

Приложение № 46 к АООП  
для УО вариант 1  
МБОУ СОШ №3  
(утверждена приказом от  
29.08.2025 г. № 222)

Рабочая программа учебного  
предмета  
«Профильный труд.  
Поварское дело»  
(10 класс)

## **Пояснительная записка**

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

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

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

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

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

-Декларация прав ребенка от 20.11.1959 года;

-Декларация о правах инвалидов от 09.11.1971года;

-Декларация о правах умственно отсталых лиц от 20.12.1971года;

-Конвенция о правах ребенка от 20.11.1989 год.

-Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) Приказ Минобрнауки РФ от 19.12.2014 г № 1599;

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

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

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

-Устав МБОУ СОШ № 3;

-Адаптированная основная общеобразовательная программа образования– обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) МБОУ СОШ № 3 на 2025-2026 учебный год;

-Календарный учебный график МБОУ СОШ № 3 на 2025-2026 учебный год.

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

Задачи:

- расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования.
- ознакомление с современным производством и требованиями предъявляемыми им к человеку;
- совершенствование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в производительном труде;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в профессиональной деятельности;
- коррекция и развитие познавательных процессов, межличностного общения, профессионального поведения;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- развитие активности, целенаправленности, инициативности.

### **Общая характеристика учебного предмета профильного труда «Поварское дело» с учетом особенностей освоения обучающимися.**

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

Функциями программы являются:

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

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

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

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

4. Реализация преемственности обучения на всех ступенях образования.

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

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

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

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

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

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

### Теоретические занятия

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

По содержанию теоретические занятия можно разделить на следующие группы:

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

### Комплексные практические работы

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

### Самостоятельные и контрольные работы

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

Контрольные работы выполняются в конце каждого триместра.

Межпредметная интеграция занятий по профильному труду осуществляется:

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

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

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

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

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

быть связано с выполняемыми практическими работами.

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

### **Описание места учебного предмета профильного труда «Поварское дело» в Учебном плане**

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

Реализация рабочей программы учебного предмета профильного труда «Поварское дело» (10 класс) рассчитана на 510 часов, (34 учебные недели, по 15 часов в неделю).

### **Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета профильного труда «Поварское дело»**

#### **Личностные результаты:**

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

– формировать готовности к самостоятельной жизни.

### **Предметные результаты:**

#### **Минимальный уровень:**

- знание названий материалов; процесса их изготовления; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;
- знание свойств материалов и правил хранения; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
- знание и применение правил безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требований при выполнении работы;
- чтение технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда;
- составление стандартного плана работы;
- определение утилитарной и эстетической ценности блюд;
- понимание и оценка красоты труда и его результатов;
- использование эстетических ориентиров (эталонов) в быту, дома и в образовательной организации;
- эстетическая оценка предметов и их использование в повседневной жизни в соответствии с эстетической регламентацией, установленной в обществе;
- распределение ролей в группе, сотрудничество, осуществление взаимопомощи;
- учет мнений других обучающихся и педагогического работника при организации собственной деятельности и совместной работы;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижений других обучающихся;

#### **Достаточный уровень:**

- осознанное определение возможностей различных материалов, осуществление их целенаправленного выбора в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметнопрактической деятельности;
- планирование предстоящей практической работы, соотнесение своих действий с поставленной целью;
- создание материальных ценностей, имеющих потребительскую стоимость и значение для удовлетворения общественных потребностей;
- самостоятельное определение задач предстоящей работы и оптимальной последовательности действий для реализации замысла;
- прогнозирование конечного результата и самостоятельный отбор средств и способов работы для его получения;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности; способность к самооценке;

Программа по профильному труду в 10 классе определяет содержание и уровень основных знаний и умений обучающихся по технологии изготовления блюд по реализуемым профилям трудового обучения.

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

Материалы, используемые в трудовой деятельности. Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства. Инструменты и оборудование: инструменты ручного и механизированного труда. Первоначальные знания устройства, функций, назначения бытовой техники и промышленного оборудования. Подготовка к работе инструментов и наладка оборудования, ремонт, хранение инструмента. Качество и производительность труда. Формирование готовности к работе на современном промышленном оборудовании.

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

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

## **Содержание учебного предмета профильного труда «Поварское дело»**

### **Т-1 Введение в профессию**

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

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

#### **Планируемые результаты:**

Предметные: знать служебные обязанности повара, 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. Входной контроль успеваемости**

### **Планируемые результаты:**

Предметные: знать теоретический материал

Познавательные: последовательно выполнять практическое задание с соблюдением техники безопасности.

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

Регулятивные: составление плана и последовательности действий, уметь организовать свою работу, уметь дать оценку своей работы, предвидеть результат своей работы

## **Т-3 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-4 Санитарно-гигиенические требования**

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

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

#### **Планируемые результаты:**

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

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

Коммуникативные: владеть первичными умениями работать паром, 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 Типы загрязнений помещений**

Химическое загрязнение. Биологическое загрязнение. Пыль.

**Цель:** Формирование первичных знаний о типах загрязнений помещений

Предметные: знать типы загрязнений помещений требования к ним; знать откуда возникают химическое, биологическое загрязнение, пыль.

Познавательные: владеть средствами, специально предназначенными для удаления загрязнений ; уметь отличить моющие растворы друг от друга; уметь выбрать спецодежду и моющие средства в зависимости от по вида работ.

Коммуникативные: владеть первичными умениями работать паром, 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 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-7 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-8 Приемы работы с инвентарем**

Швабры. Правила работы со шваброй. Крепление тряпки на швабру. Маркировка инвентаря. Хранение инвентаря после уборки. Уборка подоконников. Организация рабочего места. Правила безопасности. Требование к качеству работ. Уборка радиаторов.

**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 инвентаря, оборудования для уборки помещений, их назначение и особенности; 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-9. Текущий контроль успеваемости за 1 триместр**

#### **Планируемые результаты:**

Предметные: знать теоретический материал

Познавательные: последовательно выполнять практическое задание с соблюдением техники безопасности.

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

Регулятивные: составление плана и последовательности действий, уметь организовать свою работу, уметь дать оценку своей работы, предвидеть результат своей работы

### **Т-10 Практическое повторение**

Уборка плиточных полов. Уборка полов из линолеума. Уборка радиаторов. Правила безопасности. Уборка подоконников.

**Цель:** Формирование знаний об оборудовании и инвентаре для уборки помещений общественного питания.

**Планируемые результаты:**

Предметные: знать правила безопасной работы с инвентарем

Познавательные: владеть последовательностью уборки полов, подоконников, радиаторов, плинтусов;

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

Регулятивные: осуществлять пошаговый и итоговый контроль по результату.

### **Т-11 Уборка кухни**

Вводное занятие. Основы безопасности. Инвентарь для уборки Спец.одежда для уборки помещения. Назначение чистящих средств. Предупреждающие знаки на упаковках. Средства для уборки столешниц. Средства для уборки плиты. Средства для уборки микроволновки. Средства для уборки духовки. Мытье духовки. Средства для уборки мойки. Чистка и мытье кафеля. Мытье плинтусов. Мытье плинтусов. Мытье полов под стульями, столами. Мытье полов под стационарной мебелью. Протирание пыли. Сухая уборка. Влажная уборка. Уход за руками. Шубка для мытья стеклянной (зеркальной) поверхности, стяжка. Резиновый сгон (сквидж) для удаления моющего раствора. Специальные секционные ведра. Скребки (лезвия) для удаления сильных загрязнений. Лопатки для мытья окон.

**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 инвентаря, оборудования для уборки помещений, их назначение и особенности; 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-12 Мытье окон**

Мойка пластиковых и стеклянных поверхностей. Подготовка к мойке окна. Составные части окна. Приспособления для мытья окон. Средства для чистки стекол. Меры предосторожности при мойке окон. Мойка оконного переплета. Мойка стеклянных поверхностей. Мойка пластиковых поверхностей.

**Цель:** Формирование первичных правил порядка мытья окон, какие моющие средства лучше использовать.

**Планируемые результаты:**

Предметные: знать виды инвентаря, оборудования для мытья окон, их назначение и особенности; знать приёмы работы сооборудованием.

Познавательные: владеть последовательностью уборки подоконников; уметь различать 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-13 Физиология питания**

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ, их содержание в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Рецепты блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление сборника рецептов. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

**Цель:** Формирования знаний о понятиях «кулинария» и «физиология питания»; Раскрыть роль питания в жизнедеятельности организма и работу системы пищеварения; Сформировать навыки по соблюдению санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд; Воспитывать аккуратность и опрятность в работе.

**Планируемые результаты:**

Предметные: знать правила по соблюдению санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд;

Познавательные: владеть последовательностью приготовления блюд

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-14 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-15 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-16 Бытовые кухонные электроприборы**

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи, электроплиты, электрочайника, миксера, посудомоечной машины. Правила поведения и безопасной работы с бытовыми электроприборами и электрооборудованием. Правила размещения продуктов в холодильнике. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Экскурсии. Знакомство с промышленными электроприборами и электрооборудованием в школьной столовой.

**Цель:** Формирование первичных знаний о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне, умений и навыков пользоваться электроприборами.

#### **Планируемые результаты:**

Предметные: знать виды электроприборов, назначение, особенности; знать правила и приёмы ухода за электроприборами; знать технологический процесс мытья, моющие средства, используемые для разных электроприборов; знать требования к качеству выполненных работ.

Познавательные: уметь отличить по внешнему виду один вид электроприборов 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-17 Первичная обработка овощей**

Значение овощей в питании человека. Классификация овощей. Правила

сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов (тестеров). Способы удаления лишних нитратов из овощей (мытьё, замачивание, обрезание кожуры). Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Последовательность и правила первичной обработки овощей (перебирание, мытьё, очистка, зачистка, доочистка). ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду, используя показатели качества. Способы удаления лишних нитратов из овощей (мытьё, замачивание, обрезание кожуры, плодоножки). Обработка корнеплодов (свеклы, моркови, пастернака, сельдерея). Обработка картофеля. Обработка капусты. Обработка репчатого лука. Обработка зелени, зеленого лука. Обработка болгарского перца, баклажанов. Обработка тыквы, кабачков, патиссонов. Экскурсии .Овощной цех школьной столовой.

**Цель:** Формирование знаний об овощах и умения определять их доброкачественность, выполнять механическую обработку овощей.

**Планируемые результаты:**

Предметные: знать способы первичной обработки овощей, приобретение умения первичной механической обработки овощей;

Познавательные: уметь отличить по внешнему виду один овощ от другого от другого; владеть последовательностью нарезки овощей.

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-18 Нарезка овощей**

Правила и формы нарезки овощей. Санитарно-гигиенические требования и маркировка инструментов, инвентаря для овощей. Значение и использование различных форм нарезки овощей. Простые и сложные формы нарезки овощей. Технология украшений из овощей и оформление готовых блюд. Правила ухода за оборудованием, инструментами, инвентарем, рабочим местом. Нарезка овощей (свеклы, капусты, лука, картофеля) простыми формами для приготовления первых блюд, овощных блюд, салатов и винегретов. Нарезка моркови сложными формами, для овощного маринада. Шинкование капусты разными способами. Нарезка лука разными способами.

**Цель:** Формирование теоретических знаний и понятия – нарезки овощей.

**Планируемые результаты:**

Предметные: знать способы и приемы первичной обработки овощей и формы нарезки;

Познавательные: уметь нарезать овощи механическим способом и вручную, отличить по внешнему виду один овощ от другого от другого; владеть последовательностью нарезки овощей.

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-19. Текущий контроль успеваемости за 2 триместр**

**Планируемые результаты:**

Предметные: знать теоретический материал

Познавательные: последовательно выполнять практическое задание с соблюдением техники безопасности.

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

Регулятивные: составление плана и последовательности действий, уметь организовать свою работу, уметь дать оценку своей работы, предвидеть результат своей работы

**Т-20 Практическое повторение**

Нарезка моркови сложными формами, для овощного маринада. Шинкование капусты разными способами. Нарезка лука разными способами. Нарезка свеклы. Нарезка картофеля. Нарезка овощей (свеклы, капусты, лука, картофеля) простыми формами для приготовления овощных блюд. Шинкование капусты. Украшение из овощей и оформление готовых блюд

**Цель:** Закрепление теоретических знаний и понятия – нарезки овощей.

**Планируемые результаты:**

Предметные: знать правила безопасной работы с ножом

Познавательные: владеть последовательностью нарезки овощей;

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

Регулятивные: осуществлять пошаговый и итоговый контроль по результату

## **Т-21 Вводное занятие**

Охрана труда. Правила поведения. Техника безопасности.

**Цель:** Формирование знаний по технике безопасности и охране труда

**Планируемые результаты:**

Предметные: знать простейшие правила безопасной работы, правила поведения на уроках, технику безопасности

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-22 Приготовление блюд из свежих, отварных овощей**

Пищевая ценность жареных блюд, калорийность. Правила и способы жарения овощей. Технология приготовления блюд их жареных овощей. Виды тушеных блюд и правила тушения. Технология приготовления блюд их тушеных овощей. Значение в питании запеченных блюд и овощей. Технология приготовления блюд их запеченных овощей. Доведение до вкуса, оформление и подача блюд. Приготовление жареных в сухарях кабачков. Рагу из овощей. Приготовление запеченного картофеля.

**Цель:** Формирование знаний технологического процесса и практических навыков по приготовлению блюд из жареных и вареных овощей

**Планируемые результаты:**

Предметные: знать технологический процесс способы и приемы первичной обработки овощей и формы нарезки;

Познавательные: уметь применять способы тепловой обработки; нарезать овощи механическим способом и вручную, отличить по внешнему виду один овощ от другого от другого; владеть последовательностью нарезки овощей.

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-23 Приготовление блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей**

Пищевая ценность жареных блюд, калорийность. Правила и способы жарения овощей. Технология приготовления блюд их жареных овощей. Виды тушеных блюд и правила тушения. Технология приготовления блюд их тушеных овощей. Значение в питании запеченных блюд и овощей. Технология приготовления блюд их запеченных овощей. Доведение до вкуса, оформление и подача блюд. Приготовление жареных в сухарях кабачков. Рагу из овощей. Приготовление запеченного картофеля.

**Цель:** Формирование знаний технологического процесса и практических навыков по приготовлению блюд из жареных и вареных овощей

#### **Планируемые результаты:**

Предметные: знать технологический процесс способы и приемы первичной обработки овощей и формы нарезки;

Познавательные: уметь применять способы тепловой обработки; нарезать овощи механическим способом и вручную, отличить по внешнему виду один овощ от другого от другого; владеть последовательностью нарезки овощей.

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-24 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, охлажденная 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-25 Бутерброды и горячие напитки**

Виды бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофейный напиток, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофейного напитка, подача. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. Соблюдение правил безопасного труда при работе с горячей жидкостью.

Приготовление и оформление бутербродов со сливочным маслом и огурцом. Канапе с помидорами и огурцами. Приготовление и оформление горячих бутербродов с сыром. Заваривание зеленого и черного чая. Приготовление кофейного напитка. Приготовление какао.

**Цель:** Формирование знаний о видах бутербродов и продуктах для их приготовления, о видах горячих напитков и их приготовление.

### **Планируемые результаты:**

Предметные: знать технологический процесс по приготовлению бутербродов и горячих напитков.

Познавательные: уметь пользоваться электроприборами для приготовления бутербродов и горячих напитков.

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-26. Текущий контроль успеваемости за 3 триместр**

**Планируемые результаты:**

Предметные: знать теоретический материал

Познавательные: последовательно выполнять практическое задание с соблюдением техники безопасности.

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

Регулятивные: составление плана и последовательности действий, уметь организовать свою работу, уметь дать оценку своей работы, предвидеть результат своей работы

### **Т-27 Практическое повторение**

Живая рыба. Разделка тушки рыбы Охлаждённая рыба. Разделка тушки рыбы Генеральная уборка в пищеблоке Мороженная рыба. Разделка тушки рыбы.

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

**Планируемые результаты:**

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

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

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

### **Т-28 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-29. Итоговый контроль успеваемости за 2024-2025 год**

#### **Планируемые результаты:**

Предметные: знать теоретический материал

Познавательные: последовательно выполнять практическое задание с соблюдением техники безопасности.

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

Регулятивные: составление плана и последовательности действий, уметь организовать свою работу, уметь дать оценку своей работы, предвидеть результат своей работы.

### **Т-11 Практическое повторение**

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

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

#### **Планируемые результаты:**

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

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

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

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

## Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

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

			работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
12	Работа над ошибками.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
13	Устройство на работу.	1	Просмотр презентации по теме. Запись в тетрадь. Проигрывание ситуаций.
14 15	Функции повара	2	Организация рабочего места, работа с учебником, ответы на фронтальный опрос, работа в рабочей тетради, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
16 17	Служебные обязанности повара	2	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с учебником, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
18 19	Права и ответственность повара	2	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
20	Организация рабочего места	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
<b>Т-3</b>	<b>Предприятия общественного питания</b>		
21	Назначение и классификация предприятий	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
22	Столовая	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
23	Ресторан	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
24	Вагон-ресторан	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
25	Кафе.	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	Закусочная	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос,

			совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
27	Буфет.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
28	Бар		Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
29	Правила поведения на предприятиях общественного питания.	1	Просмотр ролика. Игра «Верно – неверно»
30	Правила поведения на предприятиях общественного питания.	1	Просмотр ролика. Игра «Верно – неверно»
31	Общие требования к предприятиям	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
<b>Т-4</b>	<b>Санитарно- гигиенические требования</b>		
32	Понятие о санитарии	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с книгой, совместный анализ работы, уборка рабочего места
33	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
34	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
35	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
36 37	Классификация вредных веществ	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



			уборка рабочего места.
51	Ручная уборка.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
52	Механизированная уборка		Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
53	Тряпки для уборки.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа на тренажере, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
54	Швабры.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
55	Отжимающее устройство.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа на тренажере, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
56	Склизы для пола.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места

57	Щетки.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа на тренажере, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
58	Совки для мусора.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
59	Инструменты для обработки края.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа на тренажере, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
60	Ведра.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
61	Распылители.	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.
62	Дозаторы.		Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа на тренажере, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос,

			совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
63	Рукоятки для инструментов.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
64	Другие вспомогательные инструменты.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
65	Другие вспомогательные инструменты	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
66	Техника безопасности при работе с машинами	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа на тренажере, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
67	Противопожарная безопасность	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
68	Электрическая безопасность машин при уборке.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа на тренажере, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
69	Полотеры.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
70	Машины для влажной уборки.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа на тренажере, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
77	Поломоечные машины роторного типа.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
78	Моющий пылесос	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа на тренажере, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
79	Пароочиститель	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места
80	Сухая уборка.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа на тренажере, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос,

			совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
81	Влажная уборка		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
82	Уборка помещений общественного назначения	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
<b>Т- 5</b>	<b>Типы загрязнений помещений</b>		
83	Химическое загрязнение	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
84	Биологическое загрязнение	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
85	Пыль	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
<b>Т-6</b>	<b>Безопасность труда на предприятиях общественного питания</b>	1	
86	Меры безопасности при работе с электроприборами	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
87	Меры безопасности при работе водогрейных котлов	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
88	Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
89	Меры безопасности при проведении работ внутри ёмкости	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
90	Пожарная безопасность технологических процессов	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
91	Причины пожаров	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
92	Система пожарной защиты	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
93	Пожарная сигнализация и связь	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.

94	Способы и средства тушения пожаров	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
95	Способы оказания первой помощи при кровотечении	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
96	Способы оказания первой помощи при поражении электрическим током.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
97	Правила освобождения пострадавшего, попавшего под действие тока.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
99	Искусственное дыхание и наружный массаж сердца.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
100	Аптечка с медикаментами для оказания первой помощи	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
101	Требования к естественному и искусственному освещению рабочих мест.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
102	Роль нормальной освещенности рабочего места	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
103	Расположение рабочих мест по отношению к световым проемам.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
104	Нормируемая освещенность рабочего места.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
<b>Т-7</b>	<b>Оборудование, инвентарь для уборки помещений общественного питания</b>		
105	Классификация помещений	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
106	Виды покрытий полов	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
107	Моющие средства для плиточных полов	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
108	Организация рабочего места	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
109	Оборудование и инвентарь	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником,

			словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
110	Уборка плиточных полов	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
111	Уборка плиточных полов	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
112	Моющие средства для полов из линолеума	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
113	Организация рабочего места	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
114	Оборудование, инвентарь	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места.
115	Уборка полов из линолеума	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
116	Уборка полов из линолеума	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
117	Виды тряпок для уборки полов	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
118	Правила и приемы работы с тряпкой	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
119	Правила и приемы работы со щёткой	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
120	Проверка качества подметённого пола	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места.
<b>Т-8</b>	<b>Приемы работы с инвентарем</b>		
121	Швабры	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, работа с рабочей тетрадью, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
122	Правила работы со шваброй	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
123	Крепление тряпки на швабру	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
124	Маркировка инвентаря	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная

			работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
125	Хранение инвентаря после уборки	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
126	Уборка подоконников	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
127	Организация рабочего места	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
128	Правила безопасности	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
129	Требование к качеству работ	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
130	Уборка радиаторов	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
131	Правила безопасности	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
132	Требования к качеству работ	1	Организация рабочего места, работа с учебником, работа в рабочей тетради, индивидуальная работа, выполнение практической части, словарная работа, уборка рабочего места
<b>Т-9</b>	<b>Контрольная работа</b>		
133	Текущий контроль качества за I триместр. Тест.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места.
134	Текущий контроль качества за I триместр. Тест.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места.
135	Работа над ошибками.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места.
<b>Т-10</b>	<b>Практическое повторение</b>		
136	Уборка плиточных полов	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
136	Уборка полов из линолеума	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
138	Уборка плиточных полов	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
139	Уборка полов из линолеума	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
140	Уборка плиточных полов	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической

			части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
141	Уборка полов из линолеума	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
142	Уборка радиаторов	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
143	Уборка радиаторов	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
144	Уборка радиаторов	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
145	Правила безопасности	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
146	Уборка подоконников	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
147	Уборка подоконников	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
148	Правила безопасности	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
149	Правила безопасности	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
150	Уборка полов из линолеума	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
<b>Т-11</b>	<b>Уборка кухни-</b>		
151	Вводное занятие. Основы безопасности.	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
152	Техника безопасности	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
153	Инвентарь для уборки	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
154	Спец.одежда для уборки помещения	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
155	Назначение чистящих средств	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места

156	Назначение чистящих средств	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
157	Предупреждающие знаки на упаковках	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
158	Средства для уборки столешниц	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
159	Средства для уборки плиты	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
160	Мытье плиты	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
161	Средства для уборки микроволновки	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
162	Мытье микроволновки	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
163	Средства для уборки духовки	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
164	Мытье духовки	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
165	Средства для уборки мойки	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
166	Чистка и мытье кафеля	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
167	Чистка и мытье кафеля	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
168	Мытье плинтусов	1	Организация рабочего места, выполнение правил

			техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места.
169	Мытье плинтусов	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
170	Мытье полов под стульями, столами	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
171	Мытье полов под стульями, столами	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
172	Мытье полов под стационарной мебелью.	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
173	Мытье полов под стационарной мебелью.	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
174	Протирание пыли	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
175	Протирание пыли	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
176	Сухая уборка	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
177	Сухая уборка	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
178	Влажная уборка	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
179	Влажная уборка	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
180	Уход за руками	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
181	Техника безопасности с инвентарем	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
182	Шубка для мытья стеклянной (зеркальной) поверхности, стяжка	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
183	Резиновый сгон (сквидж) для удаления моющего раствора	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места

184	Держатель (телескопическая ручка)	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
185	Специальные секционные ведра	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
186	Скребки (лезвия) для удаления сильных загрязнений	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
187	Склизы для окон.	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
188	Лопатки для мытья окон.	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
189	Стеклоочиститель	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
190	Тряпки, салфетки, губки	1	Организация рабочего места, работа с карточками, словарная работа, совместный анализ работы, уборка рабочего места
<b>T-12</b>	<b>Мытье окон</b>		
191	Мойка пластиковых и стеклянных поверхностей	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
192	Подготовка к мойке окна	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
193	Составные части окна	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
194	Приспособления для мытья окон	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
195	Средства для чистки стекол	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
196	Меры предосторожности при мойке окон	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
197	Мойка оконного переплета	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
198	Мойка оконного переплета	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
199	Мойка внутренних стекол	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
200	Мойка внутренних стекол	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
201	Мойка стеклянных поверхностей	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической

			части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
202	Мойка стеклянных поверхностей	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
203	Мойка пластиковых поверхностей	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
204	Мойка пластиковых поверхностей	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
<b>Т-13</b>	<b>Физиология питания</b>		
205	Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
206	Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
207	Роль витаминов, минеральных веществ, их содержание в пищевых продуктах.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
208	Суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
209	Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
210	Первая помощь при отравлениях.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
211	Режим питания.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
212	Рецепты блюд, соответствующих принципам рационального питания.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
<b>Т-14</b>	<b>Работа в столовой</b>		
213	Понятие о гигиене питания	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
214	Правила поведения работника столовой	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
215	Правила подготовки стола к подаче пищи	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
216	Подготовка стола к подаче пищи	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником,



232	Моющие средства, используемые для уборки столовой	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
233	Разведение моющих растворов. Техника безопасности	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
234	Сухая уборка помещения	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
235	Требования к качеству сухой уборки в столовой	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
236	Проведение сухой уборки помещения	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
237	Проведение сухой уборки помещения	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
238	Влажная уборка помещения	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
239	Влажная уборка помещения	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
240	Требования к качеству влажной уборки помещения	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
241	Проведение влажной уборки помещения	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
242	Проведение влажной уборки помещения	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
243	Уборка инвентаря на хранение после работы	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
244	Генеральная уборка в пищеблоке	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
245	Генеральная уборка в пищеблоке	1	Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
<b>T-15</b>	<b>Кухонная посуда и инвентарь</b>		
246	Виды кухонной посуды	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
247	Стеклянная посуда	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником,





279	Инвентарь и приспособления для ухода за разделочными досками	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
280	Правила маркировки кухонного инвентаря	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
281	Маркировка кухонного инвентаря	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
282	Маркировка разделочных досок	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
283	Маркировка разделочных досок	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
<b>Т-16</b>	<b>Бытовые кухонные электроприборы</b>		
284	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
285	Бытовой холодильник	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
286	Правила размещения продуктов в холодильнике.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
287	Микроволновая печь	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
288	Электроплиты	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
289	Электрочайник	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
290	Миксер	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
291	Посудомоечная машина	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
292	Безопасные приемы работы с бытовыми электроприборами	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
293	Экскурсия. Промышленные электроприборы и электрооборудование в школьной столовой	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места

294	Экскурсия. Промышленные электроприборы и электрооборудование в школьной столовой	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
<b>Т-17</b>	<b>Первичная обработка овощей</b>		
295	Значение овощей в питании человека.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
296	Классификация овощей.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
297	Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
298	Свежемороженые овощи		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
299	Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
300	Влияние экологии окружающей среды на качество овощей.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
301	Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов (тестеров).		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
302	Способы удаления лишних нитратов из овощей (мытьё, замачивание, обрезание кожуры).		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
303	Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
304	Правила кулинарной обработки обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
305	Последовательность и правила первичной обработки овощей (перебирание, мытьё, очистка, зачистка, доочистка).		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
306	ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием.		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
307	Обработка корнеплодов свеклы		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
308	Обработка корнеплодов моркови		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места

309	Обработка корнеплодов сельдерея		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
310	Обработка корнеплодов		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
311	Обработка картофеля		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
312	Обработка капусты		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
313	Обработка репчатого лука.		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
314	Обработка зелени, зеленого лука		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
315	Обработка болгарского перца		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
316	Обработка болгарского перца, баклажанов.		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
317	Обработка тыквы		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
318	Обработка кабачков		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
319	Обработка патиссонов		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
320	Экскурсия. Овощной цех школьной столовой.		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
<b>T-18</b>	<b>Нарезка овощей</b>		
321	Правила и формы нарезки овощей.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
322	Санитарно-гигиенические требования и маркировка инструментов, инвентаря для овощей.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
323	Значение и использование различных форм нарезки овощей		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
324	Простые и сложные формы нарезки овощей.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником,

			словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
325	Технология украшений из овощей и оформление готовых блюд.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
326	Технология украшений из овощей и оформление готовых блюд.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
327	Правила ухода за оборудованием, инструментами, инвентарем, рабочим местом.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
328	Нарезка овощей (свеклы, капусты, лука, картофеля) простыми формами для приготовления первых блюд		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
329	Нарезка овощей (свеклы, капусты, лука, картофеля) простыми формами для приготовления овощных блюд		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
330	Нарезка овощей (свеклы, капусты, лука, картофеля) простыми формами для приготовления овощных салатов и винегретов.		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
<b>T-19</b>	<b>Контрольная работа</b>		
331	Текущий контроль успеваемости за II триместр. Тест.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
332	Текущий контроль успеваемости за II триместр. Тест.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
333	Работа над ошибками.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
<b>T-20</b>	<b>Практическое повторение</b>		
334	Нарезка моркови сложными формами, для овощного маринада.		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
335	Шинкование капусты разными способами.		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
336	Нарезка лука разными способами		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
337	Нарезка свеклы		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
338	Нарезка картофеля		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
339	Нарезка овощей (свеклы, капусты, лука, картофеля)		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической

	простыми формами для приготовления овощных блюд		части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
340	Нарезка овощей (свеклы, капусты, лука, картофеля) простыми формами для приготовления овощных блюд		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
341	Шинкование капусты		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
342	Шинкование капусты		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
343	Шинкование капусты		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
344	Украшение из овощей и оформление готовых блюд.		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
345	Украшение из овощей и оформление готовых блюд.		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
<b>Т-21</b>	<b>Вводное занятие</b>		
346	Вводное занятие. Правила безопасности		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
<b>Т-22</b>	<b>Приготовление блюд из свежих, припущенных и отварных овощей</b>		
347	Разнообразие овощных блюд в зависимости от тепловой обработки.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
348	Использование салатов в качестве самостоятельных блюд.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
349	Технология приготовления салата из сырых овощей		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
350	Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
351	Знакомство с видами тепловой обработки продуктов.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
352	Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
353	Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места

354	Технология приготовления блюд их припущенных овощей		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
355	Оформление готовых блюд и подача их к столу.		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
356	Салат овощной с редькой.		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
357	Салат овощной из капусты		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
358	Винегрет овощной		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
359	Салат из свеклы и картофеля.		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
360	Приготовление припущенной капусты белокочанной		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
361	Украшение блюд		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
<b>T-23</b>	<b>Приготовление блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей</b>		
362	Пищевая ценность жареных блюд, калорийность.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
363	Правила и способы жарения овощей.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
364	Технология приготовления блюд их жареных овощей.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
365	Виды тушеных блюд и правила тушения.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
366	Технология приготовления блюд их тушеных овощей		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
367	Значение в питании запеченных блюд и овощей		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
368	Технология приготовления блюд их запеченных овощей		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места

369	Приготовление кабачков в сухарях		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
370	Рагу из овощей. Приготовление запеченного картофеля		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
371	Приготовление запеченного картофеля		Организация рабочего места, выполнение правил техники безопасности, выполнение практической части, оценка качества выполненной работы, уборка рабочего места
<b>Т-24</b>	<b>Основы товароведения</b>		
372	Предмет и задачи товароведения	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
373	Виды продовольственных товаров.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
374	Классификация товаров	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
375	Качество продовольственных товаров. Методы и приёмы	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
376	Маркировка потребительских товаров.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
377	Чтение маркировки товара	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
378	Хранение продовольственных товаров.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
379	Место хранения товаров	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
<b>Т-25</b>	<b>Бутерброды и горячие напитки</b>		
380	Виды бутербродов.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
381	Значение хлеба в питании человека.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
382	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
383	Способы нарезки продуктов для бутербродов.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места

384	Технология приготовления бутербродов		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
385	Инструменты и приспособления для нарезания продуктов		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
386	Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
387	Требования к качеству готовых бутербродов.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
388	Условия и сроки их хранения		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
389	Подача бутербродов.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
390	Виды горячих напитков чай, кофейный напиток		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
391	Виды горячих напитков какао, цикорий		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
392	Виды горячих напитков горячий шоколад		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
393	Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
394	Технология заваривания, подача чая		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
395	Сорта и виды кофе.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
396	Устройства для размола зёрен кофе.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
397	Технология приготовления кофейного напитка		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
398	Получение какао-порошка.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
399	Соблюдение правил безопасного труда при работе с горячей жидкостью		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места

400	Технология приготовления какао		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
401	Приготовление и оформление бутербродов со сливочным маслом и огурцом.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
402	Канане с помидорами и огурцами		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
403	Приготовление и оформление горячих бутербродов с сыром.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
404	Заваривание зеленого и черного чая.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
405	Приготовление кофейного напитка.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
406	Приготовление кофе		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
407	Приготовление какао.		Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
408	Белки. Жиры. Углеводы	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
409	Витамины. Минеральные вещества	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
410	Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
411	Определение круп по внешнему виду. Мука. Макароны изделия	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
412	Определение макаронных изделий по виду	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
413	Блюда из макарон	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
414	Свежие овощи. Определение свежих овощей по внешнему виду	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
415	Нарезка овощей соломкой	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места









478	Текущий контроль успеваемости за III триместр. Тест	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
479	Текущий контроль успеваемости за III триместр. Тест	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
480	Работа над ошибками.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
<b>Т-27</b>	<b>Практическое повторение</b>		
481	Живая рыба. Разделка тушки рыбы.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
482	Охлаждённая рыба. Разделка тушки рыбы.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
483	Генеральная уборка в пищеблоке	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
484	Генеральная уборка в пищеблоке	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
485	Генеральная уборка в пищеблоке	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
486	Охлаждённая рыба. Разделка тушки рыбы.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
487	Мороженая рыба. Разделка тушки рыбы.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
<b>Т-28</b>	<b>Санитарно-гигиенический режим в пищеблоке</b>		
488	Понятие санитарно-гигиенического режима	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
489	Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудников	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
490	Воздействие химических средств на здоровье человека	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
491	Виды уборки	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
492	Периодичность уборочных работ	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
493	Режим ежедневной уборки в пищеблоке	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником,

			словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
<b>T-29</b>	<b>Контрольная работа</b>		
494	Итоговый контроль успеваемости. Тест.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
495	Итоговый контроль успеваемости. Тест.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
496	Работа над ошибками.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
<b>T-30</b>	<b>Практическое повторение</b>		
497	Составление последовательности работ	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
498	Проведение ежедневной уборки в пищеблоке	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
499	Проведение ежедневной уборки в пищеблоке	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
500	Мороженая рыба. Разделка тушки рыбы.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
501	Мороженая рыба. Разделка тушки рыбы	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
502	Солёная рыба. Разделка тушки рыбы.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
503	Солёная рыба.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
504	Разделка тушки рыбы.	1	Организация рабочего места, выполнение теоретической части, выполнение практической части, уборка рабочего места
505	Приготовление рыбного фарша	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
506	Рыбные консервы. Рыбные пресервы	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
507	Приготовление супа из рыбных консервов.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
508	Приготовление супа из рыбных консервов.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места
509	Приготовление супа из рыбных консервов.	1	Организация рабочего места, участие во фронтальном опросе, работа с учебником, словарная работа, совместный анализ работы и выставление отметок, уборка рабочего места

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

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

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

**Дидактический материал**

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

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

### Проверочный материал

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

### Раздаточный матери

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

### Наглядные пособия

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
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











