служебные обязанности кухонного рабочего, права и ответственность кухонного рабочего, правила поведения на уроках, технику безопасности, иметь общее представление о должностной инструкции.

Познавательные: соблюдать правила техники безопасности согласно инструкции, выбирать необходимое оснащение для организации рабочего места с помощью учителя.

Коммуникативные: владеть первичными умениями работать в парах, в коллективе, в группах, слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.

Регулятивные: совместно с учителем действовать при решении задач по ТБ, частично принимать и сохранять цели и задачи учебных заданий, осознанно реагировать на внешний контроль, уметь частично контролировать свои действия.

Т-2 Предприятия общественного питания

Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания, их характеристика. Столовая. Ресторан. Вагон-ресторан. Кафе. Закусочная. Буфет. Бар. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования к предприятиям общественного питания.

Цель: Формирование первичных знаний и умений о предприятиях общественного питания.

Планируемые результаты:

Предметные: иметь общее понятие о классификации предприятий общественного питания; знать типы предприятий общественного питания, их основные характеристики, общие требования, предъявляемые к ним.

Познавательные: уметь отличить одно предприятие от другого по внешнему виду, кратко описать предприятие общественного питания.

Коммуникативные: владеть первичными умениями работать в парах, в

коллективе, в группах, слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.

Регулятивные: совместно с учителем действовать при решении задач по ТБ, частично принимать и сохранять цели и задачи учебных заданий, осознанно реагировать на внешний контроль, уметь частично контролировать свои действия.

Т-3 Санитарно-гигиенические требования

Понятие о санитарии. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Гигиеническая оценка условий труда. Определение и характеристика вредных веществ. Медкнижка, её оформление. Спецодежда, назначение и уход за ней. Дезинфицирующие и моющие растворы. Чистящие и моющие средства. Пищевые отходы, сбор и эвакуация. Виды уборок.

Цель: Формирование первичных знаний и умений о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемых к предприятиям общественного питания.

Планируемые результаты:

Предметные: знать требования, предъявляемые к личной гигиене работника общественного питания; знать основные вредные вещества, назначение спецодежды и правила ухода за ней; знать основные дезинфицирующие, чистящие, моющие растворы и их назначение; иметь понятие о пищевых отходах, их сборе и эвакуации.

Познавательные: владеть последовательностью оформления медкнижки; уметь отличить моющие растворы друг от друга; владеть краткой последовательностью сбора пищевых отходов; уметь выбрать спецодежду и моющие средства в зависимости от по вида работ.

Коммуникативные: владеть первичными умениями работать парам, в коллективе, в группах, слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.

Регулятивные: совместно с учителем действовать при решении задач по ТБ, частично принимать и сохранять цели и задачи учебных заданий, осознанно реагировать на внешний контроль, уметь частично контролировать свои действия.

Т-4 Безопасность труда на предприятиях общественного питания

Обеспечение электробезопасности. Меры защиты от поражения электрическим током. Меры безопасности при эксплуатации паровых и водогрейных котлов. Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок. Требования погрузочно-разгрузочным работам. Пожарная безопасность технологических процессов. Причины пожаров. Организация пожарной охраны.

Цель: Формирование первичных знаний и умений о безопасности труда на предприятиях общественного питания.

Планируемые результаты:

Предметные: знать правила безопасного поведения на предприятиях общественного питания при работе с паровыми и водогрейными котлами, при эксплуатации холодильных установок, при выполнении погрузочно-разгрузочных работ. Знать причины возникновения пожаров и правила организации пожарной охраны.

Познавательные: владеть последовательностью включения и выключения электрооборудования; уметь отличить одно оборудование от другого.

Коммуникативные: владеть первичными умениями работать в парах, в коллективе, в группах, слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.

Регулятивные: совместно с учителем действовать при решении задач по ТБ, частично принимать и сохранять цели и задачи учебных заданий, осознанно реагировать на внешний контроль, уметь частично контролировать свои действия.

Т-5 Оборудование, инвентарь для уборки помещений общественного питания

Виды полов. Назначение, особенности. Моющие средства и их свойства. Половая щётка. Швабра. Полова тряпка. Приёмы работы со щёткой, шваброй, тряпкой. Организация рабочего места. Техника безопасности. Уборка подоконников, радиаторов. Требования к качеству вымытых поверхностей. Хранение оборудования и инвентаря.

Цель: Формирование первичных знаний об оборудовании и инвентаре для уборки помещений общественного питания. Формирование первичных умений и навыков работы с ними.

Планируемые результаты:

Предметные: знать виды полов, оборудование и инвентарь для уборки помещений, их назначение и особенности; требования к качеству вымытых поверхностей; знать приёмы работы со щёткой, шваброй, тряпкой.

Познавательные: владеть последовательностью уборки полов, подоконников, радиаторов, плинтусов; уметь различать полы и инструмент по внешнему виду.

Коммуникативные: владеть первичными умениями работать в парах, в коллективе, в группах, слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.

Регулятивные: совместно с учителем действовать при решении задач по ТБ, частично принимать и сохранять цели и задачи учебных заданий, осознанно

реагировать на внешний контроль, уметь частично контролировать свои действия.

Т-6 Работа в столовой

Понятие о гигиене питания. Требования к работнику столовой. Оформление стола. Подача пищи. Уборка посуды. Организация рабочего места. Техника безопасности. Уборка столовой.

Цель: Формирование первичных знаний, умений и навыков работы в столовой. **Планируемые результаты:**

Предметные: иметь понятие о гигиене питания; знать требования, предъявляемые к работнику столовой; знать правила и приёмы оформления стола, подачи пищи, уборки посуды.

Познавательные: владеть последовательностью подачи и уборки пищи на стол; владеть последовательностью уборки столовой.

Коммуникативные: владеть первичными умениями работать в парах, в коллективе, в группах, слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.

Регулятивные: совместно с учителем действовать при решении задач по ТБ, частично принимать и сохранять цели и задачи учебных заданий, осознанно реагировать на внешний контроль, уметь частично контролировать свои действия.

Т-7 Повторение

Уборка плиточных полов. Уборка полов из линолеума. Уборка подоконников, радиаторов. Разведение моющих средств. Сервировка стола. Подача пищи. Уборка посуды со стола. Протирание столов после еды

Цель: Закрепления трудовых приёмов и навыков по уборке полов и различных поверхностей в помещениях общественного питания, работы в столовой.

Планируемые результаты:

Предметные: знать требования, предъявляемые к работнику столовой; знать правила и приёмы оформления стола, подачи пищи, уборки посуды; знать правила и приёмы уборки различных поверхностей.

Познавательные: владеть последовательностью уборки полов, подоконников, радиаторов, разведения моющих средств; владеть последовательностью подачи пищи на стол и уборки помещения столовой; уметь выбрать необходимый инструмент для работы.

Коммуникативные: владеть умениями работать в парах, в коллективе, в группах, слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.

Т-8 Кухонная посуда и инвентарь

Виды кухонной посуды. Кухонный инвентарь. Столовые принадлежности. Назначение, особенности. Способы и приёмы ухода за стеклянной, металлической, фарфоровой и фаянсовой посудой. Чистящие и моющие средства для посуды. Организация рабочего места. Выполнение правил техники безопасности. Технологический процесс выполнения работ. Проверка качества выполненных работ.

Цель: Формирование первичных знаний, умений и навыков по уходу за кухонной посудой и инвентарём.

Планируемые результаты:

Предметные: знать виды кухонной посуды, назначение, особенности; знать правила и приёмы ухода за кухонной посудой и инвентарём; знать технологический процесс мытья посуды, моющие средства, используемые для разной посуды и способы их разведения; знать требования к качеству выполненных работ.

Познавательные: уметь отличить по внешнему виду один вид посуды от другого; владеть последовательностью мытья посуды, разведения моющих средств.

Коммуникативные: владеть первичными умениями работать в парах, в коллективе, в группах, слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные: осознанно действовать при решении задач по ТБ, принимать и сохранять цели и задачи учебных заданий, организовать рабочее место, частично контролировать последовательность выполнения работ, выполнять самоконтроль и взаимоконтроль с помощью учителя.

Т-9 Основы товароведения

Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров на группы. Качество продовольственных товаров. Хранение продовольственных товаров. Маркировка продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Вода. Минеральные вещества. Охранение витаминов при кулинарной обработке. Крупа. Мука. Макароны изделия. Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Сахар. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао-порошок. Мучные кондитерские изделия. Молоко и сливки. Кисломолочные продукты. Растительные масла. Маргарин. Мясо и мясные субпродукты. Мясо домашней птицы и дичи. Яйца и ячные товары. Живая, охлаждённая и мороженая, солёная, копчёная рыба. Рыбные консервы и пресервы.

Цель: Формирование первичных знаний, умений и навыков по

товароведению однородных групп продовольственных товаров.

Планируемые результаты:

Предметные: иметь понятие о предмете товароведение; знать виды продовольственных товаров, их назначение, особенности, основные способы хранения.

Познавательные: уметь различать группы товаров между собой и товары внутри группы; уметь дать краткую характеристику каждой группе товаров.

Коммуникативные: формирование первичных умений работать в парах, умение работать в коллективе, в группах, слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.

Регулятивные: совместно с учителем действовать при решении задач по ТБ, частично принимать и сохранять цели и задачи учебных заданий, осознанно реагировать на внешний контроль, уметь частично контролировать свои действия

Т-10 Санитарно-гигиенический режим в пищеблоке

Санитарно-гигиенический режим в пищеблоке. Санитарные требования к содержанию помещений и территории пищеблока. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков. Вредное воздействие химических средств на здоровье. Моющие и чистящие средства. Виды уборки. Периодичность уборочных работ. Режим ежедневной уборки в пищеблоке. Режим еженедельной уборки в пищеблоке. Генеральная уборка в пищеблоке.

Цель: Формирование первичных знаний, умений и навыков о санитарно-гигиеническом режиме в пищеблоке.

Планируемые результаты:

Предметные: иметь понятие о санитарно-гигиеническом режиме в пищеблоке, о воздействии химических средств на здоровье; знать основные требования к содержанию помещений и территории пищеблоков, к соблюдению правил личной гигиены. Знать виды уборок, периодичность уборочных работ; режимы ежедневной, еженедельной, генеральной уборок в пищеблоке.

Познавательные: уметь дифференцировать виды уборок; овладеть последовательностью выполнения каждого вида уборок.

Коммуникативные: умение работать в парах, умение работать в коллективе, в группах, слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные: осознанно действовать при решении задач по ТБ, принимать и сохранять цели и задачи учебных заданий, организовать рабочее место, частично выполнять самоконтроль и взаимоконтроль с помощью учителя.

Т-11 Повторение

Разведение моющих растворов для мытья посуды. Мытьё стеклянной, металлической посуды, кухонных досок, кухонного инвентаря. Складирование чистой посуды. Уборка помещения моечной.

Цель: Повторение и закрепление трудовых знаний, умений и навыков по работе в моечной.

Планируемые результаты:

Предметные: знать виды посуды и кухонного инвентаря; правила и приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря, уборки помещения моечной; знать требования, предъявляемые к качеству чистой посуды и качеству уборки помещения моечной.

Познавательные: уметь различать виды посуды и инвентаря между собой; владеть последовательностью мытья посуды и уборки помещения моечной.

Коммуникативные: формирование первичных умений работать в парах, умение работать в коллективе, в группах, слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.

Регулятивные: совместно с учителем при решении задач по ТБ, частично принимать и сохранять цели и задачи учебных заданий, осознанно реагировать на внешний контроль, уметь частично контролировать свои действия.

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

№	Раздел. Тема урока	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности обучающихся
Т-1	Введение в профессию		
1	Вводное занятие. Первичный инструктаж	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
2	Знакомство с профессией	1	Организация рабочего места, просмотр презентации по теме, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
3	Рынок труда. Биржа труда	1	Организация рабочего места, просмотр презентации, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
4	Основы поиска работы, трудоустройства	1	Организация рабочего места, знакомство с источниками поиска работы, работа с компьютером «Поиск работы», словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
5	Экскурсия в центр занятости	1	Экскурсия Правила безопасной работы во время экскурсии. Запись в дневник наблюдений Коррекция ошибок и недостаточно усвоенных тем.
6	Экскурсия в центр занятости	1	Экскурсия Правила безопасной работы во время экскурсии. Запись в дневник наблюдений Коррекция ошибок и недостаточно усвоенных тем.
7	Содержание и порядок заключения трудового договора;	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
8	Виды профессиональной адаптации	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
9	Входной контроль успеваемости. Тест	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
10	Входной контроль успеваемости. Тест	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места.
11	Характеристика профессии	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего

			места.
12	Устройство на работу.	1	Просмотр презентации по теме. Запись в тетрадь. Проигрывание ситуаций.
13	Работа над ошибками.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
14	Функции кухонного рабочего	1	Организация рабочего места, работа с учебником, ответы на фронтальный опрос, работа в рабочей тетради, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
15	Служебные обязанности кухонного рабочего	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с учебником, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
16	Права и ответственность кухонного рабочего	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
17	Организация рабочего места	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
Т-2	Предприятия общественного питания		
18	Назначение и классификация предприятий	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
19	Столовая	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
20	Ресторан	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
21	Вагон-ресторан	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
22	Кафе. Закусочная	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
23	Буфет. Бар	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление

			оценок, уборка рабочего места.
24	Правила поведения на предприятиях общественного питания.	1	Просмотр ролика. Игра «Верно – неверно»
25	Общие требования к предприятиям	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
	Санитарно- гигиенические требования		
26	Понятие о санитарии	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с книгой, совместный анализ работы, уборка рабочего места
27	Личная гигиена работников	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
28	Медкнижка и её оформление	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
29	Спецодежда и уход за ней	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
30	Классификация вредных веществ	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
31	Дезинфицирующие растворы	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
32	Правила и приёмы работы	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
33	Моющие растворы	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
34	Правила и приёмы работы	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
35	Приготовление моющих растворов	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос,

			совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
36	Чистящие средства	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
37	Правила и приёмы работы	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
38	Моющие средства	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
39	Правила и приёмы работы	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
40	Выбор чистящих и моющих средств	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
41	Пищевые отходы	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
42	Сбор пищевых отходов	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
43	Эвакуация отходов	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа на тренажере, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
44	Ручная уборка. Механизированная уборка.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
45	Тряпки для уборки.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа на тренажере, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
46	Швабры.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
47	Отжимающее устройство.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа на тренажере, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.

48	Склизы для пола.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
49	Щетки.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа на тренажере, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
50	Совки для мусора.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
51	Инструменты для обработки края.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа на тренажере, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
52	Ведра.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
53	Распылители. Дозаторы.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа на тренажере, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
54	Рукоятки для инструментов. Другие вспомогательные инструменты.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
55	Техника безопасности при работе с машинами	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа на тренажере, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
56	Противопожарная безопасность	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
57	Электрическая безопасность машин при уборке.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа на тренажере, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
58	Полотеры.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
59	Машины для влажной уборки.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа на тренажере, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос,

			совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
60	Поломочные машины роторного типа.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
61	Моющий пылесос	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа на тренажере, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
63	Пароочиститель	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
64	Сухая уборка. Влажная уборка	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа на тренажере, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
65	Уборка помещений общественного назначения	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
Т-4	Типы загрязнений помещений		
66	Химическое загрязнение	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
67	Биологическое загрязнение	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
68	Пыль	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
Т-5	Безопасность труда на предприятиях общественного питания	1	
69	Меры безопасности при работе с электроприборами	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
70	Меры безопасности при работе водогрейных котлов	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
71	Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
72	Меры безопасности при проведении работ внутри ёмкости	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.

73	Пожарная безопасность технологических процессов	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
74	Причины пожаров	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
75	Система пожарной защиты	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
76	Пожарная сигнализация и связь	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
77	Способы и средства тушения пожаров	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
78	Способы оказания первой помощи при кровотечении	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
79	Способы оказания первой помощи при поражении электрическим током.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
80	Правила освобождения пострадавшего, попавшего под действие тока.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
81	Искусственное дыхание и наружный массаж сердца.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
82	Аптечка с медикаментами для оказания первой помощи	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
83	Требования к естественному и искусственному освещению рабочих мест.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
84	Роль нормальной освещенности рабочего места	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
85	Расположение рабочих мест по отношению к световым проемам.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
86	Нормируемая освещенность рабочего места.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
Т-6	Оборудование, инвентарь для уборки помещений общественного питания		

87	Классификация помещений	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
88	Виды покрытий полов	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
89	Моющие средства для плиточных полов	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
90	Организация рабочего места	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
91	Оборудование и инвентарь	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
91	Уборка полов из линолеума	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
92	Организация рабочего места	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
93	Оборудование, инвентарь	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
94	Моющие средства для полов из линолеума	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
95	Текущий контроль качества за I триместр. Тест.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места.
96	Текущий контроль качества за I триместр. Тест.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места.
97	Работа над ошибками.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места.
98	Виды тряпок для уборки полов	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
99	Правила и приемы работы с тряпкой	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
100	Правила и приемы работы со щёткой	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
T-7	Приемы работы с инвентарем		
101	Вводное занятие. Основы безопасности.	1	
102	Проверка качества подметённого пола	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная

			работа, уборка рабочего места.
103	Швабры	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, работа с рабочей тетрадью, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
104	Правила работы со шваброй	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
105	Крепление тряпки на швабру	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
106	Маркировка инвентаря	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
107	Хранение инвентаря после уборки	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
108	Уборка подоконников	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
109	Организация рабочего места	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
110	Правила безопасности	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
111	Требование к качеству работ	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
112	Уборка радиаторов	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
113	Правила безопасности	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
114	Требования к качеству работ	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
Т-8	Уборка кухни		
115	Техника безопасности	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
116	Инвентарь для уборки	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
117	Спец.одежда для уборки помещения	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа,

			совместный анализ работы, уборка рабочего места
118	Назначение чистящих средств	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
119	Предупреждающие знаки на упаковках	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
120	Средства для уборки столешниц	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
121	Средства для уборки плиты, духовки, микроволновки	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
122	Средства для уборки мойки	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
123	Чистка и мытье кафеля	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
124	Чистка и мытье кафеля	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
125	Мытье плинтусов	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
126	Мытье плинтусов	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
127	Мытье полов под стульями, столами	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
128	Мытье полов под стульями, столами	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
129	Мытье полов под стационарной мебелью.	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
130	Мытье полов под стационарной мебелью.	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
131	Протираание пыли	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места

132	Протирание пыли	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
133	Сухая уборка	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
134	Сухая уборка	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
135	Влажная уборка	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
136	Влажная уборка	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
137	Уход за руками	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
138	Техника безопасности с инвентарем	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
139	Шубка для мытья стеклянной (зеркальной) поверхности, стяжка	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
140	Резиновый сгон (сквидж) для удаления моющего раствора	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
141	Держатель (телескопическая ручка)	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
142	Специальные секционные ведра	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
143	Скребки (лезвия) для удаления сильных загрязнений	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
144	Склизы для окон.	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
145	Лопатки для мытья окон. Стеклоочиститель	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
146	Тряпки, салфетки, губки	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
Т-9	Мытье окон		
147	Мойка пластиковых и стеклянных поверхностей	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
148	Подготовка к мойке окна	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места

180	Сухая уборка помещения	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
181	Требования к качеству сухой уборки в столовой	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
182	Проведение сухой уборки помещения	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
183	Влажная уборка помещения	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
184	Влажная уборка помещения	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
185	Требования к качеству влажной уборки помещения	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
186	Проведение влажной уборки помещения	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
187	Проведение влажной уборки помещения	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
188	Уборка инвентаря на хранение после работы	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
189	Генеральная уборка в пищеблоке	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
Т-11	Кухонная посуда и инвентарь		
190	Виды кухонной посуды	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
191	Стекланная посуда	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
192	Способы и приёмы ухода за стекланной посудой	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
193	Моющие и чистящие средства для стекланной посуды	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
194	Правила техники безопасности при работе со стекланной посудой	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
195	Правила хранения стекланной посуды	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником,

211	Инвентарь и приспособления для ухода за деревянной посудой	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
212	Фаянсовая посуда	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
213	Способы и приёмы ухода за фаянсовой посудой	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
214	Моющие и чистящие средства для фаянсовой посуды	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
215	Правила техники безопасности при работе с фаянсовой посудой	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
216	Правила хранения фаянсовой посуды	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
217	Инвентарь и приспособления для ухода за фаянсовой посудой	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
218	Разделочные доски	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
219	Способы и приёмы ухода за разделочными досками	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
220	Моющие и чистящие средства для разделочных досок	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
221	Текущий контроль успеваемости за II триместр. Тест.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
222	Текущий контроль успеваемости за II триместр. Тест.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
223	Работа над ошибками.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
224	Правила техники безопасности при работе с разделочными досками	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
225	Правила хранения разделочных досок	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
226	Инвентарь и приспособления для ухода за разделочными досками	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
227	Правила маркировки кухонного инвентаря	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником,

			словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
228	Маркировка кухонного инвентаря	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
229	Маркировка разделочных досок	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
230	Маркировка разделочных досок	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
	Вводное занятие		
231	Предмет и задачи товароведения	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
232	Виды продовольственных товаров.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
233	Классификация товаров	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
234	Качество продовольственных товаров. Методы и приёмы	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
235	Маркировка потребительских товаров.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
236	Чтение маркировки товара	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
237	Хранение продовольственных товаров.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
238	Место хранения товаров	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
239	Белки. Жиры. Углеводы	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
240	Витамины. Минеральные вещества	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
241	Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
242	Определение круп по внешнему виду. Мука. Макароны изделия	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места

307	Яйца и яичные товары. Приготовление блюд из яиц.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
308	Общие сведения о рыбе	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
309	Живая рыба. Разделка тушки рыбы.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
310	Живая рыба. Разделка тушки рыбы.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
311	Охлаждённая рыба. Разделка тушки рыбы.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
312	Генеральная уборка в пищеблоке	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
313	Генеральная уборка в пищеблоке	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
314	Генеральная уборка в пищеблоке	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
315	Текущий контроль успеваемости за III триместр. Тест	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
316	Текущий контроль успеваемости за III триместр. Тест	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
317	Работа над ошибками.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
318	Охлаждённая рыба. Разделка тушки рыбы.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
319	Мороженая рыба. Разделка тушки рыбы.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
	Санитарно-гигиенический режим в пищеблоке		
320	Понятие санитарно-гигиенического режима	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
321	Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудников	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
322	Воздействие химических средств на здоровье человека	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места

323	Виды уборки	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
324	Периодичность уборочных работ	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
325	Режим ежедневной уборки в пищеблоке	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
326	Составление последовательности работ	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
327	Проведение ежедневной уборки в пищеблоке	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
328	Проведение ежедневной уборки в пищеблоке	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
329	Мороженая рыба. Разделка тушки рыбы.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
330	Мороженая рыба. Разделка тушки рыбы	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
331	Солёная рыба. Разделка тушки рыбы.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
332	Солёная рыба. Разделка тушки рыбы.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
333	Итоговый контроль качества. Тест.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
334	Итоговый контроль качества. Тест.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
335	Работа над ошибками.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
336	Приготовление рыбного фарша	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
337	Рыбные консервы. Рыбные пресервы	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
338	Приготовление супа из рыбных консервов.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
339	Приготовление супа из рыбных консервов.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником,

			словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
340	Складирование кухонного инвентаря на хранение.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места

Описание материально – технического обеспечения учебного предмета профильного труда «Кухонный рабочий»

Производственный стол - 1
 Учительский стул – 1
 Холодильная камера производственная - 3
 Ученические стулья – 10
 Весы электронные – 1
 Холодильник– 1
 Овощерезка электрическая - 1
 Аппарат для приготовления п/ф - 1
 Мясорубка настольная - 1
 Мясорыхлитель настольный -1
 Ноутбук – 1
 Экран- 1

Дидактический материал

№	Наименование
1	Тестовые задания
2	Карточки -задания
3	Технологические карты
4	Серия книг «Кухни народов мира»
	Таблицы
1	Виды полов
2	Стеклянная посуда
3	Металлическая посуда
4	Фаянсовая посуда
5	Алюминиевая посуда
6	Разделочные доски
7	Виды предприятий общественного питания
8	Швабы, щётки, тряпки
9	Моющие средства
10	Чистящие средства
11	Требования к качеству уборки помещения столовой
12	Требования к качеству вымытой посуды
13	Санитарно-гигиенические требования к работнику пищеблока
14	Виды круп
15	Чай, кофе, какао
1	Оборудование и инвентарь для мытья

6	
1 7	Оборудование для уборки полов
1 8	Молочная продукция
1 9	Мясо и мясная продукция
2 0	Яйца и яичные товары
2 1	Рыба и рыбная продукция

Проверочный материал

№	Наименование
1	Тесты
2	Посуда и инвентарь
3	Работа в столовой
4	Текущий контроль успеваемости за 1 триместр 10 класс
5	Текущий контроль успеваемости за 2 триместр 10 класс
6	Текущий контроль успеваемости за 3 триместр 10 класс
7	Промежуточный контроль успеваемости за 10 класс

Раздаточный матери

№	Наименование
	Технологические карты приготовления
1	Винегрет
2	Окрошка
3	Сырники
4	Оливье
5	Пицца с грибами
6	Рыбные котлеты
7	Омлет
	Карточки-задания
1	Столовые принадлежности
2	Моющие средства
3	Посуда
4	Уборка поверхностей пищеблока
5	Крупы
6	Овощи
7	Фрукты
8	Мясная продукция
9	Рыбная продукция
10	Молочная продукция
11	Работа в столовой
12	Режим работы пищеблока
	Коррекционная работа
1	Игры на внимание
2	Игры на развитие памяти
3	Развитие мелкой моторики рук

Наглядные пособия

№	Наименование
1	Набор стеклянной посуды
2	Набор металлической посуды
3	Набор фаянсовой посуды
4	Набор разделочных досок
5	Кухонный инвентарь и принадлежности
6	Моющие и чистящие средства
7	Оборудование и инвентарь для уборки полов
8	Оборудование и инвентарь для мытья посуды
9	Рабочая одежда для работника пищеблока

