


Комитет администрации Усть-Калманского района по образованию
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новобурановская средняя общеобразовательная школа»
Усть-Калманского района Алтайского края

РАССМОТРЕНО

Руководитель
методСовета



Малыгина Н.Н.
Протокол №9 от 26.08.2024г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор школы



Сорокина Н.П.
от 28.08.2024г.

Адаптированная рабочая программа
учебного предмета «Профильный труд» для 7 класса
основного общего образования на 2024–2025 учебный год.

Составитель: Острцова Е.А., педагог дополнительного образования

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» составлена на основе:

- Федеральной рабочей программы по учебному предмету;
- Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Вариант 1) муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Новобурановская средняя общеобразовательная школа» (в новой редакции, согласно ФАООП УО (вариант1), утвержденной приказом Минпросвещения России от 24.11.2022 № 1026);
- учебного плана для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) Вариант1 на 2024-2025 учебный год МБОУ «Новобурановская СОШ».

Федеральная рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» (V-IX классы) предметной области «Технология» включает пояснительную записку, содержание обучения, планируемые результаты освоения программы.

Пояснительная записка.

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

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

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

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

развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);

обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;

расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурноисторических традициях в мире вещей;

расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования; ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;

ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;

формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;

ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;

формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;

формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;

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

коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений; развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);

формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Содержание учебного предмета «Профильный труд».

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

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

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

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

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

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

Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета «Профильный труд».

Минимальный уровень:

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

представления об основных свойствах используемых материалов; знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

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

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

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

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

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

представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производство обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство); понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов;

заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;

понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

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

организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе;
осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
выслушивание предложений и мнений других обучающихся, адекватное реагирование на них;
комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся,
высказывание своих предложений и пожеланий;
проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы;
выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;
посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

определение (с помощью педагогического работника) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью педагогического работника) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
экономное расходование материалов;
планирование (с помощью педагогического работника) предстоящей практической работы;
знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;
осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Содержание учебного предмета, 7 класс, 238 часов, 7 часов в неделю

I четверть

Вводное занятие

Работа на пришкольном участке

Объект работы. Деревья на пришкольном участке.

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

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

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

Уборка лестницы в помещении

Объект работы. Внутренняя лестница здания.

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

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

Машинная стирка белья

Объект работы. Бытовая стиральная машина.

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

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

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

Практическое повторение

Вид работы. Уборка помещения с использованием освоенных приемов.

Самостоятельная работа

По выбору учителя.

II четверть

Вводное занятие

Обработка оборудования и уборка на кухне

Объект работы. Школьная кухня.

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

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

Работа в пищеблоке

Объект работы. Школьный пищеблок.

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

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

Генеральная уборка помещения

Объект работы. Школа.

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

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

Практическое повторение

Вид работы. Проведение генеральной уборки различных школьных помещений.

Самостоятельная работа

По выбору учителя.

III четверть

Вводное занятие Ежедневная уборка служебного помещения

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

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

Умение. Пользование холодильником.

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

Гигиена питания

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

Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей

Объект работы. Обеденный стол.

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

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

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

Практическое повторение

Виды работы. Ежедневная уборка служебного помещения.

Самостоятельная работа

По выбору учителя.

IV четверть

Вводное занятие

Первичная обработка овощей

Объект работы. Овощи.

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

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

Обработка корнеплодов в условиях пищеблока

Объект работы. Корнеплоды.

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

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

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

Уборка территории и помещений

на предприятии общественного питания

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

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

Практические работы. Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания

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

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

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

Практическое повторение

Виды работы. Чистка и мытье кухонной и столовой посуды.

Самостоятельная работа

Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.

Календарно-тематическое планирование, 7 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во уроков	Средства обучения, в том числе ИКТ
Вводное занятие (1 ч)			
Работа на пришкольном участке (22 ч)			
1.	<i>Деревья на пришкольном участке.</i> Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение.	1	Презентация
2.	Вскапывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями.	1	Необходимые инструменты
3.	<i>Деревья на пришкольном участке.</i> Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение.	1	Презентация
4.	Вскапывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями.	1	Необходимые инструменты
5.	<i>Деревья на пришкольном участке.</i> Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение.	1	Наглядный материал
6.	Вскапывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями.	1	Необходимые инструменты
7.	<i>Деревья на пришкольном участке.</i> Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение.	1	Наглядный материал
8.	Вскапывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями.	1	Необходимые инструменты

			инструменты
9.	<i>Деревья на пришкольном участке.</i> Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение.	1	Презентация
10.	Вскапывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями.	1	Необходимые инструменты
11.	Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.	1	Наглядный материал
12.	Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.	1	Необходимые инструменты
13.	Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.	1	Наглядный материал
14.	Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.	1	Необходимые инструменты
15.	Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.	1	Наглядный материал
16.	Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.	1	Необходимые инструменты
17.	Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.	1	Наглядный материал
18.	Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.	1	Необходимые инструменты
19.	Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.	1	Наглядный материал
20.	Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.	1	Необходимые инструменты
21.	Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.	1	Презентация
22.	Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.	1	Необходимые инструменты
Уборка лестницы в помещении 16 ч			
23.	<i>Внутренняя лестница здания.</i> Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления). Моющие средства. Правила безопасности при	1	Раздаточный материал

	уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.		
24.	Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	1	Необходимые инструменты
25.	<i>Внутренняя лестница здания.</i> Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления). Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.	1	Раздаточный материал
26.	Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	1	Необходимые инструменты
27.	<i>Внутренняя лестница здания.</i> Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления). Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.	1	Раздаточный материал
28.	Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	1	Необходимые инструменты
29.	<i>Внутренняя лестница здания.</i> Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления). Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.	1	Раздаточный материал
30.	Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	1	Необходимые инструменты
31.	<i>Внутренняя лестница здания.</i> Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления). Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.	1	Наглядный материал
32.	Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	1	Необходимые инструменты
33.	<i>Внутренняя лестница здания.</i> Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления). Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.	1	Презентация

34.	Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	1	Необходимые инструменты
35.	<i>Внутренняя лестница здания.</i> Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления). Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.	1	Наглядный материал
36.	Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	1	Необходимые инструменты
37.	<i>Внутренняя лестница здания.</i> Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления). Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.	1	Презентация
38.	Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	1	Необходимые инструменты
Машинная стирка белья 16 ч			
39.	<i>Бытовая стиральная машина.</i> Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе. Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.	1	Наглядный материал
40.	Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.	1	Необходимые инструменты
41.	<i>Бытовая стиральная машина.</i> Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе. Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.	1	Наглядный материал
42.	Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание.	1	Необходимые

	Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.		инструменты
43.	<p><i>Бытовая стиральная машина.</i> Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.</p> <p>Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.</p>	1	Наглядный материал
44.	Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.	1	Необходимые инструменты
45.	<p><i>Бытовая стиральная машина.</i> Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.</p> <p>Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.</p>	1	Презентация
46.	Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.	1	Необходимые инструменты
47.	<p><i>Бытовая стиральная машина.</i> Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.</p> <p>Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.</p>	1	Наглядный материал
48.	Уборка помещения с использованием освоенных приемов.	1	Необходимые инструменты
49.	<p><i>Бытовая стиральная машина.</i> Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование,</p>	1	Наглядный материал

	<p>правила безопасности при работе.</p> <p>Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.</p>		
50.	Уборка помещения с использованием освоенных приемов.	1	Необходимые инструменты
51.	<p><i>Бытовая стиральная машина.</i> Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.</p> <p>Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.</p>	1	Наглядный материал
52.	Самостоятельная работа. По выбору учителя.	1	Необходимые инструменты
53.	<p><i>Бытовая стиральная машина.</i> Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.</p> <p>Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.</p>	1	Презентация
54.	Самостоятельная работа. По выбору учителя.	1	Необходимые инструменты
Обработка оборудования и уборка на кухне 16 ч			
55.	<i>Школьная кухня.</i> Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	1	Наглядный материал
56.	Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.	1	Необходимые инструменты
57.	<i>Школьная кухня.</i> Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления.	1	Презентация

	Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.		
58.	Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.	1	Необходимые инструменты
59.	<i>Школьная кухня.</i> Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	1	Раздаточный материал
60.	Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.	1	Необходимые инструменты
61.	<i>Школьная кухня.</i> Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	1	Презентация
62.	Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.	1	Необходимые инструменты
63.	<i>Школьная кухня.</i> Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	1	Презентация
64.	Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.	1	Необходимые инструменты
65.	<i>Школьная кухня.</i> Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	1	Наглядный материал
66.	Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.	1	Необходимые инструменты

67.	<i>Школьная кухня.</i> Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	1	Раздаточный материал
68.	Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.	1	Необходимые инструменты
69.	<i>Школьная кухня.</i> Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	1	Наглядный материал
70.	Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.	1	Необходимые инструменты
Работа в пищеблоке. 14 ч			
71.	<i>Школьный пищеблок.</i> Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецдежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	1	Наглядный материал
72.	Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.	1	Необходимые инструменты
73.	<i>Школьный пищеблок.</i> Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецдежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	1	Презентация
74.	Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.	1	Необходимые инструменты
75.	<i>Школьный пищеблок.</i> Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и	1	Презентация

	стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецдежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.		
76.	Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.	1	Необходимые инструменты
77.	<i>Школьный тещеблок</i> . Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецдежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	1	Наглядный материал
78.	Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.	1	Необходимые инструменты
79.	<i>Школьный тещеблок</i> . Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецдежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	1	Презентация
80.	Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.	1	Необходимые инструменты
81.	<i>Школьный тещеблок</i> . Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецдежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	1	Наглядный материал
82.	Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и	1	Необходимые инструменты

	столовых приборов. Уборка моечного отделения.		
83.	<i>Школьный пищеблок.</i> Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецдежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	1	Презентация
84.	Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.	1	Необходимые инструменты
85.	<i>Школа.</i> Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.	1	Наглядный материал
86.	Обработка стенной панели, подоконника, двери. Мытье цветочных поддона и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытье пола и лестницы.	1	Необходимые инструменты
87.	<i>Школа.</i> Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.	1	Презентация
88.	Обработка стенной панели, подоконника, двери. Мытье цветочных поддона и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытье пола и лестницы.	1	Необходимые инструменты
89.	<i>Школа.</i> Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.	1	Наглядный материал
90.	Обработка стенной панели, подоконника, двери. Мытье	1	Необходимые

	цветочных поддона и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытье пола и лестницы.		инструменты
91.	<i>Школа.</i> Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.	1	Презентация
92.	Обработка стенной панели, подоконника, двери. Мытье цветочных поддона и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытье пола и лестницы.	1	Необходимые инструменты
93.	Проведение генеральной уборки различных школьных помещений.	1	Раздаточный материал
94.	<i>Школа.</i> Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.	1	Необходимые инструменты
95.	Самостоятельная работа. По выбору учителя.	1	Необходимые инструменты
Ежедневная уборка служебного помещения 16 ч			
96.	<i>Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.</i> Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка. Пользование холодильником.	1	Презентация
97.	Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола.	1	Необходимые инструменты
98.	<i>Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.</i> Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство,	1	Наглядный материал

	размораживание, мытье и протирка. Пользование холодильником.		
99.	Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола.	1	Необходимые инструменты
100.	<i>Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.</i> Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка. Пользование холодильником.	1	Презентация
101.	Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола.	1	Необходимые инструменты
102.	<i>Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.</i> Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка. Пользование холодильником.	1	Наглядный материал
103.	Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола.	1	Необходимые инструменты
104.	<i>Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.</i> Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка. Пользование холодильником.	1	Раздаточный материал
105.	Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола.	1	Необходимые инструменты
106.	<i>Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.</i> Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство,	1	Наглядный материал

	размораживание, мытье и протирка. Пользование холодильником.		
107.	Размораживание, мытье и протирка холодильника.	1	Необходимые инструменты
108.	<i>Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.</i> Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка. Пользование холодильником.	1	Наглядный материал
109.	Размораживание, мытье и протирка холодильника.	1	Необходимые инструменты
110.	<i>Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.</i> Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка. Пользование холодильником.	1	Презентация
111.	Размораживание, мытье и протирка холодильника.	1	Необходимые инструменты
Гигиена питания 9 ч			
112.	Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.	1	Наглядный материал
113.	Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.	1	Раздаточный материал
114.	Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена	1	Презентация

	работника общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.		
115.	Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.	1	Наглядный материал
116.	Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.	1	Раздаточный материал
117.	Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.	1	Презентация
118.	Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.	1	Наглядный материал
119.	Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.	1	Презентация
120.	Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.	1	Раздаточный материал
Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей. 22 ч			
121.	<i>Обеденный стол.</i> Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой	1	Наглядный материал

	<p>для сбора и транспортировки посуды.</p> <p>Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.</p>		
122.	<p>Мытье столов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.</p>	1	Необходимые инструменты
123.	<p>Обеденный стол. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.</p> <p>Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.</p>	1	Презентация
124.	<p>Мытье столов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.</p>	1	Необходимые инструменты
125.	<p>Обеденный стол. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.</p> <p>Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.</p>	1	Наглядный материал
126.	<p>Мытье столов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.</p>	1	Необходимые инструменты
127.	<p>Обеденный стол. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.</p> <p>Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с</p>	1	Раздаточный материал

	учителем.		
128.	Мытье столов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.	1	Необходимые инструменты
129.	Обеденный стол. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды. Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.	1	Наглядный материал
130.	Мытье столов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.	1	Необходимые инструменты
131.	Обеденный стол. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды. Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.	1	Презентация
132.	Мытье столов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.	1	Необходимые инструменты
133.	Обеденный стол. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды. Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.	1	Наглядный материал
134.	Ежедневная уборка служебного помещения.	1	Необходимые

			инструменты
135.	Обеденный стол.Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды. Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.	1	Раздаточный материал
136.	Ежедневная уборка служебного помещения.	1	Необходимые инструменты
137.	Обеденный стол.Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды. Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.	1	Раздаточный материал
138.	Ежедневная уборка служебного помещения.	1	Необходимые инструменты
139.	Обеденный стол.Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды. Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.	1	Наглядный материал
140.	Самостоятельная работа. По выбору учителя.	1	Необходимые инструменты
141.	Обеденный стол.Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды. Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.	1	Презентация
142.	Самостоятельная работа. По выбору учителя.	1	Необходимые инструменты
Первичная обработка овощей 18 ч			
143.	<i>Овощи.</i> Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработки сушеных овощей. Понятие отходы при обработке овощей: виды, использование. Требования к качеству и хранению овощей.	1	Наглядный материал

	Признаки порчи овощей.		
144.	Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.	1	Необходимые инструменты
145.	Овощи. Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработки сушеных овощей. Понятие отходы при обработке овощей: виды, использование. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей.	1	Презентация
146.	Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.	1	Необходимые инструменты
147.	Овощи. Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработки сушеных овощей. Понятие отходы при обработке овощей: виды, использование. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей.	1	Наглядный материал
148.	Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.	1	Необходимые инструменты
149.	Овощи. Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	1	Наглядный материал
150.	Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.	1	Необходимые инструменты
151.	Овощи. Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	1	Презентация
152.	Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор	1	Необходимые инструменты

	инструментов для обработки овощей.		
153.	Овощи. Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	1	Наглядный материал
154.	Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.	1	Необходимые инструменты
155.	Овощи. Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	1	Презентация
156.	Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.	1	Необходимые инструменты
157.	Овощи. Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	1	Наглядный материал
158.	Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.	1	Необходимые инструменты
159.	Овощи. Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	1	Необходимые инструменты
160.	Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.	1	Презентация
Обработка корнеплодов в условиях пищеблока. 26 ч			
161.	<i>Корнеплоды.</i> Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлебозерка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов.	1	Наглядный материал

162.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
163.	Корнеплоды. Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов.	1	Презентация
164.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
165.	Корнеплоды. Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов.	1	Наглядный материал
166.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
167.	Корнеплоды. Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов.	1	Раздаточный материал
168.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
169.	Корнеплоды. Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов.	1	Раздаточный материал
170.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
171.	Корнеплоды. Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение),	1	Раздаточный материал

	назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов.		
172.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
173.	Корнеплоды. Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов.	1	Презентация
174.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
175.	Корнеплоды. Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов.	1	Наглядный материал
176.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
177.	Корнеплоды. Нож для доочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности. Ориентировка по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.). Коллективное Планирование, последовательность рабочих операций.	1	Презентация
178.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
179.	Корнеплоды. Нож для доочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности. Ориентировка по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.). Коллективное Планирование, последовательность рабочих операций.	1	Наглядный материал

180.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
181.	Корнеплоды. Нож для доочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности. Ориентировка по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.). Коллективное Планирование, последовательность рабочих операций.	1	Раздаточный материал
182.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
183.	Корнеплоды. Нож для доочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности. Ориентировка по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.). Коллективное Планирование, последовательность рабочих операций.	1	Презентация
184.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
185.	Корнеплоды. Нож для доочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности. Ориентировка по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.). Коллективное Планирование, последовательность рабочих операций.	1	Наглядный материал
186.	Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.	1	Необходимые инструменты
Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания 18 ч			
187.	<i>Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.</i> Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства:	1	Презентация

	назначение, пользование, техника безопасности.		
188.	Стребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.	1	Необходимые инструменты
189.	<i>Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.</i> Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.	1	Презентация
190.	Стребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.	1	Необходимые инструменты
191.	<i>Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.</i> Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.	1	Раздаточный материал
192.	Стребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.	1	Необходимые инструменты
193.	<i>Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.</i> Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.	1	Презентация
194.	Стребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.	1	Необходимые инструменты
195.	<i>Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.</i> Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.	1	Наглядный материал

196.	Стребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.	1	Необходимые инструменты
197.	Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока. Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.	1	Презентация
198.	Стребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.	1	Необходимые инструменты
199.	Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока. Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.	1	Презентация
200.	Стребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.	1	Необходимые инструменты
201.	Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока. Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.	1	Наглядный материал
202.	Стребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.	1	Необходимые инструменты
203.	Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока. Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.	1	Раздаточный материал
204.	Стребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели	1	Необходимые

	столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.		инструменты
Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания. 34 ч			
205.	<i>Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.</i> Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранение пищевых отходов.	1	Презентация
206.	Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов. Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды.	1	Необходимые инструменты
207.	<i>Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.</i> Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранение пищевых отходов.	1	Наглядный материал
208.	Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов. Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды.	1	Необходимые инструменты
209.	<i>Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.</i> Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранение пищевых отходов.	1	Презентация
210.	Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов. Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды.	1	Необходимые инструменты
211.	<i>Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.</i> Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранение пищевых отходов.	1	Презентация
212.	Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов.	1	Необходимые

	Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды.		инструменты
213.	<p>Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.</p> <p>Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранение пищевых отходов.</p>	1	Раздаточный материал
214.	<p>Наблюдение за работой посудомоечной машины. Выполнение правил личной гигиены. Подбор спецодежды по росту.</p> <p>Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная).</p> <p>Составление моющих растворов. Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары. Уборка пола.</p>	1	Необходимые инструменты
215.	<p>Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.</p> <p>Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранение пищевых отходов.</p>	1	Презентация
216.	<p>Наблюдение за работой посудомоечной машины. Выполнение правил личной гигиены. Подбор спецодежды по росту.</p> <p>Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная).</p> <p>Составление моющих растворов. Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары. Уборка пола.</p>	1	Необходимые инструменты
217.	<p>Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.</p> <p>Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранение пищевых отходов.</p>	1	Наглядный материал
218.	<p>Наблюдение за работой посудомоечной машины. Выполнение правил личной гигиены. Подбор спецодежды по росту.</p> <p>Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная).</p> <p>Составление моющих растворов. Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары. Уборка</p>	1	Необходимые инструменты

	пола.		
219.	<p>Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.</p> <p>Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранение пищевых отходов.</p>	1	Презентация
220.	Чистка и мытье кухонной и столовой посуды.	1	Необходимые инструменты
221.	<p>Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.</p> <p>Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования.</p> <p>Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.</p>	1	Презентация
222.	Чистка и мытье кухонной и столовой посуды.	1	Необходимые инструменты
223.	<p>Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.</p> <p>Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования.</p> <p>Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.</p>	1	Презентация
224.	Чистка и мытье кухонной и столовой посуды.	1	Необходимые инструменты
225.	<p>Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.</p> <p>Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования.</p> <p>Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.</p>	1	Наглядный материал
226.	Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1	Необходимые инструменты
227.	<p>Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.</p> <p>Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования.</p> <p>Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.</p>	1	

228.	Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1	Необходимые инструменты
229.	Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара. Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.	1	Презентация
230.	Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1	Необходимые инструменты
231.	Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара. Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.	1	Презентация
232.	Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1	Необходимые инструменты
233.	Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара. Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.	1	Наглядный материал
234.	Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1	Необходимые инструменты
235.	Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара. Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.	1	
236.	Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1	Необходимые инструменты
237.	Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара. Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и де-	1	Презентация

	зинфицирующих средств. Спецдежда, применяемая при мойке.		
238.	Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1	Необходимые инструменты