

**Министерство образования и науки Алтайского края**

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья  
«Барнаульская общеобразовательная школа – интернат № 5»

Рассмотрено  
на заседании МО  
учителей трудового обучения  
протокол № 1  
«23» августа 2021 г.  
Руководитель МО  
\_\_\_\_\_ Н.В. Вострикова

Утверждено  
Приказом директора КГБОУ  
«Барнаульская общеобразовательная  
школа- интернат №5»  
«31»августа 2021 г.  
Приказ № 49

Согласовано  
Заместитель  
директора по УВР  
\_\_\_\_\_ О.В. Форат  
«26» августа 2021 г.

**Рабочая программа  
учебного предмета  
«Трудовое обучение»  
по профилю  
«Подготовка младшего обслуживающего персонала»  
7 класса  
на 2021-2022 учебный год**

Разработчик рабочей программы:  
Вострикова Н.В.,  
руководитель МО

г. Барнаул, 2021

### **Пояснительная записка.**

Рабочая программа по учебному предмету «Подготовка младшего обслуживающего персонала» предметной области «Технология» разработана на основе:

Адаптированной основной общеобразовательной программы начального общего образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) КГБОУ «Барнаульская общеобразовательная школа- интернат №5»;

Учебного плана образовательной организации

#### **УМК:**

Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида 5-9 кл.; под редакцией В.В. Воронковой. М.: Гуманитарный издательский Центр ВЛАДОС, 2011г. сб. 183- 188

Программа предусматривает подготовку учащихся к выполнению обязанностей уборщиков служебных и производственных помещений, пищеблоков, мойщиков посуды, дворников, рабочих прачечной. Она предназначена для обучения тех учащихся, кто в силу глубины и особенностей структуры своих дефектов не может заниматься производительным трудом, овладеть профессией столяра, слесаря, швеи и подобной по уровню сложности.

В 5 – 7 классах школьники приобретают навыки и умения, которые служат основой для обучения на уборщиков разных помещений и дворников.

Практическое обучение осуществляется в школе и на пришкольном участке.

#### **Цель:**

Формирование трудовых умений и навыков.

Развитие познавательного интереса, помощь в выборе профессии.

Воспитание личностных качеств учащихся.

#### **Задачи:**

##### **Образовательные:**

Освоение технологических знаний.

Овладение трудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации и безопасными приемами труда.

Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения.

Получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности, самостоятельной деятельности на рынке труда, товаров и услуг и готовности к продолжению обучения в системе непрерывного профессионального образования.

##### **Коррекционно-развивающие:**

Наглядно-образного мышления.

На коррекцию недостатков умственного развития учащихся.

Развитие у учащихся наблюдательности, речи и мышления.

На возможность устанавливать простейшие причинно - следственные отношения;

Получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

На коррекцию зрительного восприятия.

Пространственных представлений и ориентации.

Коррекцию индивидуальных пробелов в знаниях, умениях, навыках.

##### **Воспитательные:**

Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

Получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности, самостоятельной деятельности на рынке труда, товаров и услуг, и готовности к продолжению обучения в системе непрерывного профессионального образования.

Установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности.

Побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации.

Привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения.

Включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;

Организация шефства мотивированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи.

Инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

#### **Ценностные ориентиры содержания учебного предмета:**

Развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач.

Активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов.

Формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса.

Формирование экологического мышления в разных формах деятельности.

Формирование умений при изучении данного предмета;

Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;

Овладение методами решения творческих задач, обеспечение сохранности продуктов труда.

Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения учебных задач.

Формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

#### **Технологии:**

Игровые.

Здоровьесберегающие.

Личностно – ориентированное обучение.

Проблемное обучение.

Развивающее обучение.

Дифференцированное обучение.

Информационно – коммуникативные технологии.

#### **Методы:**

Словесные (беседы, рассказы, объяснения, работа с книгой и иллюстрациями).

Наглядные (наблюдения, демонстрация).

Практические (упражнения, самостоятельные, практические работы, экскурсии).

#### **Формы обучения:**

По охвату детей в процессе обучения (коллективные; групповые; индивидуальные).

По месту организации (школьные).

Традиционные (урок, экскурсия, предметные уроки, домашняя учебная работа).

Нетрадиционные формы обучения: уроки-соревнования; уроки-викторины; уроки-конкурсы; уроки-игры и т.д.

**Виды деятельности:**

Обогащение и уточнение словаря.

Чтение литературы по изучаемому материалу.

Называние и характеристика овощей по их основным свойствам;

Активное участие в беседе.

Связное высказывание по затрагиваемым в беседе вопросам.

Дополнение высказываний собеседников на основе материала личных наблюдений и прочитанного.

Использование в своей речи вновь усвоенных слов и оборотов речи.

Освоение на практике полученных знаний.

На изучение предмета в 7 классе по учебному плану выделено 10 часов в неделю.

Всего за учебный год 350 часов.

**По возможностям обучения умственно отсталые учащиеся делятся на четыре группы:**

**I группу** составляют ученики, наиболее успешно овладевающие программным материалом в процессе фронтального обучения. Все задания ими, как правило, выполняются самостоятельно. Они не испытывают больших затруднений при выполнении измененного задания, в основном правильно используют имеющийся опыт, выполняя новую работу. Умение объяснять свои действия словами свидетельствует о сознательном усвоении этими учащимися программного материала. Им доступен некоторый уровень обобщения. Полученные знания и умения такие ученики успешнее остальных применяют на практике. При выполнении сравнительно сложных заданий им нужна незначительная активизирующая помощь взрослого.

**Учащиеся II группы** также достаточно успешно обучаются в классе. В ходе обучения эти дети испытывают несколько большие трудности, чем ученики I группы. Они в основном понимают фронтальное объяснение учителя, неплохо запоминают изучаемый материал, но без помощи сделать элементарные выводы и обобщения не в состоянии.

Их отличает меньшая самостоятельность в выполнении всех видов работ, они нуждаются в помощи учителя, как активизирующей, так и организующей. Перенос знаний в новые условия их в основном не затрудняет. Но при этом ученики снижают темп работы, допускают ошибки, которые могут быть исправлены с незначительной помощью. Объяснения своих действий у учащихся II группы недостаточно точны, даются в развернутом плане с меньшей степенью обобщенности. Эти ученики овладевают связной устной и письменной речью, но в то же время для успешной передачи своих мыслей им нужна помощь учителя в виде наводящих вопросов, подробного плана, различных видов наглядности.

**К III группе** относятся ученики, которые с трудом усваивают программный материал, нуждаясь в разнообразных видах помощи (словесно-логической, наглядной и предметно-практической).

Успешность усвоения знаний, в первую очередь, зависит от понимания детьми того, что им сообщается. Для этих учащихся характерно недостаточное осознание вновь сообщаемого материала (правила, теоретические сведения, факты). Им трудно определить главное в изучаемом, установить логическую связь частей, отделить второстепенное. Им трудно понять материал во время фронтальных занятий, они нуждаются в дополнительном объяснении. Их отличает низкая самостоятельность. Темп усвоения материала у этих

учащихся значительно ниже, чем у детей, отнесенных к II группе. Несмотря на трудности усвоения материала, ученики в основном не теряют приобретенных знаний и умений могут их применить при выполнении аналогичного задания, однако каждое несколько измененное задание воспринимается ими как новое. Это свидетельствует о низкой способности учащихся данной группы обобщать из суммы полученных знаний и умений выбрать нужное и применить адекватно поставленной задаче.

Школьники III группы в процессе обучения в некоторой мере преодолевают инертность, значительная помощь им бывает, нужна главным образом в начале выполнения задания, после чего они могут работать более самостоятельно, пока не встретятся с новой трудностью. Деятельность учеников этой группы нужно постоянно организовывать, пока они не поймут основного в изучаемом материале. После этого школьники увереннее выполняют задания и лучше дают словесный отчет о нем. Это говорит хотя и о затрудненном, но в определенной мере осознанном процессе усвоения.

**К IV группе** относятся учащиеся, которые овладевают учебным материалом вспомогательной школы на самом низком уровне. При этом только фронтального обучения для них явно недостаточно. Они нуждаются в выполнении большого количества упражнений, введении дополнительных приемов обучения, постоянном контроле и подсказках во время выполнения работ. Сделать выводы с некоторой долей самостоятельности, использовать прошлый опыт им недоступно. Учащимся требуется четкое неоднократное объяснение учителя при выполнении любого задания. Помощь учителя в виде прямой подсказки одними учениками используется верно, другие и в этих условиях допускают ошибки. Эти школьники не видят ошибок в работе, им требуется конкретное указание на них и объяснение к исправлению. Каждое последующее задание воспринимается ими как новое. Знания усваиваются чисто механически, быстро забываются. Они могут усвоить значительно меньший объем знаний и умений, чем предлагается программой вспомогательной школы.

**Предметные результаты обучения:**

Учащиеся 7 класса должны знать:

Правила поведения и работы в мастерской.

Правила безопасной работы.

Правила сортировки отходов.

Строение деревьев и правила обрезки.

Соблюдение техники безопасности при использовании средств для уборки дома.

Правила безопасности при работе с бытовыми приборами.

Уход за посудой.

Устройство моечного, овощного цеха в столовой.

Учащиеся 7 класса должны уметь:

Организовать своё рабочее место.

Сохранять и поддерживать здоровье.

Работать на территории.

Убирать помещения.

Ориентироваться в задании по образцу.

Осуществлять самоконтроль.

Анализировать свою работу в сравнении с образцом.

### Содержание тем учебного курса

№ п/п урока	Наименование разделов и тем	Количество часов	В том числе				
			Уроки	Практические работы	Контрольные работы	Самостоятельные работы	Экскурсии
1	Вводное занятие.	2	2				
2	Работа на пришкольном участке.	18	6	12			
3	Уборка лестницы в помещении.	13	4	9			
4	Машинная стирка белья.	35	9	26			
5	Практическое повторение.	5		5			
6	Самостоятельная работа.	4				4	
7	Обработка оборудования и уборка на кухне.	25	16	9			
8	Работа в пищеблоке.	20	12	8			
9	Генеральная уборка помещения.	23	4	19			
10	Практическое повторение.	8		8			
11	Самостоятельная работа.	2				2	
12	Ежедневная уборка служебного помещения.	20	6	14			
13	Гигиена питания.	18	13	5			
14	Подготовка столового зала.	26	8	18			
15	Практическое повторение.	22		22			
16	Самостоятельная работа.	4				4	
17	Первичная обработка овощей.	36	13	23			
18	Обработка корнеплодов в условиях пищеблока.	33	15	18			
19	Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания.	25	20	5			
20	Практическое повторение.	9		9			
21	Контрольная работа.				2		
	Итого:	350	128	210	2	10	

### Тематический план

№ урока	№ Урока по теме п/п	Наименование разделов, тем урока	Количество часов
	<b>1</b>	<b>Вводное занятие.</b>	<b>2</b>

1	1.1	Правила поведения в мастерской. План работы.	1
2	1.2	Правила ТБ в мастерской.	1
	<b>2</b>	<b>Работа на пришкольном участке.</b>	<b>18</b>
3	2.1	Строение дерева: ствол, крона.	1
4	2.2	Строение дерева: ствол, крона.	1
5	2.3	Деревья на пришкольном участке.	1
6	2.4	Деревья на пришкольном участке.	1
7	2.5	Осенний уход за деревьями.	1
8	2.6	Приствольный круг, его значение.	1
9	2.7	Правила вскапывания приствольного круга.	1
10	2.8	Вскапывание приствольного круга.	1
11	2.9	Вскапывание приствольного круга.	1
12	2.10	Секатор: устройство.	1
13	2.11	Секатор: наладка.	1
14	2.12	Правила безопасной работы с секатором.	1
15	2.13	Обрезка ветвей секатором.	1
16	2.14	Обрезка ветвей секатором.	1
17	2.15	Сбор опавших листьев.	1
18	2.16	Сбор опавших листьев и укладка их в кучи.	1
19	2.17	Очистка и побелка ствола.	1
20	2.18	Очистка и побелка ствола.	1
	<b>3</b>	<b>Уборка лестницы в помещении.</b>	<b>13</b>
21	3.1	Лестница в школе: устройство.	1
22	3.2	Лестница в школе: устройство.	1
23	3.3	Безопасность при уборке лестницы.	1
24	3.4	Подметание лестницы, уборка мусора.	1
25	3.5	Подметание лестницы, уборка мусора.	1
26	3.6	Моющие средства для уборки.	1
27	3.7	Резиновые перчатки: назначение.	1
28	3.8	Правила бережного обращения с перчатками.	1
29	3.9	Подметание лестницы.	1
30	3.10	Протирка перил, поручней.	1
31	3.11	Протирка перил, поручней.	1
32	3.12	Мытье лестницы.	1
33	3.13	Мытье лестницы.	1
	<b>4</b>	<b>Машинная стирка белья.</b>	<b>35</b>
34	4.1	Бытовая стиральная машина: устройство.	1
35	4.2	Бытовая стиральная машина: принцип действия.	1
36	4.3	Бытовая стиральная машина: правила использования.	1
37	4.4.	Моющие средства: виды.	1
38	4.5	Моющие средства: правила пользования и хранения.	1
39	4.6	Меры безопасности при пользовании моющими средствами.	1
40	4.7	Подготовка стиральной машины к работе.	1
41	4.8	Подбор моющих средств.	1
42	4.9	Отбеливающие средства: виды.	1
43	4.10	Отбеливающие средства: пользование, правила безопасности.	1
44	4.11	Сортировка белья.	1
45	4.12	Сортировка белья.	1
46	4.13	Взвешивание грязного белья.	1
47	4.14	Взвешивание грязного белья.	1

48	4.15	Подготовка стиральной машины к работе.	1
49	4.16	Стирка белья в стиральной машине.	1
50	4.17	Стирка белья в стиральной машине.	1
51	4.18	Прополаскивание белья.	1
52	4.19	Прополаскивание белья.	1
53	4.20	Сушка белья в центрифуге.	1
54	4.21	Сушка белья в центрифуге.	1
55	4.22	Сушка белья на воздухе.	1
56	4.23	Сушка белья на воздухе.	1
57	4.24	Отбеливание и подсинивание белого белья.	1
58	4.25	Утюжка постельного белья.	1
59	4.26	Утюжка постельного белья.	1
60	4.27	Утюжка постельного белья.	1
61	4.28	Утюжка постельного белья.	1
62	4.29	Утюжка постельного белья.	1
63	4.30	Утюжка халатов.	1
64	4.31	Утюжка халатов.	1
65	4.32	Утюжка рубашек.	1
66	4.33	Утюжка рубашек.	1
67	4.34	Утюжка брюк.	1
68	4.35	Утюжка брюк.	1
	<b>5</b>	<b>Практическое повторение.</b>	<b>5</b>
69	5.1	Подметание лестницы.	1
70	5.2	Протирка перил. Самостоятельная работа.	1
71	5.3	Протирка поручней. Практическая работа.	1
72	5.4	Мытье лестницы.	1
73	5.5	Мытье лестницы.	1
	<b>6</b>	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>4</b>
74	6.1	Уборка лестницы.	1
75	6.2	Уборка лестницы.	1
76	6.3	Стирка белья.	1
77	6.4	Стирка белья.	1
	<b>7</b>	<b>Обработка оборудования и уборка на кухне.</b>	<b>25</b>
78	7.1	ТБ в мастерской.	1
79	7.2	Кухонная посуда: виды.	1
80	7.3	Кухонная посуда: назначение.	1
81	7.4	Кухонный инвентарь: виды.	1
82	7.5	Кухонный инвентарь: назначение.	1
83	7.6	Правила ухода за кухонной посудой.	1
84	7.7	Правила ухода за кухонным инвентарем.	1
85	7.8	Моющие средства для мытья посуды.	1
86	7.9	Приспособления для мытья посуды.	1
87	7.10	Мытье кухонной посуды.	1
88	7.11	Мытье кухонного инвентаря, тары.	1
89	7.12	Мытье кухонного инвентаря, тары.	1
90	7.13	Чистка и мытье алюминиевой посуды.	1
91	7.14	Чистка эмалированной посуды.	1
92	7.15	Чистка никелированной посуды.	1
93	7.16	Чистка кухонного стола.	1
94	7.17	Чистка кухонного стола.	1



95	7.18	Обработка деревянного инвентаря.	1
96	7.19	Обработка деревянного инвентаря.	1
97	7.20	Чистка разделочных досок.	1
98	7.21	Чистка разделочных досок.	1
99	7.22	Чистка моечной ванны.	1
100	7.23	Чистка моечной ванны.	1
101	7.24	Уборка кухни.	1
102	7.25	Уборка кухни.	1
	<b>8</b>	<b>Работа в пищеблоке.</b>	<b>20</b>
103	8.1	Столовая посуда: виды.	1
104	8.2	Столовая посуда: назначение.	1
105	8.3	Керамическая и стеклянная посуда.	1
106	8.4	Свойства керамики: средства для мытья.	1
107	8.5	Свойства стекла: средства для мытья.	1
108	8.6	Столовые приборы: назначение.	1
109	8.7	Столовые приборы: чистка, мытье.	1
110	8.8	Обязанности мойщика посуды.	1
111	8.9	Обязанности мойщика посуды.	1
112	8.10	Спецодежда работника кухни.	1
113	8.11	Личная гигиена работника кухни.	1
114	8.12	Правила безопасности в моечном цехе.	1
115	8.13	Посудомоечная машина: правила безопасности.	1
116	8.14	Посудомоечная машина: ознакомление с работой.	1
117	8.15	Мытье, сушка посуды.	1
118	8.16	Мытье, сушка посуды.	1
119	8.17	Мытье, сушка столовых приборов.	1
120	8.18	Мытье, сушка столовых приборов.	1
121	8.19	Уборка моечного отделения.	1
122	8.20	Уборка моечного отделения.	1
	<b>9</b>	<b>Генеральная уборка помещения.</b>	<b>23</b>
123	9.1	Мытье окрашенных стенных панелей.	1
124	9.2	Мытье окрашенных стенных панелей.	1
125	9.3	Мытье окрашенных дверей.	1
126	9.4	Мытье окрашенных дверей.	1
127	9.5	Мытье подоконника.	1
128	9.6	Мытье подоконника.	1
129	9.7	Удаление пыли с панелей, окрашенных масляной краской.	1
130	9.8	Удаление пыли с панелей, окрашенных вододисперсионной краской.	1
131	9.9	Удаление пыли с панелей, окрашенных клеевой краской.	1
132	9.10	Требования к генеральной уборке.	1
133	9.11	Чистка ковров, мягкой мебели пылесосом.	1
134	9.12	Чистка ковров, мягкой мебели пылесосом.	1
135	9.13	Средства обработки полированной мебели.	1
136	9.14	Санитарно- гигиенические правила при выполнении мытья и чистки.	1
137	9.15	Мытье цветочных поддонов и горшка.	1
138	9.16	Мытье цветочных поддонов и горшка.	1
139	9.17	Чистка коврового покрытия и мягкой мебели пылесосом.	1
140	9.18	Чистка коврового покрытия и мягкой мебели пылесосом. Самостоятельная работа.	1

141	9.19	Обработка полированной мебели. Практическая работа.	1
142	9.20	Мытье пола.	1
143	9.21	Мытье пола.	1
144	9.22	Мытье лестницы.	1
145	9.23	Мытье лестницы.	1
	<b>10</b>	<b>Практическое повторение.</b>	<b>8</b>
146	10.1	Генеральная уборка класса.	1
147	10.2	Генеральная уборка класса.	1
148	10.3	Генеральная уборка класса.	1
149	10.4	Генеральная уборка класса.	1
150	10.5	Генеральная уборка гардероба.	1
151	10.6	Генеральная уборка гардероба.	1
152	10.7	Генеральная уборка игровой комнаты.	1
153	10.8	Генеральная уборка игровой комнаты.	1
	<b>11</b>	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>2</b>
154	11.1	Генеральная уборка школьного помещения.	1
155	11.2	Генеральная уборка школьного помещения.	1
	<b>12</b>	<b>Ежедневная уборка служебного помещения.</b>	<b>20</b>
156	12.1	ТБ при работе в мастерской.	1
157	12.2	Общие представления о работе учреждения.	1
158	12.3	Значение документации.	1
159	12.4	Уборка письменного стола.	1
160	12.5	Правила электробезопасности. Мытье настольного светильника.	1
161	12.6	Уборка наружных поверхностей шкафа.	1
162	12.7	Уборка наружных поверхностей шкафа.	1
163	12.8	Уборка подоконников.	1
164	12.9	Уборка подоконников.	1
165	12.10	Уборка подоконников.	1
166	12.11	Уборка радиаторов отопления.	1
167	12.12	Уборка радиаторов отопления.	1
168	12.13	Очистка мусорной корзины.	1
169	12.14	Мытье пола.	1
170	12.15	Мытье пола.	1
171	12.16	Бытовой холодильник: устройство.	1
172	12.17	Бытовой холодильник: размораживание.	1
173	12.18	Бытовой холодильник: размораживание.	1
174	12.19	Бытовой холодильник: мытье, сушка.	1
175	12.20	Бытовой холодильник: мытье, протирка.	1
	<b>13</b>	<b>Гигиена питания.</b>	<b>18</b>
176	13.1	Продукты: виды.	1
177	13.2	Продукты: виды.	1
178	13.3	Значение продуктов питания.	1
179	13.4	Значение продуктов питания.	1
180	13.5	Изменение качества продуктов.	1
181	13.6	Изменение качества продуктов.	1
182	13.7	Признаки порчи продуктов.	1
183	13.8	Признаки порчи продуктов.	1
184	13.9	Пищевые отравления: состояние человека.	1
185	13.10	Пищевые отравления: состояние человека.	1
186	13.11	Профилактика пищевых отравлений.	1

187	13.12	Требования к приготовлению пищи.	1
188	13.13	Требования к приготовлению пищи.	1
189	13.14	Гигиенические требования к хранению пищи.	1
190	13.15	Личная гигиена работника.	1
191	13.16	Личная гигиена работника.	1
192	13.17	Медицинское обследование работника пищеблока.	1
193	13.18	Медицинское обследование работника пищеблока.	1
	<b>14</b>	<b>Подготовка столового зала.</b>	<b>26</b>
194	14.1	Обеденный стол: эстетическое оформление.	1
195	14.2	Сервировка обеденного стола к завтраку.	1
196	14.3	Сервировка обеденного стола к завтраку.	1
197	14.4	Сервировка обеденного стола к обеду.	1
198	14.5	Сервировка обеденного стола к обеду.	1
199	14.6	Сервировка обеденного стола к ужину.	1
200	14.7	Сервировка обеденного стола к ужину.	1
201	14.8	Подготовка мягких бумажных салфеток.	1
202	14.9	Подготовка мягких бумажных салфеток.	1
203	14.10	Подготовка мягких бумажных салфеток.	1
204	14.11	Укладывание салфеток в салфетницу.	1
205	14.12	Укладывание салфеток в салфетницу.	1
206	14.13	Наполнение приборов со специями.	1
207	14.14	Расположение на столе прибора со специями.	1
208	14.15	Уборка столов.	1
209	14.16	Уборка столов.	1
210	14.17	Сбор посуды.	1
211	14.18	Сбор посуды.	1
212	14.19	Правила обращения с тележкой при транспортировке посуды.	1
213	14.20	Правила обращения с тележкой при транспортировке посуды.	1
214	14.21	Транспортировка грязной посуды.	1
215	14.22	Транспортировка грязной посуды.	1
216	14.23	Разгрузка грязной посуды в моечном отделении.	1
217	14.24	Разгрузка грязной посуды в моечном отделении.	1
218	14.25	Уборка столового зала.	1
219	14.26	Уборка столового зала.	1
	<b>15</b>	<b>Практическое повторение.</b>	<b>22</b>
220	15.1	Уборка письменного стола.	1
221	15.2	Уборка письменного стола.	1
222	15.3	Уборка наружных поверхностей шкафа.	1
223	15.4	Уборка наружных поверхностей шкафа.	1
224	15.5	Уборка подоконников.	1
225	15.6	Уборка подоконников.	1
226	15.7	Уборка радиаторов отопления.	1
227	15.8	Уборка радиаторов отопления.	1
228	15.9	Очистка мусорной корзины.	1
229	15.10	Мытье пола.	1
230	15.11	Мытье пола.	1
231	15.12	Мытье настольного светильника.	1
232	15.13	Мытье настольного светильника.	1
233	15.14	Подготовка бумажных салфеток.	1
234	15.15	Подготовка бумажных салфеток.	1

235	15.16	Сервировка стола к завтраку.	1
236	15.17	Сервировка стола к завтраку.	1
237	15.18	Сервировка стола к обеду.	1
238	15.19	Сервировка стола к обеду.	1
239	15.20	Сервировка стола к обеду.	1
240	15.21	Сервировка стола к ужину.	1
241	15.22	Сервировка стола к ужину.	1
	<b>16</b>	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>4</b>
242	16.1	Уборка служебного помещения.	1
243	16.2	Уборка служебного помещения.	1
244	16.3	Уборка столового зала.	1
245	16.4	Уборка столового зала.	1
	<b>17</b>	<b>Первичная обработка овощей.</b>	<b>36</b>
246	17.1	Овощи. Питательная ценность.	1
247	17.2	Капуста, лук, салат, шпинат. Пищевая ценность.	1
248	17.3	Обработка сушеных овощей.	1
249	17.4	Обработка сушеных овощей.	1
250	17.5	Безопасность при обработке овощей.	1
251	17.6	Безопасность при обработке овощей.	1
252	17.7	Требования к качеству овощей.	1
253	17.8	Требования к качеству овощей.	1
254	17.9	Требования к хранению овощей.	1
255	17.10	Требования к хранению овощей.	1
256	17.11	Требования к обработке овощей.	1
257	17.12	Требования к обработке овощей.	1
258	17.13	Признаки порчи овощей.	1
259	17.14	Признаки порчи овощей.	1
260	17.15	Обработка овощей: машины и инструменты.	1
261	17.16	Обработка овощей: машины и инструменты.	1
262	17.17	Правила безопасности при обработке овощей.	1
263	17.18	Правила безопасности при обработке овощей.	1
264	17.19	Определение качества овощей.	1
265	17.20	Определение качества овощей.	1
266	17.21	Сортировка овощей.	1
267	17.22	Сортировка овощей.	1
268	17.23	Мытье овощей.	1
269	17.24	Мытье овощей.	1
270	17.25	Очистка овощей вручную. Самостоятельная работа.	1
271	17.26	Очистка овощей вручную. Практическая работа.	1
272	17.27	Доочистка овощей.	1
273	17.28	Доочистка овощей.	1
274	17.29	Нарезка овощей кольцами.	1
275	17.30	Нарезка овощей кольцами.	1
276	17.31	Нарезка овощей полукольцами.	1
277	17.32	Нарезка овощей полукольцами.	1
278	17.33	Нарезка овощей соломкой.	1
279	17.34	Нарезка овощей соломкой.	1
280	17.35	Нарезка овощей шашками.	1
281	17.36	Нарезка овощей шашками.	1
	<b>18</b>	<b>Обработка корнеплодов в условиях пищеблока.</b>	<b>33</b>

282	18.1	Пищеблок. Основные цеха.	1
283	18.2	Назначение горячего цеха.	1
284	18.3	Устройство горячего цеха.	1
285	18.4	Назначение холодного цеха.	1
286	18.5	Устройство холодного цеха.	1
287	18.6	Назначение мясного цеха.	1
288	18.7	Устройство мясного цеха.	1
289	18.8	Назначение мучного цеха.	1
290	18.9	Устройство мучного цеха.	1
291	18.10	Назначение овощного цеха.	1
292	18.11	Устройство овощного цеха.	1
293	18.12	Назначение хлеборезки, устройство.	1
294	18.13	Назначение моечного отделения.	1
295	18.14	Оборудование овощного цеха.	1
296	18.15	Оборудование овощного цеха.	1
297	18.16	Виды корнеплодов.	1
298	18.17	Виды корнеплодов.	1
299	18.18	Основные требования к обработке корнеплодов.	1
300	18.19	Нормы отходов.	1
301	18.20	Правила работы с ножом для очистки корнеплодов.	1
302	18.21	Правила безопасной работы с ножом.	1
303	18.22	Определение пригодности корнеплода.	1
304	18.23	Определение пригодности корнеплода.	1
305	18.24	Переборка корнеплодов.	1
306	18.25	Переборка корнеплодов.	1
307	18.26	Мытье зелени.	1
308	18.27	Мытье зелени.	1
309	18.28	Картофелечистка. Наблюдение за работой.	1
310	18.29	Доочистка картофеля.	1
311	18.30	Очистка свеклы.	1
312	18.31	Очистка свеклы.	1
313	18.32	Очистка моркови.	1
314	18.33	Очистка моркови.	1
	<b>19</b>	<b>Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания.</b>	<b>25</b>
315	19.1	Организация работы моечного отделения.	1
316	19.2	Способы уборки столовой посуды.	1
317	19.3	Правила уборки со стола.	1
318	19.4	Мойка, просушка посуды.	1
319	19.5	Виды моющих средств для посуды.	1
320	19.6	Правила составления растворов.	1
321	19.7	Приспособления для мытья посуды.	1
322	19.8	Материалы для мытья посуды.	1
323	19.9	Правила безопасности при мойке посуды.	1
324	19.10	Правила сбора и хранения пищевых отходов.	1
325	19.11	Правила сбора и хранения пищевых отходов.	1
326	19.12	Устройство посудомоечной машины.	1
327	19.13	Правила безопасного пользования посудомоечной машиной.	1
328	19.14	Обработка кухонной посуды.	1
329	19.15	Обработка инвентаря и тары.	1

330	19.16	Мойка и просушка инвентаря и тары.	1
331	19.17	Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств.	1
332	19.18	Спецодежда, используемая при мойке.	1
333	19.19	Сбор пищевых отходов.	1
334	19.20	Сортировка посуды по видам.	1
335	19.21	Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов.	1
336	19.22	Обработка инвентаря после мойки посуды.	1
337	19.23	Определение посуды по материалу и способу обработки.	1
338	19.24	Составление моющих растворов.	1
339	19.25	Сушка посуды, инвентаря и тары.	1
	<b>20</b>	<b>Практическое повторение.</b>	<b>9</b>
340	20.1	Составление моющих растворов для чистки кухонной посуды.	1
341	20.2	Чистка кухонной посуды.	1
342	20.3	Чистка кухонной посуды.	1
343	20.4	Мытье столовой посуды.	1
344	20.5	Мытье столовой посуды.	1
345	20.6	Чистка овощей.	1
346	20.7	Чистка овощей.	1
347	20.8	Чистка корнеплодов.	1
348	20.9	Чистка корнеплодов.	1
	<b>21</b>	<b>Контрольная работа.</b>	<b>2</b>
349	21.1	Составление моющего состава для мытья столовой посуды.	1
350	21.2	Мытье столовой посуды с фиксацией времени и качества.	1
		<b>Итого</b>	<b>350</b>

**Перечень учебно-методического обеспечения образовательного процесса:**

Программы для 5-9 классов специальных (коррекционных) учреждений VIII вида: Сб.2. – М.: Гуманист. Изд. Центр ВЛАДОС, под редакцией доктора педагогических наук В.В. Воронковой, 2011. – 224 с.

**Самостоятельная работа****за I четверть по предмету «МОП»**

учени \_\_\_7 класса\_\_\_\_\_

- 
1. Что не относится к строению дерева:
    - А) Ствол
    - Б) Брус
  2. К кустарникам относятся:
    - А) Береза
    - Б) Сирень
    - В) Липа
  3. Обрезка плодовых деревьев производится с целью (исключить лишнее)
    - А) Улучшения освещения кроны
    - Б) Удаления сухих и поломанных ветвей
    - В) Для ухудшения качества плодов
  4. Требования к инструментам и хозинвентарю (исключить лишнее)
    - А) Удобство
    - Б) Высокая цена
    - В) Надежность и долговечность
  5. Виды покрытий (исключить лишнее)
    - А) Асфальтовое
    - Б) Каменное
    - В) стеклянное
  6. К устройству лестницы не относятся:
    - А) Ступени
    - Б) Лифт
    - В) Площадка
  7. Какие факторы влияют на качество стирки в стиральной машине?
    - А) Моющие средства и температура воды
    - Б) Вид стиральной машины и тип ткани
    - В) Время суток и день недели
  8. При какой температуре стирают белые вещи?
    - А) 90и 95 градусов
    - Б) 40и 60 градусов
    - В) 30 градусов
  9. Гироскопичность – это.....
    - А) Способность ткани воспринимать пыль, загрязнения
    - Б) Способность ткани впитывать влагу
    - В) Уменьшение размеров при стирке
  10. К жидким моющим средствам относятся:
    - А) Чистящий порошок
    - Б) Моющее средство
    - В) Гель

**Самостоятельная работа****за II четверть по предмету «МОП»**

учени \_\_\_7

класса\_\_\_\_\_

- 
1. К кухонной посуде относятся:

- А) Тарелка
  - Б) Кастрюля
  - В) Кружка
2. Виды кухонной посуды:(исключить лишнее)
- А) Эмалированная
  - Б) Пластмассовая
  - В) Алюминиевая
3. Что нужно делать для поддержания чистоты на кухне?
- А) Кухонную посуду надо мыть сразу после использования
  - Б) Один раз в неделю проводить уборку помещения
  - В) Ежедневно мыть и протирать мебель и кухонное оборудование
4. Определить правила мытья посуды, последовательность
- А) Отсортировать посуду
  - Б) Вымыть посуду в горячей воде с использованием специальных приспособлений
  - В) Поставить чистую посуду на сушку
  - Г) Промыть посуду в проточной воде или специальной емкости
5. Спецодежда работника кухни (исключить лишнее)
- А) Фартук
  - Б) Халат
  - В) Косынка
  - Г) Платье
6. Протирание пыли, подметание пола, мытье пола, стен- это.....
- А) Сухая уборка
  - Б) Влажная уборка
7. Уход за мягкой мебелью:
- А) Пылесос, чистка
  - Б) Сухая ветошь
  - В) мытье с мылом
8. Последовательность чистки коврового покрытия:
- А) Развести моющее средство в воде
  - Б) Выполнить чистку коврового покрытия
  - В) Взять щетку
  - Г) Выбрать моющее средство
9. Что относится к регулярной уборке помещения?
- А) Мытье пола
  - Б) Протирание пыли
  - В) Чистка ковра
  - Г) Мытье окон
10. Уход за полированной мебелью включает в себя работу:
- А) Мыть, чистить
  - Б) Протирать влажной тряпкой
  - В) Пылесосить

### Самостоятельная работа

за III четверть по предмету «МОП»

учени \_\_\_ 7 класса \_\_\_\_\_

---

1. С помощью каких средств выполняют уборку внешних стенок шкафа?
  - А) С чистящим порошком
  - Б) Влажной тряпкой
2. для чего используют механические и электрические бытовые приборы?
  - А) Для экономии продуктов
  - Б) Для экономии времени
3. Для чего моют холодильник?



- А) Его не моют
  - Б) Для чистоты и поддержания порядка
4. Для чего проводят регулярный медицинский осмотр работников пищеблока?
- А) Не знаю
  - Б) Для своевременного выявления заболеваний.
5. Для чего используют тележку в столовом зале?
- А) Для красоты
  - Б) Для сбора грязной посуды
6. Нужно ли сортировать грязную посуду для мытья?
- А) Да
  - Б) Нет
7. Какую посуду моют в первую очередь?
- А) Кастрюлю
  - Б) Стаканы, бокалы
8. Средства для ручного мытья посуды выпускают в виде:
- А) Жидкости или геля
  - Б) Порошка
9. нужно ли добавлять моющее средство для машинной мойки посуды?
- А) Нет
  - Б) Да
10. Нужно ли соблюдать правила электробезопасности при мытье настольного светильника?
- А) Нет
  - Б) Да

### Контрольная работа

за 2021-2022 учебный год по предмету «МОП»

учени \_\_\_\_\_ 7 класса \_\_\_\_\_

---

1. Питательная ценность овощей:
- А) Витамины, минеральные вещества
  - Б) Углеводы, жиры
  - В) Белки
2. Доброкачественность овощей можно определить по:
- А) Цвету
  - Б) Запаху
  - В) Внешнему виду
3. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:
- А) Промывание
  - Б) Сортировка
  - В) Нарезка
  - Г) Очистка
  - Д) Мойка
4. Какие молочные продукты запасают впрок?
- А) Молочные
  - Б) Сухофрукты
  - В) Соления
5. Машины для обработки овощей (исключить лишнее)
- А) Овощерезка
  - Б) Миксер

В) Картофелечистка

6. Виды нарезки овощей:

А) Соломкой

Б) Дольками

В) Полукольцами

Г) Квадратиками

7. Отметьте приспособления и оборудование для мытья посуды:

А) Мочалка

Б) Губка

В) Шампунь

Г) Посудомоечная машина

8. Для чего изучается инструкция по применению моющих средств?

А) Это интересно

Б) Чтобы правильно использовать моющее средство

9. Что используют для чистки эмалированных кастрюль?

А) Металлическая щетка

Б) Пищевая сода

10. Куда складываются пищевые отходы?

А) На пол

Б) В специальную тару