

**Приложение
к АООП среднего общего
образования обучающихся
умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)
10 класс с углубленной
профессиональной подготовкой**

**Государственное бюджетное учреждение Калининградской области
общеобразовательная организация для обучающихся, воспитанников с
ограниченными возможностями здоровья «Школа-интернат №1»**

**Рабочая программа учебного предмета
производственного обучения
«Кухонный рабочий»
10 класс**

Учитель: Д.А. Рогова

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета производственного обучения «Кухонный рабочий» для обучающихся 10 класса составлена на основе федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), 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 производственного обучения «Кухонный рабочий» составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ;
- Приказ Министерства Образования и науки РФ от 10.04.2002 № 29/2065-п «Об утверждении учебных планов специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии»
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 год №1599) (в части структуры программы);
- Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Приказ Министерства просвещения от 24 ноября 2022 № 1026) (в части содержания);
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Закон Калининградской области от 01.07.2013 № 241 «Об образовании в Калининградской области» (с изменениями на 28 сентября 2020 года);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 22 марта 2021 г. N 115 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования";
- Устав ГБУ КО «Школы-интерната №1»;
- Адаптированная основная общеобразовательная программа среднего общего образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), 10 класс с углубленной профессиональной подготовкой ГБУ КО «Школы-интерната №1»;

Цель – всестороннее развитие личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры, как основа для получения обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки.

Задачи:

- создать условия для развития социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);
- обучить обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- ознакомить с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомить с массовыми рабочими профессиями, сформировать устойчивые интересы к определенным видам труда, побудить к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;

- формировать представление о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям и т. п., с которыми связаны профили трудового обучения в школе;
- ознакомить 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 учащихся;
- формировать трудовые навыки и умения, технические, технологические, конструкторские и первоначальные экономические знания, необходимые для участия в общественно полезном, производительном труде;
- 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;
- развивать регулятивные функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формировать коммуникативную культуру, развивать активность, целенаправленность, инициативность.

Общая характеристика учебного предмета производственного обучения «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 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 производственного обучения «Кухонный рабочий» для обучающихся 10 класса включает темы: оборудование, инвентарь для уборки помещений общественного питания, кухонная посуда и инвентарь, работа в столовой. Также ребята 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 производственного обучения «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 производственного обучения «Кухонный рабочий» в Учебном плане

Учебный предмет производственного обучения «Кухонный рабочий» включен в часть учебного плана – общеобразовательную область «Трудовое обучение».

Реализация рабочей программы учебного предмета производственного обучения «Кухонный рабочий» (10 класс) рассчитана на 748 часов, (34 учебные недели, по 22 часов в неделю).

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета производственного обучения «Кухонный рабочий»

Личностные результаты:

- 1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- 2) воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- 3) сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- 4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 5) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- 6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- 7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- 8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- 9) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 10) способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
- 11) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 12) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- 13) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- 14) проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты:

Минимальный уровень:

Обучающиеся с особыми образовательными потребностями к концу учебного года должны освоить учебный предмет «Кухонный рабочий» по минимальному уровню:

- знать названия материалов; процесс их изготовления; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

- знать свойства материалов и правила хранения; санитарно-гигиенические требования при работе с производственными материалами;
- знать и применять правила безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенические требования при выполнении работы;
- уметь пользоваться технологической картой, используемой в процессе изготовления изделия;
- знать составление стандартного плана работы;
- понимать и оценивать красоту труда и его результатов;
- давать эстетическую оценку предметам и уметь их использовать в повседневной жизни;
- учитывать мнение товарищей и педагога при организации собственной деятельности и совместной работы;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижение товарищей;
- принимать посильное участие в охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

- осознанно определять возможности различных материалов, осуществлять их целенаправленный выбор в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- производить отбор в зависимости от свойств материалов и поставленных целей оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов;
- владеть некоторыми видами общественно-организационного труда (выполнение обязанностей бригадира рабочей группы, старосты класса, звеньевого; и т.п.);
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- уметь выполнить самооценку своего труда с помощью учителя;
- понимать необходимость гармоничного сосуществования предметного мира с миром природы.

Содержание учебного предмета производственного обучения «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 вида работ.

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-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: Закрепленй 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.

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-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 обучающихся

№	Тема урока	Кол – во часов	Основные виды учебной деятельности обучающихся
Т-1	Введение в профессию	24	
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 6	Экскурсия в центр занятости	2	Наблюдение, объяснение. опрос
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 10 11 12	Экскурсия. Биржа труда	4	Экскурсия Правила безопасной работы во время экскурсии. Запись в дневник наблюдений Коррекция ошибок и недостаточно усвоенных тем.
13	Характеристика профессии	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
14	Устройство на работу.	1	Просмотр презентации по теме. Запись в тетрадь. Проигрывание ситуаций.
15	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.

16	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.
17	Права и ответственность кухонного рабочего	1	Организация рабочего места, работа с учебником, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
18 19 20 21	Экскурсия в кафе	4	Наблюдение, фронтальный опрос.
22 23	Организация рабочего места	2	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	Контрольная работа по пройденной теме.	1	Организационный момент, краткое повторение (фронтальный опрос), выполнение контрольной работы.
Т-2	Предприятия общественного питания	17	
25	Назначение 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.
26	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.
27 28	Столовая	2	Организация рабочего места, просмотр ролика, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
29 30	Ресторан	2	Организация рабочего места, просмотр ролика, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
31 32	Вагон-ресторан	2	Организация рабочего места, просмотр ролика, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
33 34	Кафе. Закусочная	2	Организация рабочего места, просмотр ролика, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
35 36	Буфет. Бар	2	Организация рабочего места, просмотр ролика, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы,

			выставление оценок, уборка рабочего места.
37 38	Правила поведения на предприятиях общественного питания.	2	Просмотр ролика. Игра «Верно – неверно»
39 40	Общие требования к предприятиям	2	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	Контрольная работа по пройденной теме.	1	Организационный момент, краткое повторение (фронтальный опрос), выполнение контрольной работы.
Т-3	Санитарно-гигиенические требования	52	
42	Понятие о санитарии	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с книгой, совместный анализ работы, уборка рабочего места.
43	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.
44	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.
45	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.
46	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.
47	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.
48 49	Правила и приёмы работы	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, составление последовательности работ, выполнение практической части, уборка рабочего места.
50	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.

51 52	Правила и приёмы работы	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, составление последовательности работ, выполнение практической части, уборка рабочего места.
53 54	Приготовление моющих растворов	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, составление последовательности работ, выполнение практической части, уборка рабочего места.
55	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.
56 57	Правила и приёмы работы	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, составление последовательности работ, выполнение практической части, уборка рабочего места.
58	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.
59 60	Правила и приёмы работы	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, составление последовательности работ, выполнение практической части, уборка рабочего места.
61	Выбор чистящих и моющих средств	1	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, составление последовательности работ, выполнение практической части, уборка рабочего места.
62	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.
63	Сбор пищевых 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.
64 65	Правила и приёмы работы	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, составление последовательности работ, выполнение практической части, уборка рабочего места.
66	Эвакуация 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.
67 68	Правила и приёмы работы	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, составление

			последовательности работ, выполнение практической части, уборка рабочего места.
69 70	Ручная уборка. Механизированная уборка.	2	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места.
71	Тряпки для уборки.	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
72	Швабры.	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
73	Отжимающее устройство.	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
74	Склизы для пола.	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
75	Щетки.	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
76	Совки для мусора.	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
77	Инструменты для обработки края.	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
78	Ведра.	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
79	Распылители. Дозаторы.	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
80	Рукоятки для инструментов. Другие вспомогательные инструменты.	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
81	Техника безопасности при работе с машинами	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
82	Противопожарная безопасность	1	Организация рабочего места, просмотр видеоролика, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
83	Электрическая безопасность машин при уборке.	1	Организация рабочего места, просмотр видеоролика, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места

84	Полотеры.	1	Организация рабочего места, просмотр презентации, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ
85	Машины для влажной уборки.	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
86	Поломоечные машины роторного типа.	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
87	Моющий пылесос	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
88	Пароочиститель	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
89 90	Сухая уборка. Влажная уборка	2	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
91 92	Уборка помещений общественного назначения	2	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
93	Контрольная работа по пройденной теме.	1	Организационный момент, краткое повторение (фронтальный опрос), выполнение контрольной работы.
Т-4	Типы загрязнений помещений	4	
94	Химическое загрязнение	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
95	Биологическое загрязнение	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
96	Пыль	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
97	Повторение.	1	Организационный момент, краткое повторение (фронтальный опрос), выполнение самостоятельной работы.
Т-5	Безопасность труда на предприятиях общественного питания	23	
98 99	Меры безопасности при работе с электроприборами	2	Организация рабочего места, работа с текстом, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
100 101	Меры безопасности при работе водогрейных котлов	2	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.

102 103	Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок	2	Организация рабочего места, работа с учебником, выполнение практической части, совместный анализ работы, уборка рабочего места.
104 105	Меры безопасности при проведении работ внутри ёмкости	2	Организация рабочего места, работа с текстом, устный пересказ, выполнение тестового задания, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
106	Пожарная безопасность технологических процессов	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
107	Причины пожаров	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
108	Система пожарной защиты	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, просмотр ролика, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
109	Пожарная сигнализация и связь	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, просмотр ролика, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
110	Способы и средства тушения пожаров	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, выполнение зарисовок в тетради, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
111	Способы оказания первой помощи при кровотечении, ранениях, переломах, вывихах, ушибах и растяжении связок.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, выполнение зарисовок в тетради, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
112	Способы оказания первой помощи при поражении электрическим током.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, выполнение зарисовок в тетради, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
113	Правила освобождения пострадавшего, попавшего под действие электрического тока.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, выполнение зарисовок в тетради, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
114	Искусственное дыхание и наружный массаж сердца.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, выполнение зарисовок в тетради, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
115	Аптечка с медикаментами для	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, выполнение

	оказания первой помощи при несчастных случаях.		зарисовок в тетради, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
116	Требования к естественному и искусственному освещению рабочих мест.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, выполнение зарисовок в тетради, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
117	Роль нормальной освещенности рабочего места и отсутствия бликов света в предупреждении перенапряжения зрительного анализатора в процессе работы.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, выполнение зарисовок в тетради, словарная работа, Периодичность чистки стекол оконных рам и светильников. Шум и вибрация. Основные меры защиты Комбинированная система освещения. совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
118	Расположение рабочих мест по отношению к световым проемам. Система общего равномерного освещения.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, выполнение зарисовок в тетради, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
119	Нормируемая освещенность рабочего места. Источник света и светильники, применяемые в помещениях.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, выполнение зарисовок в тетради, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
120	Контрольная работа по пройденной теме.	1	Организационный момент, краткое повторение (фронтальный опрос), выполнение контрольной работы.
Т -6	Оборудование, инвентарь для уборки помещений общественного питания	64	
121	Классификация помещений	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
122	Виды покрытий полов	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
123 124	Уборка плиточных полов	2	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, выполнение тестового задания, оценка тестового задания, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
125 126	Организация рабочего места	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, составление последовательности работ, выполнение практической части, уборка рабочего места.
127	Оборудование и инвентарь	2	Организация рабочего места, работа с учебником, участие во фронтальном опросе,

128			словарная работа, уборка рабочего места.
129 130	Моющие средства для плиточных полов	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, составление последовательности работ, выполнение практической части, уборка рабочего места.
131 132	Уборка полов из линолеума	2	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, выполнение тестового задания, оценка тестового задания, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
133 134	Организация рабочего места	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, составление последовательности работ, выполнение практической части, уборка рабочего места.
135 136	Оборудование, инвентарь	2	Организация рабочего места, работа с учебником, участие во фронтальном опросе, словарная работа, уборка рабочего места.
137 138	Моющие средства для полов из линолеума	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, составление последовательности работ, выполнение практической части, уборка рабочего места.
139 140	Виды тряпок для уборки полов	2	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, выполнение тестового задания, оценка тестового задания, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
141 142	Правила работы с тряпкой	2	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
143 144	Приёмы работы с тряпкой	2	Организация рабочего места, работа с учебником, участие во фронтальном опросе, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
145 146	Промывка тряпки во время работы	2	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
147 148	Проверка качества вымытого пола	2	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
149 150	Половые щётки	2	Организация рабочего мест, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, выполнение зарисовок в тетради, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
151	Правила работы со щёткой	2	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради,

152			индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
153 154	Приёмы работы со щёткой	2	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
155 156	Проверка качества подметённого пола	2	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
157 158	Швабры	2	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.
159 160	Правила работы со шваброй	2	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, работа с рабочей тетрадью, выполнение практической работы, словарная работа, уборка рабочего места.
161 162	Приёмы работы со шваброй	2	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, работа с рабочей тетрадью, выполнение практической работы, словарная работа, уборка рабочего места.
163 164	Крепление тряпки на швабру	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
165 166	Маркировка инвентаря	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
167 168	Хранение инвентаря после уборки	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
169 170	Уборка подоконников	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
171 172	Организация рабочего места	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
173 174	Правила безопасности	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
175 176	Требование к качеству работ	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
177 178	Уборка радиаторов	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.

179 180	Организация рабочего места	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
181 182	Правила безопасности	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
183	Требования к качеству работ	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
184	Контрольная работа по пройденной теме.	1	Организационный момент, краткое повторение (фронтальный опрос), выполнение контрольной работы.
Т - 7	Уборка кухни-	36	
185	Техника безопасности	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
186	Инвентарь для уборки	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
187	Спец.одежда для уборки помещения	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
188	Назначение чистящих средств	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
189	Предупреждающие знаки на упаковках	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
190 191	Средства для уборки столешниц	2	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
192 193	Средства для уборки плиты, духовки, микроволновки	2	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
194 195	Средства для уборки мойки	2	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
196 197	Чистка и мытье кафеля	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
198 199	Мытье плинтусов	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
200 201	Мытье полов под стульями, столами	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники

202 203	Мытьё полов под стационарной мебелью.	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
204 205	Протираание пыли	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
206 207	Сухая уборка	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
208 209	Влажная уборка	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
210	Уход за руками	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
211	Техника безопасности с инвентарем	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
212	Шубка для мытья стеклянной (зеркальной) поверхности, стяжка	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
213	Резиновый сгон (сквидж) для беспрепятственного удаления моющего раствора с рабочей поверхности	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
214	Держатель (телескопическая ручка)	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
215	Специальные секционные ведра	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
216	Скребки (лезвия) для удаления сильных загрязнений	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ
217	Склизы для окон.	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
218	Лопатки для мытья окон. Стеклоочиститель	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места

219	Тряпки, салфетки, губки	1	Организация рабочего места, работа сучебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
220 221	Текущий контроль успеваемости за 1 триместр 2021 – 2022 уч.г.	2	Организационный момент, краткое повторение (фронтальный опрос), выполнение контрольной работы. Уборка рабочего места
	8.Мытье окон	13	
222	Мойка пластиковых и стеклянных поверхностей	1	Организация рабочего места, работа сучебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
223	Подготовка к мойке окна	1	Организация рабочего места, работа сучебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
224	Составные части окна	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
225	Приспособления для мытья окон	1	Организация рабочего места, работа сучебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
226	Средства для чистки стекол	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
227	Меры предосторожности при мойке окон	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
228	Мойка оконного переплета	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
229	Мойка внутренних стекол	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение
230	Мойка стеклянных поверхностей	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
231	Техника безопасности	1	
232 233	Мойка пластиковых поверхностей	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.

234	Контрольная работа по пройденной теме.	1	Организационный момент, краткое повторение (фронтальный опрос), выполнение контрольной работы.
Т -8	Работа в столовой	41	
235	Понятие о гигиене питания	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
236	Правила поведения работника столовой	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
237	Правила подготовки стола к подаче пищи	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
238 239	Подготовка стола к подаче пищи	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
240	Правила и приёмы эстетического оформления стола	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
241 242 243 244	Эстетическое оформление стола	4	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
245	Правила и приёмы подачи пищи на стол	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
246 247 248 249	Подача пищи на стол	4	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
250	Правила и приёмы уборки посуды со стола	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
251 252 253 254	Уборка посуды со стола	4	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
255	Соблюдение правил техники безопасности подаче пищи	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
256	Соблюдение правил техники безопасности уборке пищи	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.

257	Оборудование, инвентарь при уборке столовой	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
258 259	Организация рабочего места при уборке столовой	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
260	Моющие средства, используемые для уборки столовой	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
261 262	Разведение моющих растворов	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
263	Техника безопасности при проведении уборочных работ	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
264 265	Сухая уборка помещения	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
266	Требования к качеству сухой уборки в столовой	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
267 268	Проведение сухой уборки помещения	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
269 270	Влажная уборка помещения	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
271	Требования к качеству влажной уборки помещения	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
272 273	Проведение влажной уборки помещения	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
274	Уборка инвентаря на хранение после работы	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
275	Контрольная работа по пройденной теме.	1	Организационный момент, краткое повторение (фронтальный опрос), выполнение контрольной работы.
Т-9	Повторение	29	
276	Приготовление моющих растворов	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности,

277	для уборки полов		выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
278 279	Уборка плиточных полов	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
280 281	Уборка полов из линолеума	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
282 283	Санитарная обработка подоконников	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
284 285	Санитарная обработка батарей	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
286 287 288 289	Оформление стола к подаче пищи	4	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
290 291 292 293	Сервировка стола	4	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
294 295 296 297	Подача пищи на стол	4	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
298 299	Уборка грязной посуды со стола	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
300 301	Уборка пищевых отходов	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
302 303	Протираание столов после еды	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы,

			выставление оценок, уборка рабочего места.
304	Контрольная работа по пройденной теме.	1	Организационный момент, краткое повторение (фронтальный опрос), выполнение контрольной работы.
Т-10	Кухонная посуда и инвентарь	48	
305	Виды кухонной посуды	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
306	Стеклянная посуда	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
307 308	Способы и приёмы ухода за стеклянной посудой	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, фронтальный опрос, выполнение практической части, уборка рабочего места.
309 310	Моющие и чистящие средства для стеклянной посуды	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
311	Правила техники безопасности при работе со стеклянной посудой	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
312 313	Правила хранения стеклянной посуды	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
314	Инвентарь и приспособления для ухода стеклянной посудой	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
315	Металлическая посуда	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
316 317	Способы и приёмы ухода за металлической посудой	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, фронтальный опрос, выполнение практической части, уборка рабочего места.
318	Моющие и чистящие средства для металлической посуды	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
319	Правила техники безопасности при работе с металлической посудой	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
320	Инвентарь и приспособления для ухода металлической посудой	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
321	Правила хранения металлической посуды	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
322	Фарфоровая посуда	1	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, фронтальный опрос, выполнение практической части, уборка рабочего места.
323	Способы и приёмы ухода за	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа,

	фарфоровой посудой		выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
324	Моющие и чистящие средства для фарфоровой посуды	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
325	Инвентарь и приспособления для ухода за фарфоровой посудой	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
326	Правила хранения фарфоровой посуды	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
327	Деревянная посуда	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
328	Способы и приёмы ухода за	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, фронтальный опрос, выполнение практической части, уборка рабочего места.
329	деревянной посудой		
330	Моющие и чистящие средства для стеклянной посуды	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
331	Правила техники безопасности при работе со деревянной посудой	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
332	Правила хранения деревянной посуды	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
333	Инвентарь и приспособления для ухода за деревянной посудой	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
334	Фаянсовая посуда	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
335	Способы и приёмы ухода за фаянсовой посудой	1	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, фронтальный опрос, выполнение практической части, уборка рабочего места.
336	Моющие и чистящие средства для фаянсовой посуды	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
337	Правила техники безопасности при работе с фаянсовой посудой	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
338	Правила хранения фаянсовой посуды	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
339	Инвентарь и приспособления для ухода за фаянсовой посудой	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
340	Разделочные доски	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.

341 342	Способы и приёмы ухода за разделочными досками	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, фронтальный опрос, выполнение практической части, уборка рабочего места.
343	Моющие и чистящие средства для разделочных досок	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
344	Правила техники безопасности при работе с разделочными досками	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
345	Правила хранения разделочных досок	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
346	Инвентарь и приспособления для ухода за разделочными досками	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
347	Правила маркировки кухонного инвентаря	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
348 349	Маркировка кухонного инвентаря	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
350 351	Маркировка разделочных досок	2	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
352	Контрольная работа по пройденной теме.	1	Организационный момент, краткое повторение (фронтальный опрос), выполнение контрольной работы.
Г- 11	Основы товароведения	335	
353	Предмет и задачи товароведения	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
354	Виды продовольственных товаров	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
355 356	Классификация продовольственных товаров	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
357 358	Качество продовольственных товаров	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
359 360	Методы и приёмы определения качества товара	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
361 362	Маркировка потребительских товаров	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.

363	Чтение маркировки товара	1	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего
364 365	Хранение продовольственных товаров	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
366 367	Место хранения продовольственных товаров	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
368	Белки	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
369	Жиры	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
370	Углеводы	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
371	Витамины	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
372	Минеральные вещества	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
373 374	Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
375	Повторение.	1	Организационный момент, краткое повторение (фронтальный опрос), выполнение контрольной работы.
376 377	Крупы	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
378	Определение круп по внешнему виду	1	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
379 380 381 382	Мука	4	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, словарная работа, выпекание блинов, сервировка уборка рабочего места.
383 384	Макаронные изделия	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
385 386	Определение макаронных изделий по внешнему виду	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего

			места.
387 388 389 390	Блюда из макарон	4	Организация рабочего места, приготовление вермишели с яйцом. Уборка рабочего места
391	Повторение	1	Организационный момент, краткое повторение (фронтальный опрос), выполнение самостоятельной работы.
392 393	Свежие овощи	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
394 395 396 397	Определение свежих овощей по внешнему виду	4	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания (калибровка, сортировка, чистка), оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
398 399 400	Нарезка овощей соломкой	3	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания (калибровка, сортировка, чистка), приготовление салата, сервировка.
401	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
402 403 404	Нарезка овощей кубиками	3	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания (калибровка, сортировка, чистка), приготовление салата, сервировка.
405	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
406 407 408	Нарезка овощей слайсами	3	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания (калибровка, сортировка, чистка), приготовление жаренного картофеля, сервировка.
409	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
410 411 412	Нарезка овощей слайсами	3	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания (калибровка, сортировка, чистка), приготовление овощных чипсов, сервировка.
413	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
414	Технология приготовления	1	Организация рабочего места, просмотр презентации, конспектирование,

	овощного бульона.		фронтальный опрос.
415 416 417	Приготовление овощного бульона.	3	. Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания (калибровка, сортировка, чистка), приготовление овощных бульона, сервировка
418	Пассерование овощей	1	Организация рабочего места, просмотр презентации, конспектирование, фронтальный опрос.
419 420 421	Практическое занятие по пассеровке овощей	3	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания: (калибровка, сортировка, чистка), приготовление салата, сервировка.
422	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
423 424 425	Жарка овощей	3	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания (калибровка, сортировка, чистка), приготовление овощных блюд, сервировка
426	Уборка кухни	1	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания (калибровка, сортировка, чистка), приготовление овощных чипсов, сервировка
427 428 429	Приготовление овощных соков	3	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания (калибровка, сортировка, чистка), приготовление овощных соков, сервировка
430	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места, инвентаря.
431 432 433	Запекание овощей	3	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания (калибровка, сортировка, чистка), приготовление овощных блюд, сервировка
434	Уборка кухни	1	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания (калибровка, сортировка, чистка), приготовление овощных чипсов, сервировка
435	Контрольная работа по теме «Овощи»	1	Организация рабочего места, краткое повторение по теме (фронтальный опрос), выполнение самостоятельной работы. Взаимооценивание. Рефлексия.
436	Свежие фрукты	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
437	Определение свежих фруктов по	1	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение

	внешнему виду		практического задания (сортировка, калибровка, обработка), оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
438 439	Нарезка фруктов. Приготовление компота	2	Организация рабочего места, запись рецепта в тетрадь, проверка техники безопасности, выполнение практического задания (калибровка, сортировка, чистка) Нарезка фруктов для компота, приготовление компота.
440	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
441 442 443	Нарезка фруктов. Приготовление шарлотки	3	Организация рабочего места, просмотр презентации, работа в тетради, проверка техники безопасности, выполнение практического задания (калибровка, сортировка, чистка фруктов), приготовление шарлотки, сервировка стола.
444	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
445 446 447	Нарезка фруктов. Основы квиллинга	3	Организация рабочего места, просмотр презентации, работа в тетради, проверка техники безопасности, выполнение практического задания (калибровка, сортировка, чистка фруктов), квиллинг, сервировка стола.
448	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
449 450 451	Нарезка фруктов. Запеченные яблоки	3	Организация рабочего места, просмотр презентации, работа в тетради, проверка техники безопасности, выполнение практического задания (калибровка, сортировка, чистка фруктов), приготовление блюда, сервировка стола.
452	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
453	Ягоды	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
454	Пищевая ценность ягод	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
455	Определение ягод по внешнему виду	1	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
456 457 458	Приготовление пирожков из слоеного теста с ягодной начинкой.	3	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
459	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего

			места
460	Контрольная работа по теме «Фрукты и ягоды»	1	Организация рабочего места, краткое повторение по теме (фронтальный опрос), выполнение самостоятельной работы. Взаимооценивание. Рефлексия.
461	Текущий контроль успеваемости за 2 триместр	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места.
462	Текущий контроль успеваемости за 2 триместр	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места.
463 464	Чай	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
465 466 467	Приготовление галеты с ягодной начинкой.	3	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
468	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
469 470	Чайные напитки	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
471 472 473	Приготовление пирожков из дрожжевого теста с ягодной начинкой.	3	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
474	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
475	Кофе	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
476	Приготовление желе из ягод.	3	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
477	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
478	Кофейные напитки	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа,

			уборка рабочего места.
479 480	Фруктово-ягодные кондитерские изделия	2	Организация рабочего места, просмотр презентации, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
481	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
482	Шоколад	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
483	Какао-порошок	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
484	Мучные кондитерские изделия	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
485 486 487 488	Приготовление ленивых вареников	3	Организация рабочего места, просмотр презентации по теме урока, работа в рабочей тетради, работа с текстом, выполнение практического задания, сервировка стола
489	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
490	Определение кондитерских изделий по внешнему виду	1	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
491 492 493	Повторение. Приготовление яблочного пирога	3	Организация рабочего места, просмотр презентации по теме урока, работа в рабочей тетради, выполнение практического задания, самостоятельная сервировка стола
494	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
495 496 497	Повторение. Приготовление пирога из слоеного теста	3	Организация рабочего места, просмотр презентации по теме урока, работа в рабочей тетради, выполнение практического задания, самостоятельная сервировка стола
498	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места

499 500 501	Повторение. Приготовление пирога из дрожжевого теста	3	Организация рабочего места, просмотр презентации по теме урока, работа в рабочей тетради, выполнение практического задания, самостоятельная сервировка стола
502	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
503 504 505	Повторение. Приготовление бисквита	3	Организация рабочего места, просмотр презентации по теме урока, работа в рабочей тетради, выполнение практического задания, самостоятельная сервировка стола
506	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
507	Молоко	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
508 509 510 511	Приготовление манной каши на молоке.	4	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, выполнение практического задания, самостоятельная работа (подача блюда), уборка рабочего места.
512	Сливки	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
513	Кисломолочные продукты	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
514 515 516 517	Приготовление оладушек на кефире	4	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, выполнение практического задания, самостоятельная работа (подача блюда), уборка рабочего места.
518	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
519	Растительные масла	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа.
520 521	Приготовление овощного салата.	2	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, выполнение практического задания, самостоятельная работа (подача блюда), уборка рабочего места.

522	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
523	Маргарин	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
524 525 526 527	Приготовление сырников	4	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, выполнение практического задания, самостоятельная работа (подача блюда),
528	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
529	Грибы.	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
530 531	Приготовление грибного бульона	2	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, выполнение практического задания, сервировка.
532	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
533	Технология приготовления холодных супов.	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
534 535 536	Приготовление крошки на кефире	3	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, выполнение практического задания, сервировка.
537	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
538 539 540	Приготовление крошки на квасе	3	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, выполнение практического задания, сервировка.
541	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
542 543 544	Приготовление крошки на сыворотке	3	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, выполнение практического задания, сервировка.

545	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
546	Повторение пройденного материала	1	Организационный момент. Краткое повторение (фронтальный опрос) Игра «Верно – неверно». Взаимооценивание. Рефлексия.
547 548 549	Приготовление холодника	3	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, выполнение практического задания, сервировка.
550	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
551 552 553 554	Мясо убитых животных	4	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
555 556 557 558	Мясные субпродукты	4	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
559 560 561	Разделка тушки курицы	3	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа.
562	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
563	Мясные полуфабрикаты	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, , словарная работа, уборка рабочего места.
564 565	Полуфабрикаты из говядины	2	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, выполнение практического задания, самостоятельная работа (подача блюда), уборка рабочего места.
566	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
567 568	Полуфабрикаты из свинины	2	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, выполнение практического задания, самостоятельная работа (подача блюда), уборка рабочего места.
569	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места

570	Мясные кулинарные изделия	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
571 572 573	Отварные мясные кулинарные изделия. Приготовление отварного филе	3	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, выполнение практического задания, приготовление овощного салата с куриным филе, сервировка
574	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
575 576 577	Отварные мясные кулинарные изделия. Приготовление супа	3	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, столовыми приборами, выполнение практического задания, приготовление вермишелевого супа на курином бульоне, сервировка
578	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
579	Технология приготовления мясного бульона	1	
580 581 582	Отварные мясные кулинарные изделия. Приготовление салата «Оливье».	3	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, столовыми приборами, выполнение практического задания, приготовление салата «Оливье», сервировка
583	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
594 585 586	Отварные мясные кулинарные изделия. Приготовление заливного.	3	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, столовыми приборами, выполнение практического задания, приготовление заливного, сервировка
587	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
588 589 590	Отварные мясные кулинарные изделия. Приготовление заливного.	3	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, столовыми приборами, выполнение практического задания, приготовление заливного, сервировка
591	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
592 593 594	Отварные мясные кулинарные изделия. Приготовление пиццы.	3	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, столовыми приборами, выполнение практического задания, приготовление пиццы, сервировка

595	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
596 597	Подготовка к итоговой аттестации. Билет 1	2	Чтение текста, разбор текста, фронтальный опрос, пересказ текста.
598 599 600	Фаршированные мясные кулинарные изделия. Приготовление пельменей	3	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, столовыми приборами, выполнение практического задания, приготовление пельменей, сервировка
601	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
602 603	Подготовка к итоговой аттестации. Билет 2	2	Чтение текста, разбор текста, фронтальный опрос, пересказ текста.
604 605 606	Фаршированные мясные кулинарные изделия. Приготовление супа с фрикадельками	3	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, столовыми приборами, выполнение практического задания, приготовление супа с фрикадельками, сервировка
607	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
608 609	Подготовка к итоговой аттестации. Билет 3	2	Чтение текста, разбор текста, фронтальный опрос, пересказ текста.
610 611 612	Фаршированные мясные кулинарные изделия. Приготовление котлет	3	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, столовыми приборами, выполнение практического задания, приготовление котлет, сервировка
613	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
614 615	Подготовка к итоговой аттестации. Билет 4	2	Чтение текста, разбор текста, фронтальный опрос, пересказ текста.
616 617 618	Жаренные мясные кулинарные изделия. Приготовление котлет	3	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, столовыми приборами, выполнение практического задания, приготовление отбивных, сервировка
619	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
620 621	Подготовка к итоговой аттестации. Билет 5	2	Чтение текста, разбор текста, фронтальный опрос, пересказ текста.

622 623 624	Копченые мясные кулинарные изделия. Приготовление бутербродов	3	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, столовыми приборами, выполнение практического задания, приготовление бутербродов, сервировка
625	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
626 627	Подготовка к итоговой аттестации. Билет 6	2	Чтение текста, разбор текста, фронтальный опрос, пересказ текста.
628 629 630	Копченые мясные кулинарные изделия. Приготовление бутербродов канапе	3	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, столовыми приборами, выполнение практического задания, приготовление бутербродов, сервировка
631	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
632 633	Подготовка к итоговой аттестации. Билет 7	2	Чтение текста, разбор текста, фронтальный опрос, пересказ текста.
634 635	Определение мясных кулинарных изделий по внешнему виду	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
636	Контрольная работа по теме «Мясные кулинарные продукты»	1	Организация рабочего места. Краткое повторение. Своя игра «Мясные кулинарные продукты»
637 638	Яйца и яичные товары	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
639 640	Приготовление блюд из яиц. Яйца вкрутую.	2	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, выполнение практического задания (приготовление яичницы – глазуньи, отварных яиц вкрутую, всмятку, в «мешочек», омлета), самостоятельная работа (подача блюда), уборка рабочего места.
641 642	Подготовка к итоговой аттестации. Билет 8	2	Чтение текста, разбор текста, фронтальный опрос, пересказ текста.
643 644	Приготовление блюд из яиц. Яйца всмятку.	2	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, выполнение практического задания (приготовление яичницы – глазуньи, отварных яиц вкрутую, всмятку, в «мешочек», омлета), самостоятельная работа (подача блюда), уборка рабочего места.
645 646	Подготовка к итоговой аттестации. Билет 9	2	Чтение текста, разбор текста, фронтальный опрос, пересказ текста.

647 648	Приготовление блюд из яиц. Яйца в «мешочек».	2	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, выполнение практического задания (приготовление яичницы – глазуньи, отварных яиц вкрутую, всмятку, в «мешочек», омлета), самостоятельная работа (подача блюда), уборка рабочего места.
649 650	Подготовка к итоговой аттестации. Билет 10	2	Чтение текста, разбор текста, фронтальный опрос, пересказ текста.
651 652	Приготовление блюд из яиц. Яичница – глазунья.	2	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, выполнение практического задания (приготовление яичницы – глазуньи, отварных яиц вкрутую, всмятку, в «мешочек», омлета), самостоятельная работа (подача блюда), уборка рабочего места.
653 654	Подготовка к итоговой аттестации. Билет 11	2	Чтение текста, разбор текста, фронтальный опрос, пересказ текста.
655 656	Приготовление блюд из яиц. Омлет.	2	Организация рабочего места, техника безопасности при работе с электроприборами, выполнение практического задания (приготовление яичницы – глазуньи, отварных яиц вкрутую, всмятку, в «мешочек», омлета), самостоятельная работа (подача блюда), уборка рабочего места.
657	Контрольная работа по теме «Яйца. Блюда из яиц»	1	Организация рабочего места. Краткое повторение. Выполнение самостоятельной работы.
658 659	Подготовка к итоговой аттестации. Билет 12	2	Чтение текста, разбор текста, фронтальный опрос, пересказ текста.
660	Общие сведения о рыбе	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
661	Живая рыба	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
662	Охлаждённая рыба	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
663	Мороженая рыба	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
664	Солёная рыба	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа,

			уборка рабочего места.
665-674	Разделка рыбы	10	Организация рабочего места. Просмотр презентации по теме. Чистка рыбы, филерование. Уборка рабочего места
675-677	Приготовление рыбного фарша	3	Организация рабочего места. Просмотр презентации по теме. Чистка рыбы, Выполнение практической работы. Уборка рабочего места
678	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места, инвентаря.
679	Рыбные консервы	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
680	Рыбные пресервы	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
681	Правила и способы вскрытия тары, откупорки бочек, вскрытие консервных банок;	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места
682	Правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места
683	Виды брака и способы его предупреждения и устранения;	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места
684-686	Приготовление супа из рыбных консервов.	3	Организация рабочего места, просмотр видеоролика, выполнение практического задания, сервировка.
687	Уборка кухни	1	Проговаривание алгоритма работы. Распределение обязанностей. Уборка рабочего места
688	Повторение. Рыба	1	Организация рабочего места. Краткое повторение. Выполнение самостоятельной работы.
T- 12	Санитарно-гигиенический режим в пищеблоке	27	
689	Понятие санитарно-	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом,

	гигиенического режима		индивидуальная работа, словарная работа, уборка рабочего места.
690	Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудников	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
691	Воздействие химических средств на здоровье человека	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
692	Виды уборки	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
693 694	Периодичность уборочных работ	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
695 696	Режим ежедневной уборки в пищеблоке	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
697 698	Составление последовательности работ	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
699 700	Проведение ежедневной уборки в пищеблоке	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
701 702	Режим еженедельной работы в пищеблоке	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
703 704	Составление последовательности работ	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
705 706	Проведение еженедельной уборки в пищеблоке	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
707 708	Генеральная уборка в пищеблоке	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
709 710	Составление последовательности работ	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, индивидуальная работа, выполнение практического задания, словарная работа,

			уборка рабочего места.
711 712	Проведение генеральной уборки в пищеблоке	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
713 714	Инвентарь и приспособления для уборки	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с текстом, выполнение практического задания, словарная работа, уборка рабочего места.
715	Контрольная работа по теме	1	Организация рабочего места. Краткое повторение. Выполнение самостоятельной работы.
Т - 13	Повторение	25	
716 717	Разведение моющих растворов для мытья посуды	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
718 719	Мытьё стеклянной посуды	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
720 721	Складирование чистой стеклянной посуды	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
722 723	Мытьё металлической посуды	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
724 725	Мытьё кухонных досок	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
726 727	Складирование кухонных досок после мытья	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
728 729	Мытьё кухонного инвентаря из разных материалов	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
730 731	Складирование кухонного инвентаря на хранение	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.

732 733	Складирование чистой металлической посуды	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
734 735	Разведение моющих растворов для уборки помещения моечной	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
736 737	Уборка раковин моечной после мытья посуды	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
738 739	Уборка помещения моечной	2	Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, выполнение практического задания, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
740	Контрольная работа по теме	1	Организация рабочего места. Краткое повторение. Выполнение самостоятельной работы.
Т - 14	Культура поведения-	8	
741	Культура общения в отношениях людей.	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
742	Субординация	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
743	Общение кухонного рабочего различными категориями лиц	1	Организация рабочего места, работа с учебником, раб Обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования). Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты. Порядок выдачи работникам молока или других равноценных пищевых продуктов, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
744	Законодательство РФ по охране труда	1	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Права и обязанности работника в области охраны труда. Режим рабочего времени и время отдыха. Продолжительность рабочей недели, ежедневной работы (смены), время начала и окончания работы, время перерывов в работе, число смен в сутки, чередование рабочих и нерабочих дней.
745	Документы, необходимые при устройстве на работу.	1	Документы, необходимые при трудоустройстве на работу. Словарная работа: трудовой договор, трудовая книжка, заявление.
746	Сменная работа. Сверхурочная работа и ее ограничение.	1	Просмотр презентации, заполнение таблицы. Фронтальный опрос. Рефлексия.

747	Виды времени отдыха.	1	Организационный момент. Проверка усвоенного материала через проигрывание ситуаций. Словарная работа: Перерывы для отдыха и питания. Продолжительность еженедельного непрерывного отдыха. Ежегодные оплачиваемые отпуска и их продолжительность. Ежегодный дополнительный оплачиваемый отпуск. Закрепление знаний. Рефлексия.
748	Увольнение сотрудника	1	Организационный момент. Проигрывание ситуации. Просмотр презентации. Записи в тетради. Взаимоконтроль. Рефлексия.
	Итого	748	

Описание материально – технического обеспечения

Учительский стол - 1
Учительский стул - 1
Ученические парты - 6
Ученические стулья - 12
Экран - 1
Проектор - 1

Дидактический материал

№ п/п	Наименование
1.	Тестовые задания
2.	Карточки-задания
3.	Технологические карты
	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
16.	Оборудование и инвентарь для мытья посуды
17.	Оборудование для уборки полов
18.	Молочная продукция
19.	Мясо и мясная продукция
20.	Яйца и яичные товары
21.	Рыба и рыбная продукция

Проверочный материал

№	Наименование
	Тесты
1.	Правила работы со шваброй
2.	Посуда и инвентарь
3.	Работа в столовой
4.	Текущий контроль за 1 триместр 5 класс
5.	Текущий контроль за 2 триместр 5 класс
6.	Промежуточный контроль успеваемости за 5 класс

Раздаточный материал

№ п/п	Наименование	Количество
Технологические карты		
1.	Посадка лука	7
2.	Осенний уход за кустарниками	7
3.	Вскапывание почвы	7
4.	Побелка плодовых деревьев	7
5.	Посадка чеснока	7
6.	Посадка семян цветов на рассаду	7
7.	Пересадка комнатных растений	6
Карточки-задания		
1.	Столовые принадлежности	7
2.	Моющие средства	7
3.	Посуда	7
4.	Уборка поверхностей пищеблока	7
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	7
2.	Игры на развитие памяти	7
3.	Развитие мелкой моторики рук	7

Наглядные пособия

№ п/п	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

Учебно – методическая и справочная литература

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания	Кол – во экземпляров
Литература для учителя				

1.	Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида: 5 – 9 кл.	Мирский С.Л., Журавлёв Б.А., Иноземцева Л.С.	М.: Гуманитар. Изд. Центр ВЛАДОС, 2011г.	1
2.	Профессия повар	В.А.Борановский	М.: «Современная школа», 2009	1
3.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	В.И.Богушева	М.: «Феникс», 2009	1
4.	Охрана труда в пищевой промышленности. Общественном питании	Ю. М. Бурашников, А.С.Максимов	М.: «Академия», 2012	1
5.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	В.П. Золин	М.: «Академия», 2012	1
6.	Подготовка младшего обслуживающего персонала	В.А. Зырянова, И.А. Хамина	М.: «Академия», 2012	1
7.	Товароведение продовольственных товаров	В.А. Тимофеева	М.: «Феникс» 2010	1