

Министерство образования и науки Алтайского края  
Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
«Барнаульская общеобразовательная школа №2»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании МО  
Протокол № 1  
от «29» 08 2022г.

СОГЛАСОВАНО:  
Заместитель директора по УВР  
Домале О.В. Ломова



**Рабочая программа  
учебного предмета  
«Профильный труд.  
Подготовка младшего обслуживающего персонала»  
для учащихся 7 класса  
на 2022/2023 учебный год**

Составитель:  
Попова М.В. учитель технологии

Барнаул, 2022

## Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Подготовка младшего обслуживающего персонала» предметной области «Технология» разработана на основе Программы специальных (коррекционных) образовательных организаций VIII вида: 5-9 кл.: В 2 сб. / Под ред. В.В. Воронковой. - М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2018, АООП образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) КГБОУ «Барнаульская общеобразовательная школа № 2», Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (с интеллектуальными нарушениями).

Программа предусматривает подготовку учащихся к выполнению обязанностей уборщиков служебных и производственных помещений, пищеблоков, мойщиков посуды, дворников, рабочих прачечной, санитаров в больницах и поликлиниках. Она предназначена для обучения тех учащихся, кто в силу глубины 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 санитаров и уборщиков разных помещений, например, овощехранилищ, железнодорожных вагонов

**Цель:** приобретение элементарных трудовых навыков, способствующих наиболее успешной социальной адаптации школьников со сложным дефектом.

### **Задачи:**

1. - развивать навыки и умения работы с бумагой, картоном, тканью; формировать умение ухаживать за комнатными и садовыми растениями; формировать умения и навыки уборки помещений, пришкольной территории; расширить кругозор учащихся и пополнить их словарный запас;

2. - развивать элементарные аналитические способности, память, внимание, мышление, пространственное воображение; развивать глазомер, мелкую моторику рук, сенсомоторику;

3. - воспитывать усидчивость, аккуратность, терпение, целенаправленность действий, критичность, волевые качества.

### **Изменения, внесенные в авторскую учебную программу**

В связи с тем, что в школе отсутствуют спальные помещения, в I четверти тема «Ежедневная уборка спального помещения» заменена на тему «Ежедневная уборка жилого помещения».

### **Количество учебных часов**

Место учебного предмета «Подготовка младшего обслуживающего персонала» в Федеральном базисном учебном плане – образовательная область «Технология». Согласно учебному плану на изучение предмета «Подготовка младшего обслуживающего персонала» в 7 классе отводится 8 часов в неделю, 280 часов в год, в том числе самостоятельные работы – 8 часов.

### **Формы организации учебного процесса**

Основной формой организации учебного процесса по трудовому обучению является урок. Все уроки носят практическую направленность. На уроках используется в основном фронтальная, групповая и индивидуальная формы организации учебной работы с учащимися. Групповая (бригадная) форма организации учебной деятельности учащихся применяется при выполнении

Основной формой организации учебного процесса по трудовому обучению является урок. Все уроки носят практическую направленность. На уроках используется в основном фронтальная, групповая и индивидуальная формы организации учебной работы с учащимися. Групповая (бригадная) форма организации учебной деятельности учащихся применяется при выполнении практических работ на этапе закрепления и повторения учебного материала.

Форма контроля	Всего	Четверти			
		1	2	3	4
Самостоятельная работа	8	2	2	2	2

### Требования к уровню подготовки учащихся

#### Учащиеся *должны знать*:

1. - правила ухода за пришкольной территорией в разное время года;
2. - правила ежедневной уборки жилых и служебных помещений;
3. - правила ухода за паркетным полом, за мебелью с различным покрытием;
4. - содержание и правила работы в школьной столовой;
1. - устройство и назначение хозяйственного инвентаря, швейной машинки, утюга;
2. - правила обращения с моющими, дезинфицирующими средствами;
3. - правила безопасной работы с инструментами и оборудованием;
4. - способы ремонта постельного белья;
5. - правила работы на швейной машине с ручным приводом.

#### Учащиеся *должны уметь*:

- 1 - убирать пришкольную территорию в разное время года, вскапывать и рыхлить почву в цветнике;
- 2 - выполнять ежедневную уборку жилых и служебных помещений;
- 3 - подавать пищу и убирать посуду со столов в школьной столовой;
- 4 - соблюдать требования к работнику столовой;
- 5 - ухаживать за садовыми растениями;
- 6 - выполнять простейший ремонт белья;
- 7 - пользоваться линейкой, угольником, выполнять простейшие геометрические построения, выполнять аппликацию по шаблону и образцу.
- 8 - пользоваться утюгом;
9. - выполнять простейшие операции на швейной машине (под контролем учителя).

#### Планируемые личностные и предметные результаты

##### К планируемому личностным результатам относятся:

- 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 насущнонеобходимом 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;
- 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) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 11) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;

12) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

13) проявление готовности к самостоятельной жизни.

**Предметные результаты** освоения АООП образования включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для учебного предмету «Подготовка младшего обслуживающего персонала» и готовность их применения.

**Минимальный уровень:**

знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы и приспособления на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);

знание видов трудовых работ;

знание названий и некоторых свойств поделочных материалов, используемых на уроках ручного труда; знание и соблюдение правил их хранения, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;

знание названий инструментов, необходимых на уроках ручного труда, их устройства, правил техники безопасной работы с колющими и режущими инструментами;

знание приемов работы (разметки деталей, выделения детали из заготовки, формообразования, соединения деталей, отделки изделия), используемые на уроках ручного труда;

анализ объекта, подлежащего изготовлению, выделение и называние его признаков и свойств; определение способов соединения деталей;

пользование доступными технологическими (инструкционными) картами;

составление стандартного плана работы по пунктам;

владение некоторыми технологическими приемами ручной обработки материалов;

использование в работе доступных материалов (глиной и пластилином; природными материалами; бумагой и картоном; нитками и тканью; проволокой и металлом; древесиной; конструировать из металлоконструктора);

выполнение несложного ремонта одежды.

**Достаточный уровень:**

знание правил рациональной организации труда, включающих упорядоченность действий и самодисциплину;

знание об исторической, культурной и эстетической ценности вещей;

знание видов художественных ремесел;

нахождение необходимой информации в материалах учебника, рабочей тетради;

знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;

осознанный подбор материалов по их физическим, декоративно-художественным и конструктивным свойствам;

отбор оптимальных и доступных технологических приемов ручной обработки в зависимости от свойств материалов и поставленных целей; экономное расходование материалов;

использование в работе с разнообразной наглядности: составление плана работы над изделием с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших технических рисунков, схем, чертежей, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе изготовления изделия;

осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;

оценка своих изделий (красиво, некрасиво, аккуратно, похоже на образец);

установление причинно-следственных связей между выполняемыми действиями и их результатами;

выполнение общественных поручений по уборке класса/мастерской после уроков трудового обучения.

**Базовые учебные действия**

**Личностные учебные действия**

Личностные учебные действия представлены следующими умениями:

- испытывать чувство гордости за свою страну;
- гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;
- адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- активно включаться в общепользую социальную деятельность;
- бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

#### **Коммуникативные учебные действия**

Коммуникативные учебные действия включают:

- вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;
- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

#### **Регулятивные учебные действия**

Регулятивные учебные действия представлены умениями:

- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

#### **Познавательные учебные действия**

- Дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

При заполнении рабочей программы используется сокращенное обозначение

ПР – практическая работа

№ п/п урока	Наименование разделов и тем	Количество часов	Из них			
			Контрольные работы	Самостоятельные работы	Практические работы	Экскурсии
1	Раздел 1. Вводное занятие Работа на пришкольном участке	22			8	
2	Раздел 2. Уборка лестницы в помещении	20			7	
3	Раздел 3. Машинная стирка белья	20			11	
	Практическое повторение	2			2	
	Самостоятельная работа за 1 четверть	2		2		
	Вводное занятие	2				
4	Раздел 4. Вводное занятие Обработка оборудования и уборка на кухне	20			8	
5	Раздел 5. Работа в пищеблоке	22			6	
6	Раздел 6. Генеральная уборка помещения	18 в т. ч.			6	
	Практическое повторение	2			2	
	Самостоятельная работа за 2 четверть	2		2		
7	Раздел 7. Вводное занятие Ежедневная уборка служебного помещения	26			11	
8	Раздел 8. Гигиена питания	26				
9	Раздел 9. Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей	35 В т.ч.			16	
	Практическое повторение	4			4	
	Самостоятельная работа за 3 четверть	2			2	
10	Раздел 10. Первичная обработка овощей	20			7	-
11	Раздел 11. Обработка корнеплодов	11			5	
12	Раздел 12. Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания	13			6	
13	Раздел 13. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания	22 В т.ч.			11	
	Практическое повторение	2			2	
	Самостоятельная работа за 4 четверть	2				
	Итого	280		8	114	

### Календарно-тематическое планирование

№ п/п	№	Наименование раздела и тем	Количество часов
-------	---	----------------------------	------------------

	раздела		
		<b>Раздел 1. Работа на пришкольном участке</b>	<b>22</b>
1-2	1.1 1.2	<u>Вводное занятие</u> . Вводный инструктаж. Правила безопасной работы и поведения в кабинете, на уроках труда	2
3-4	1.3 1.4	Деревья на пришкольном участке. Строение дерева: ствол, крона	2
5-6	1.5 1.6	Основные породы деревьев на пришкольном участке	2
7-8	1.7 1.8	Осенний уход за деревьями	2
9-10	1.9 1.10	Приствольный круг. Значение.	2
11-12	1.11 1.12	Правила вскапывания приствольного круга	2
13-14	1.13 1.14	Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы	2
15-16	1.15 1.16	ПР Вскапывание приствольного круга лопатой	2
17-18	1.17 1.18	ПР Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями	2
19-20	1.19 1.20	ПР Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте	2
21-22	1.21 1.22	ПР Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти	2
		<b>Раздел 2. Уборка лестницы в помещении</b>	<b>20</b>
23-24	2.1 2.2	Лестница в школе: устройство ступеней	2
25-26	2.3 2.4	Лестница в школе: устройство пролетов и площадок	2
27-28	2.5 2.6	Лестница в школе: устройство ограждения (перила и поручни)	2
29-30	2.7 2.8	Лестница в школе: материалы для изготовления	2
31-32	2.9 2.10	Моющие средства	2
33-34	2.11 2.12	Правила безопасности при уборке лестницы	2

35	2.13	Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения	1
36-37	2.14 2.15	ПР Подметание лестницы	2
38	2.16	ПР Уборка мусора	1
39-40	2.17 2.18	ПР Протирка перил (поручней)	2
41-42	2.19 2.20	ПР Мытье лестницы моющими средствами	2
		<b>Раздел 3. Машинная стирка белья</b>	<b>24</b>
43-44	3.1 3.2	Бытовая стиральная машина: Устройство, принцип действия	2
45-46	3.3 3.4	Бытовая стиральная машина: производительность, правила пользования	2
47-48	3.5 3.6	Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности	2
49	3.7	Сортировка белья	1
50-51	3.8 3.9	Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе	2
52	3.10	ПР Сортировка и взвешивание грязного белья	1
53-54	3.11 3.12	ПР Подготовка стиральной машины к работе	2
55	3.13	ПР Стирка белья	1
56	3.14	ПР Прополаскивание белья	1
57	3.15	ПР Сушка белья в центрифуге	1
58	3.16	ПР Сушка белья на воздухе	1
59-60	3.17 3.18	ПР Отбеливание и подсинивание белого белья	2
61-62	3.19 3.20	ПР Утюжка белья	2
63- 64	3.21 3.22	<u>Практическое повторение</u> . Уборка помещения с использованием освоенных приемов	2
65-66	3.23 3.24	<u>Самостоятельная работа.</u> Тест	2
		<b>Раздел 4. Обработка оборудования и уборка на кухне</b>	<b>20</b>
67-68	4.1 4.2	<u>Вводное занятие.</u> Вводный инструктаж. Правила безопасной работы и поведения в кабинете, на уроках труда	2



69-70	4.3 4.4	Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода	2
71-72	4.5 4.6	Мытье кухонной посуды: санитарные требования	2
73-74	4.7 4.8	Моющие средства и приспособления	2
75-76	4.9 4.10	Правила ухода за алюминиевой ,эмалированной и никелированной посудой	2
77-78	4.11 4.12	Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря	2
79-80	4.13 4.14	ПР Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой	2
81-82	4.15 4.16	ПР Мытье кухонного инвентаря	2
83	4.17	ПР Чистка кухонного стола	1
84	4.18	ПР Чистка разделочной доски	1
85	4.19	ПР Чистка моечной ванны	1
86	4.20	ПР Уборка кухни	1
		<b>Раздел 5. Работа в пищеблоке</b>	<b>22</b>
87-88	5.1 5.2	Столовая посуда: виды, назначение	2
89-90	5.3 5.4	Керамическая и стеклянная посуда	2
91-92	5.5 5.6	Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья	2
93-94	5.7 5.8	Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья	2
95-96	5.9 5.10	Обязанности мойщицы посуды	2
97-98	5.11 5.12	Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги: уход и хранение)	2
99-100	5.13 5.14	Личная гигиена работника кухни	2
101	5.15	Правила безопасности при работе в моечном цехе	1
102	5.16	Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности	1
103	5.17	ПР Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение	1

104	5.18	ПР Очистка от остатков пищи	1
105	5.19	ПР Сбор пищевых отходов	1
106	5.20	ПР Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах	1
107	5.21	ПР Сушка посуды и столовых приборов	1
108	5.22	ПР Уборка моечного отделения	1
		<b>Раздел 6. Генеральная уборка помещения</b>	<b>18</b>
109-110	6.1 6.2	Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской.	2
111	6.3	Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской	1
112	6.4	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом	1
113	6.5	Средства для обработки полированной мебели	1
114	6.6	Мастика для покрытия паркетного пола	1
115-116	6.7 6.8	Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ	2
117	6.9	ПР Обработка стенной панели, подоконника, двери	1
118	6.10	ПР Мытье цветочных поддона и горшка	1
119	6.11	ПР Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом	1
120	6.12	ПР Обработка полированной мебели	1
121	6.13	ПР Покрытие мастикой и натирка паркетного пола	1
122	6.14	ПР Мытье пола и лестницы	1
123-124	6.15 6.16	<u>Практическое повторение.</u> Проведение генеральной уборки различных школьных помещений	2
125-126	6.17 6.18	<u>Самостоятельная работа.</u> Тест	2
		<b>Раздел 7. Ежедневная уборка служебного помещения</b>	<b>26</b>
127-128	7.1 7.2	<u>Вводное занятие.</u> Вводный инструктаж. Правила безопасной работы и поведения в кабинете, на уроках труда	2
129-130	7.3 7.4	Общие представления о работе учреждения (предприятия)	2
131-132	7.5 7.6	Значение документации (важность)	2
133-135	7.7 7.8 7.9	Уборка письменного стола, настольного светильника	3

136-137	7.10 7.11	Правила электробезопасности	2
138-139	7.12 7.13	Бытовой холодильник: устройство	2
140-141	7.14 7.15	Бытовой холодильник: размораживание, мытье, протирка	2
142-143	7.16 7.17	ПР Уборка стола, наружных поверхностей шкафа.	2
144-145	7.18 7.19	ПР Уборка подоконника, радиатора отопления	2
146-147	7.20 7.21	ПР Очистка корзины для использованной бумаги	2
148-149	7.22 7.23	ПР Протирка пола	2
150-152	7.24 7.25 7.26	ПР Размораживание, мытье и протирка холодильника	3
		<b>Раздел 8. Гигиена питания</b>	<b>26</b>
153-154	8.1 8.2	Продукты: виды	2
155-156	8.3 8.4	Продукты: значения для питания	2
157-158	8.5 8.6	Изменение качества продукта в результате долгого хранения	2
159-162	8.7 8.8 8.9 8.10	Признаки порчи продукта	4
163-164	8.11 8.12	Пищевое отравление: состояние человека	2
165-166	8.13 8.14	Пищевое отравление: профилактика	2
167-170	8.15 8.16 8.17 8.18	Гигиенические требования к приготовлению пищи	4
171-174	8.19 8.20 8.21 8.22	Гигиенические требования к хранению пищи	4
175-176	8.23	Личная гигиена работника общественного питания	2

	8.24		
177-178	8.25 8.26	Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока	2
		<b>Раздел 9. Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему гостей</b>	<b>35</b>
179-180	9.1 9.2	Обеденный стол: эстетическое оформление	2
181-182	9.3 9.4	Обеденный стол: сервировка	2
183-184	9.5 9.6	Сбор грязной посуды со стола	2
185-186	9.7 9.8	Санитарные требования	2
187-189	9.9 9.10 9.11	Правила этикета	3
190-191	9.12 9.13	Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды	2
192-193	9.14 9.15	ПР Мытье столов	2
194-197	9.16 9.17 9.18 9.19	ПР Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу	4
198-199	9.20 9.21	ПР Наполнение и размещение на столе прибора со специями	2
200-201	9.22 9.23	ПР Правильное расположение стульев	2
202-203	9.24 9.25	ПР Сбор грязной посуды и подносов в тележку	2
204-205	9.26 9.27	ПР Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды	2
206-207	9.28 9.29	ПР Разгрузка тележки в моечном отделении	2
208-211	9.30 9.31 9.32 9.33	ПР <u>Практическое повторение.</u> Ежедневная уборка служебного помещения	4
212-213	9.34 9.35	<u>Самостоятельная работа.</u> Тест	2

		<b>Раздел 10. Первичная обработка овощей</b>	<b>20</b>
214-215	10.1 10.2	<u>Вводное занятие</u> . Вводный инструктаж. Правила безопасной работы и поведения в кабинете, на уроках труда	2
216-217	10.3 10.4	Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка	2
218	10.5	Обработки сушеных овощей	1
219	10.6	Понятие <i>отходы</i> при обработке овощей : виды, использование	1
220-221	10.7 10.8	Требования к качеству и хранению овощей	2
222	10.9	Признаки порчи овощей	1
223-224	10.10 10.11	Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей	2
225-226	10.12 10.13	Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности	2
227	10.14	ПР Определение качества овощей	1
228	10.15	ПР Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную	1
229	10.16	ПР Отжимание рассола	1
230	10.17	ПР Замачивание сушеных овощей	1
231-232	10.18 10.19	ПР Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками	2
233	10.20	ПР Подбор инструментов для обработки овощей	1
		<b>Раздел 11. Обработка корнеплодов</b>	<b>11</b>
234-235	11.1 11.2	Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства	2
236	11.3	Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды	1
237	11.4	Основные требования к обработке, нормы отходов	1
238	11.5	Нож для доочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним	1
239	11.6	Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности	1
240	11.7	ПР Определение пригодности корнеплода, переработка корнеплодов	1
241	11.8	ПР Мытье зелени	1

242	11.9	ПР Наблюдение за работой картофелечистки	1
243	11.10	ПР Дочистка картофеля вручную	1
244	11.11	ПР Обработка других видов корнеплодов	1
		<b>Раздел 12. Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания</b>	<b>13</b>
245	12.1	Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания	1
246	12.2	Правила уборки отделения	1
247	12.3	Правила сбора, хранения и удаления отходов	1
248	12.4	Уборочный инвентарь	1
249	12.5	Контейнеры для мусора	1
250-251	12.6 12.7	Моющие средства: назначение,, пользование, техника безопасности	2
252-253	12.8 12.9	ПР Стребание, подметание, сбор и удаление мусора	2
254	12.10	ПР Чистка мебели торгового зала	1
255	12.11	ПР Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств	1
256-257	12.12 12.13	ПР Мытье стен и полов с разным покрытием	2
		<b>Раздел 13. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания</b>	<b>23</b>
258	13.1	Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка	1
259	13.2	Моющие средства: виды, правила составления растворов	1
260	13.3	Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь)	1
261	13.4	Правила сбора и хранения пищевых отходов.	1
262	13.5	Правила безопасности при мойке посуды	1
263	13.6	Посудомоечная машина : устройство, правила безопасного пользования	1
264-265	13.7 13.8	Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка	2
266	13.9	Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств.	1
267	13.10	Спецодежда, применяемая при мойке	1

268	13.11	ПР Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам	1
269	13.12	ПР Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов. Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды	1
270	13.13	ПР Наблюдение за работой посудомоечной машины. Выполнение правил личной гигиены	1
271	13.14	ПР Подбор спецодежды по росту	1
272	13.15	ПР Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная)	1
273	13.16	ПР Составление моющих растворов	1
274	13.17	ПР Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря, и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств	1
275	13.18	ПР Сушка посуды, инвентаря и тары.	1
276	13.19	Уборка пола	1
277-278	13.20 13.21	<u>ПР Практическое повторение.</u> Чистка и мытье кухонной и столовой посуды	2
279-280	13.22 13.23	Самостоятельная работа. Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества	2
		<b>Всего</b>	<b>280</b>