

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

Комитет по образованию Усольского муниципального образования
Иркутской области

МБОУ "Раздольинская СОШ "

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по УВР

Титова Оксана Юрьевна
Методический совет №5 от
«23» 08 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

Медведева Рита
Владимировна
Приказ №96 от
«24» 08 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета
«Профессионально-трудовое обучение»
по подготовке младшего обслуживающего персонала и
основам компьютерной грамотности
(для обучающихся с легкой умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями))

Класс: 7

Уровень образования: основное общее образование

Срок реализации программы - 2023/2024 гг.

Количество часов по учебному плану: 8 ч.

всего 272 ч/год; 8 ч/неделю

Рабочую программу составила **Михайлова Т.А.**
учитель

п. Раздолье
2023-2024 г.

Рабочая программа по профессионально-трудовому обучению для 7 класса составлена на основе:

- Федерального компонента государственного образовательного стандарта обучающихся с легкой отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Примерной адаптированной общеобразовательной программы для обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Адаптированной основной образовательной программы обучающихся с легкой и умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) МБОУ «Раздольинская СОШ»
- Учебного плана МБОУ «Раздольинская СОШ», в соответствии с требованиями к результатам освоения адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с легкой умственной отсталостью (ФК ГОС).

Согласно учебному плану МБОУ «Раздольинская СОШ» на изучение профессионально-трудового обучения отводится 272 часа из расчёта 8 часов в неделю, 34 учебных недели.

Рабочая программа ориентирована на УМК:

1. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида «5-9 классы», сборник 2, под редакцией д.п.н., профессора В.В.Воронковой, гуманитарный издательский центр «Владос», 2017г.
2. Галина А.И., Головинская Е.Ю. " Подготовка младшего обслуживающего персонала» 7 класс". Учебник для учащихся с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, сложной структурой дефекта), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам по курсу «Технология». Изд. «Современные образовательные технологии», Самара, 2017г.
3. Галина А.И., Головинская Е.Ю. "Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала» Электронное приложение к учебнику. 7 класс". Изд. «Современные образовательные технологии», Самара, 2018г.
4. Головинская Е.Ю., "Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала». Рабочая тетрадь. 7 класс. Изд. «Современные образовательные технологии», Самара, 2018г
5. Технические средства обучения (компьютер).

Срок реализации рабочей программы 1 год.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Подготовка младшего обслуживающего персонала»

Занятия по труду предполагают коррекцию личности ребенка с ОВЗ, практическую подготовку к самостоятельной жизни и труду; формирование знаний, умений и навыков, способствующих обслуживанию себя и других.

Основной формой организации трудового обучения учащейся является учебное занятие.

Основными формами и методами обучения являются беседы, практические работы, сюжетно-ролевые игры, работа с демонстрационными технологическими картами, дидактическими играми, разнообразные сюжетно-ролевые игры

знать:

- знать и соблюдать правила личной гигиены;
- знать и соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении;
- устройство и назначение обслуживаемого оборудования и используемых приспособлений;
- правила обращения с моющими, дезинфицирующими средствами, правила ОТ;

уметь:

- удалять пыль, подметать мусор, мыть вручную или с помощью приспособлений полы, двери, панели, лестницы, пролеты, ступени,
- собирать мусор и выносить его в установленное место;
- соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении, соблюдать правила безопасной работы;
- мыть и дезинфицировать столовую посуду, обеденный стол;
- убирать письменный стол, радиатор отопления;
- сортировать бельё и стирать в стиральной машине;
- убирать двор, ухаживать за комнатными растениями,
- самостоятельно или с помощью учителя ориентироваться в задании, планировать последовательность выполнения действий при работе, контролировать свои действия в процессе выполнения работы и после её завершения.

«Основы компьютерной грамотности»

Рабочая программа по профильному труду «Основы компьютерной грамотности» в 7 классе является базовой подготовкой для изучения профессии «Лаборант компьютерной техники».

Рабочая программа составлена на основе Программы базового курса «Информатика и ИКТ» для основной школы Л. Л. Босовой и рассчитана на профориентацию учащихся коррекционной школы VIII вида по профессии «Лаборант компьютерной техники». Изменения в программе Л.Л. Босовой связаны с особенностью контингента (учащиеся с ограниченными возможностями здоровья). Все изменения направлены на приобретение и автоматизацию практических навыков.

Знать:

- требования безопасности и гигиены в работе со средствами ИКТ;
- наиболее распространенные программные продукты общего назначения, используемые для обеспечения компьютерного документооборота и техническое оборудование;
- современные способы пересылки информации и оперативного реагирования на сообщения;
- основы профессии «Лаборант компьютерной техники»
- приемы и способы создания, редактирования документов, их хранение;

- безопасные приемы работы и обслуживания технического оборудования;

Уметь:

- планировать, определять цели и задач своего и коллективного труда,
- подготавливать материалы, оборудование, необходимое для работы;
- оформлять документы в соответствии с существующими правилами;
- использования мультимедийные возможности компьютера;
- организовать компьютерное рабочее место,
- осуществлять контроль и самоконтроль;
- проверять точность выполнения своих трудовых действий и приемов;
- систематизировать документы;
- работать индивидуально и коллективно с разделением труда в паре, в группе, в классе;
- работать безопасно, без нарушений правил;
- выполнять работу в срок и качественно.

Содержание учебного предмета «Подготовка младшего обслуживающего персонала»

Работа на пришкольном участке

В 7 классе продолжается работа по ознакомлению с обустройством территории вокруг школы. Учащиеся знакомятся с основными породами деревьев на пришкольном участке, правила ухода за ними.

Уборка лестницы в помещении

Обучающиеся знакомятся с устройством лестницы, а также с инвентарем для уборки помещения, техникой безопасности при выполнении практических работ. Полученные теоретические знания, обучающиеся применяют во время выполнения практических работ.

Машинная стирка белья

Обучающиеся знакомятся с видами и устройством бытовой стиральной машины, овладевают навыками машинной стирки, знакомятся с отбеливающими и подсинивающими средствами. Полученные знания отрабатываются на практике при стирке белья.

Обработка оборудования и уборка на кухне

Продолжается знакомство с кухонной посудой, средствами для мытья посуды. В ходе практических работ обучающиеся выполняют мытье и чистку кухонной посуды и оборудования.

Работа в пищеблоке

Учащимся даются сведения об особенностях работы в пищеблоке, а также знакомятся с обязанностями мойщицы посуды. Практические работы проходят в местной школьной столовой.

Генеральная уборка помещения

Учащиеся знакомятся с особенностями по уходу за окрашенными масляной краской стенами, закрепляют приобретенные умения и навыки с инвентарем для уборки помещения. Полученные теоретические знания, обучающиеся применяют во время выполнения практических работ.

Ежедневная уборка служебного помещения

Обучающимся даются общие представления о работе школьного учреждения, знакомятся с правилами электробезопасности, а также с устройством холодильника. В ходе выполнения практических работ, учащиеся приобретают умения в размораживании и мытье бытового холодильника.

Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей

Учащимся дается понятие об особенностях работы предприятий общественного питания, а также ребята знакомятся с правилами сервировки стола к обеду. При выполнении практических работ отрабатываются навыки уборки грязной посуды со стола.

Первичная обработка овощей

В ходе изучения данного раздела обучающимся даются теоретические сведения об овощах и правилах их первичной обработки, а также знакомятся с санитарными требованиями к условиям хранения и способам обработки овощей. Полученные теоретические знания закрепляются в ходе выполнения практических работ (приготовление простейших блюд из овощей).

Обработка корнеплодов в условиях пищеблока

Обучающиеся знакомятся с основными цехами пищеблока, с техникой безопасности при работе с режущими предметами (нож, терка)

Уборка территории и помещений на предприятиях общественного питания

В ходе изучения данного раздела закрепляются основные санитарно-гигиенические требования по уборке территории и помещений на предприятиях общественного питания.

Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятиях общественного питания

При изучении данного раздела закрепляются понятия «кухонная посуда», «столовая посуда». Обучающиеся знакомятся с посудомоечной машиной, ее устройством, правила безопасного пользования. В ходе выполнения практической части программы, обучающиеся закрепляют правила безопасности при мойке посуды.

Для эффективного обучения проводится систематическое изучение динамики развития трудовых способностей. Одним из способов решения данной задачи служат практические работы и самостоятельные работы обучающихся в конце каждой четверти, а контрольной работы в конце года. Самостоятельные и контрольные работы включают в себя проверку теоретических знаний (ответы на вопросы - устно и письменно, тесты, творческие работы) и практические задания).

«Основы компьютерной грамотности»

Раздел 1. Компьютер – универсальная машина для работы с информацией

Техника безопасности и организация рабочего места. Как устроен компьютер. Структурная схема и устройства ПК

Раздел 2. Управление компьютером

Программы и файлы. Рабочий стол. Управление компьютером с помощью мыши. Главное меню. Запуск программ. Управление компьютером с помощью меню. Ввод информации в память компьютера. Клавиатура. Группы клавиш. Основная позиция пальцев на клавиатуре.

Компьютерный практикум: *практическая работа «Клавиатурный тренажер»*

Раздел 3. Текстовая информация

Кодирование информации. Язык жестов. Формы представления информации. Текст как форма представления информации. Табличная форма представления информации. Наглядные формы представления информации. Получение новой информации. Преобразование информации по заданным правилам. Создание текстовых документов. Подготовка текстовых документов. Текстовый редактор и текстовый процессор. Этапы подготовки документа на компьютере. Создание таблиц в редакторе Microsoft Word.

Компьютерный практикум: *практическая работа «Набор заданного текста»*

Раздел 4. Графическая информация.

Компьютерная графика. Графические редакторы.

Практическая работа «Форматирование текста»

Практическая работа «Создание графических объектов»

Раздел 5. Хранение информации

Хранение и систематизация электронных документов

Компьютерный практикум: *практическая работа «Создание, хранение и систематизация электронных документов»*

**Тематическое планирование
профессионально - трудовое обучение
(подготовка младшего обслуживающего персонала)**

№ п/п	Номер раздела и темы урока	Тема урока	Кол-во часов	Примечание Причина корректировки
		Раздел 1. Введение	3 ч.	
1	1.1	Беседа о подготовке школьников к труду и рабочим профессиям.	1	
2	1.2	Простейшие профессии обслуживающего труда.	1	
3	1.3	Правила безопасного поведения на уроках трудового обучения.	1	
		Раздел 2. Личная гигиена	3 ч.	
4	2.1	Знакомство с правилами личной гигиены.	1	
5	2.2	Виды инфекционных заболеваний и меры профилактики, значение профилактических прививок.	1	
6	2.3	Алгоритм мытья рук, правила стрижки ногтей, уход за руками спирто-глицериновыми смесями.	1	
		Раздел 3. Работа на пришкольном участке	12 ч.	
7	3.1	Строение дерева: ствол, крона.	1	
8	3.2	Практическая работа. Подготовка скребка к работе. Очистка ствола плодового дерева скребком.	1	
9	3.3	Основные породы деревьев на пришкольном участке.	1	
10	3.4	Практическая работа. Подготовка кисти к работе. Побелка ствола с помощью кисти.	1	
11	3.5	Осенний уход за деревьями.	1	

12	3.6	Практическая работа. Сбор опавших листьев граблями. Укладка листьев в кучи.	1	
13	3.7	Приствольный круг. Значение.	1	
14	3.8	Практическая работа. Разметка круга для вскапывания. Упражнения в вскапывании приствольного круга лопатой.	1	
15	3.9	Правила вскапывания приствольного круга.	1	
16	3.10	Практическая работа. Подготовка инструмента к работе. Вскапывание приствольного круга лопатой.	1	
17	3.11	Секатор: устройство. Правила безопасной работы секатором.	1	
18	3.12	Практическая работа. Отработка умения работы секатором. Упражнения в обрезке ветвей секатором.	1	
		Раздел 4. Уборка лестницы и перил в помещении	8ч	
19	4.1	Лестница в школе: устройство (ступени, пролёт, площадка, перила). Материалы для изготовления.	1	17.09.
20	4.2	Правила безопасности при уборке лестницы. Подметание лестницы.	1	
21	4.3	Резиновые перчатки: назначение. Правила бережного обращения.	1	
22	4.4	Практическая работа. Подбор перчаток по размеру. Упражнения в надевании перчаток.	1	18.09
23	4.5	Практическая работа. Уборка мусора.	1	
24	4.6	Практическая работа. Упражнения в протирке перил. Протирка перил.	1	
25	4.7	Моющие средства.	1	20.09.
26	4.8	Практическая работа. Подготовка моющего средства. Мытьё перил моющими средствами.	1	
		Раздел 5. Работа с бумагой и картоном	31ч	
27	5.1	Бумага разных видов (внешний вид, свойства и назначение бумаги).	1	23.09.

28	5.2	Сгибание листа бумаги пополам, вчетверо, по диагонали с проглаживанием рукой. Сгибание листа гармошкой. Поделки оригами	1	
29	5.3	Изготовление поделок оригами	2	
30	5.4	Изготовление поделок оригами		24.09.
31	5.5	Разметка листа бумаги по ширине линейки. Резание листа бумаги ножницами по намеченным линиям.	2	
32	5.6	Разметка листа бумаги по ширине линейки. Резание листа бумаги ножницами по намеченным линиям.		
33	5.7	Вырезывание картинок из журналов и газет. Упражнения в резании по прямым и кривым линиям.	2	25.09.
34	5.8	Вырезывание картинок из журналов и газет. Упражнения в резании по прямым и кривым линиям.		
35	5.9	Симметричное вырезывание из кругов и овалов. Вырезывание деталей по контуру.	2	
36	5.10	Симметричное вырезывание из кругов и овалов. Вырезывание деталей по контуру.		
37	5.11	Обводка по шаблону, разметка бумаги с помощью мерок. Выбор материалов для изготовления изделий.	1	
38	5.12	Планирование трудовых действий по образцу. Выполнение изделия.	1	
39	5.13	Выполнение изделия	2	
40	5.14	Выполнение изделия		
41	5.15	Клей: виды, свойства, правила использования.	1	
42	5.16	Выполнение конвертов для писем. Разметка по шаблону.	2	
43	5.17	Выполнение конвертов для писем. Разметка по шаблону.		
44	5.18	Вырезание ножницами, фальцовка краев конверта.	1	
45	5.19	Склеивание конверта. Оформление конверта	2	

46	5.20	Склеивание конверта. Оформление конверта		
47	5.21	Выполнение флажков из цветной бумаги по заданному размеру.	2	
48	5.22	Выполнение флажков из цветной бумаги по заданному размеру.		
49	5.23	Выполнение закладки для книг. Разметка по заданному размеру.	2	
50	5.24	Выполнение закладки для книг. Разметка по заданному размеру.		
51	5.25	Изготовление салфетки для уборки.	2	
52	5.26	Изготовление салфетки для уборки.		
53	5.27	Замётывание срезов краевым швом вподгибку с закрытым срезом, прокладывание машинной строчки.	1	
54	5.28	Пошив сумки хозяйственной. Раскрой деталей, обработка ручек для сумки.	2	
55	5.29	Пошив сумки хозяйственной. Раскрой деталей, обработка ручек для сумки.		
56	5.30	Отделка сумки аппликацией. Экосумка	2	
57	5.31	Отделка сумки аппликацией. Экосумка		
		Раздел 6. Машинная стирка белья. Глажение белья	16ч.	
58	6.1	Машинная стирка. Составные части машины.	1	07.10.
59	6.2	Правила пользования стиральной машиной. Соблюдение техники безопасности при стирке.	1	
60	6.3	Технология машинной стирки. Сортировка белья. Выбор моющего средства.	1	
61	6.4	Практическая работа. Выбор моющего средства.	1	
62	6.5	Моющие средства: правила хранения. Меры безопасности.	1	
63	6.6	Установка программы стирки на панели стиральной машины. Выбор температурного режима стирки.	1	08.10.
64	6.7	Закладывание белья. Запуск машины. Отключение машины, вынимание белья. Развешивание белья. Сушка белья.	1	
65	6.8	Глажение утюгом. Составные части утюга. Техника безопасности	1	

		при работе с утюгом.		
66	6.9	Установка гладильной доски. Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	1	09.10.
67	6.10	Практическая работа. Утюжка белья.	2	
68	6.11	Практическая работа. Утюжка белья.		
		Практическое повторение		11.10.
69	6.12	Подготовка к уборке лестницы и перил. Подготовка инструмента.	1	
70	6.13	Практическая работа. Выбор резиновых перчаток.	1	
71	6.14	Практическая работа. Мытьё перил.	1	14.10
72	6.15	Практическая работа. Уборка мусора.	1	
73	6.16	Практическая работа. Выбор моющих средств. Мытьё лестницы и перил моющими средствами.	1	
		Раздел 7. Работа с тканью	25ч.	15.10
74	7.1	Знакомство с швейной машиной с ручным приводом.	1	
75	7.2	Тренировочные упражнения прокладывания машинных строчек на бумаге по линиям.	2	
76	7.3	Тренировочные упражнения прокладывания машинных строчек на бумаге по линиям.		16.10
77	7.4	Заправка верхней нитки на швейной машине. Заправка нижней нитки.	1	
78	7.5	Тренировочные упражнения прокладывания машинных строчек на образце бумаги.	2	
79	7.6	Тренировочные упражнения прокладывания машинных строчек на образце бумаги.		18.10
80	7.7	Тренировочные упражнения прокладывания машинных строчек на образце ткани.	3	
81	7.8	Тренировочные упражнения прокладывания машинных строчек на образце ткани.		

82	7.9	Тренировочные упражнения прокладывания машинных строчек на образце ткани.		21.10.
83	7.10	Салфетка для уборки. Анализ образца. Составление плана изготовления салфетки для уборки.	1	
84	7.11	Раскрой детали салфетки. Обработка срезов краевым швом.	1	
85	7.12	Обработка срезов краевым швом.	2	22.10.
86	7.13	Обработка срезов краевым швом.		
87	7.14	Полотенце для рук. Составление плана изготовления полотенца.	1	
88	7.15	Обработка срезов полотенца краевым швом, прокладывание машинной строчки.	3	23.10.
89	7.16	Обработка срезов полотенца краевым швом, прокладывание машинной строчки.		
90	7.17	Обработка срезов полотенца краевым швом, прокладывание машинной строчки.		
91	7.18	Изготовление вешалки для полотенца, закрепление на полотенце.	1	25.10.
92	7.19	Пошив хозяйственной сумки. Раскрой деталей.	1	
93	7.20	Пошив хозяйственной сумки.	1	
94	7.21	Отделка сумки аппликацией.	3	
95	7.22	Отделка сумки аппликацией.		
96	7.23	Отделка сумки аппликацией.		
97	7.24	Изготовление ручек для сумки. Соединение боковых срезов, обработка верхнего среза, закрепление ручек.	1	
98	7.25	Изготовление ручек для сумки. Соединение боковых срезов, обработка верхнего среза, закрепление ручек.	1	
		Раздел 8. Устройство кухни, правила уборки	12ч.	
99	8.1	Знакомство с кухонной посудой и кухонным инвентарём.	1	
100	8.2	Посуда из различных материалов, правила ухода, свойства.	1	

101	8.3	Столовые приборы: назначение, правила ухода.	1	
102	8.4	Кухонная посуда и инвентарь: правила ухода.		
103	8.5	Мытьё кухонной посуды: санитарные требования.		
104	8.6	Практическая работа. Мытьё посуды. Мытьё кухонного инвентаря.		
105	8.7	Посудомоечная машина: устройство, правила ухода, принципы работы.	1	
106	8.8	Устройство кухни. Правила уборки кухни. Кухонная раковина: материалы для изготовления.	1	
107	8.9	Бытовой холодильник: назначение, принципы работы. Правила хранения продуктов питания	1	
108	8.10	Правила ухода за кухонной мебелью. Правила ухода за полом на кухне. Правила выполнения генеральной уборки кухни.	1	
109	8.11	Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	1	
110	8.12	Практическая работа. Чистка разделочной доски. Уборка кухни.	1	
		Раздел 9. Работа в пищеблоке	10ч.	
111	9.1	Столовая посуда: виды, назначение.	1	
112	9.2	Практическая работа. Сбор использованной посуды.	1	
113	9.3	Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла. Средства и приёмы мытья керамики и стекла.	1	
114	9.4	Практическая работа. Очистка посуды от остатков пищи. Сбор пищевых отходов.	1	
115	9.5	Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.	1	
116	9.6	Обязанности мойщицы посуды.	1	
117	9.7	Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение.	1	
118	9.8	Личная гигиена работника кухни.	1	
119	9.9	Практическая работа. Мытьё посуды. Сушка посуды. Сушка столовых приборов.	1	

120	9.10	Практическая работа. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Уборка моечного отделения.	1	
		Раздел 10. Уход за одеждой и обувью	6ч.	
121	10.1	Ручная стирка. Выбор емкости, моющего средства для стирки.	1	
122	10.2	Замачивание, полоскание, отжим белья, вывешивание белья на просушку.	1	
123	10.3	Сушка белья. Складывание одежды, раскладывание по полкам в шкафу, вывешивание на плечики	1	
124	10.4	Закрепление знаний, умений и навыков по уходу за одеждой и обувью. Правила хранения и ухода.	1	
125	10.5	Повторение правил безопасной работы утюгом.	1	
126	10.6	Чистка обуви. Правила хранения межсезонной одежды и обуви.	1	
		Раздел 11. Ремонт одежды	10ч.	
127	11.1	Повторение правил безопасной работы с иглой.	1	
128	11.2	Вдевание нитки в иглу, уравнивание концов нитки, завязывание узелка.	1	
129	11.3	Пришивание пуговиц: прокалывание ткани иглой через отверстие пуговицы.	2	
130	11.4	Пришивание пуговиц: прокалывание ткани иглой через отверстие пуговицы.		
131	11.5	Штопка разрыва на одежде.	2	
132	11.6	Штопка разрыва на одежде.		
133	11.7	Наложение заплаты на белье и одежде.	2	
134	11.8	Наложение заплаты на белье и одежде.		
135	11.9	Изготовление и замена вешалки на одежде.	2	
136	11.10	Изготовление и замена вешалки на одежде.		
		Раздел 12. Уборка помещения	10ч.	
137	12.1	Служебные помещения: виды, назначение, оборудование. Правила	1	

		уборки в служебных помещениях.		
138	12.2	Составление плана уборки служебных помещений.	1	
139	12.3	Порядок хранения и расположение вещей в служебных помещениях.	1	
140	12.4	Уборка помещения с помощью пылесоса. Устройство пылесоса. Техника безопасности при работе с пылесосом.	1	
141	12.5	Протирка подоконников, отопительных радиаторов.	1	
142	12.6	Влажное подметание пола. Подметание и протирка пола шваброй.	1	
143	12.7	Чистка зеркал и стеклянных поверхностей. Полировка шкафов чистящим средством.	1	
144	12.8	Составление плана уборки кабинета. Выполнение практических работ: подметание, уборка мусора, протирка перил, мытьё моющими средствами.	1	
145	12.9	Изучение правил ухода за мягкой мебелью. Чистка мебели щёткой. Выполнение практических работ по чистке мебели.	1	
146	12.10	Уход за инвентарём после окончания уборки. Правила безопасной работы.	1	
		Раздел 13. Гигиена питания	12ч.	
147	13.1	Продукты: виды продуктов. Называние продуктов.	1	
148	13.2	Практическая работа. Определение по картинкам продуктов	1	
149	13.3	Продукты: значение для питания. Здоровый образ жизни	1	
150	13.4	Практическая работа. Выбор продуктов. Определение продуктов по значению.	1	
151	13.5	Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Определение качественных продуктов.	1	
152	13.6	Практическая работа. Определение некачественных продуктов. Признаки порчи продуктов.	1	
153	13.7	Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.	1	

		Знакомство и работа с профилактической литературой.		
154	13.8	Практическая работа. Знакомство с гигиеническими требованиями к приготовлению и хранению пищи. Показ хранения пищи.	1	
155	13.9	Личная гигиена работника общественного питания.	1	
156	13.10	Практическая работа. Приёмы работы ножницами.	1	
157	13.11	Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока. Знакомство с медицинской книжкой.	1	
158	13.12	Практическая работа. Работа с медицинской книжкой.	1	
		Раздел 14. Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей	12ч.	
159	14.1	Обеденный стол. Практическая работа. Мытьё столов.	1	
160	14.2	Обеденный стол: эстетическое оформление.	1	
161	14.3	Практическая работа. Складывание бумажных салфеток.	1	
162	14.4	Практическая работа. Складывание салфеток оригами	1	
163	14.5	Практическая работа. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу	1	
164	14.6	Самостоятельная работа. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу.	1	
165	14.7	Обеденный стол: сервировка. Размещение приборов. Наполнение приборов со специями.	1	
166	14.8	Практическая работа. Правильное расположение стульев.	1	
167	14.9	Практическая работа. Сбор грязной посуды. Санитарные требования к сбору грязной посуды. Правила этикета во время сбора грязной посуды.	1	
168	14.10	Практическая работа. Правила этикета.	1	
169	14.11	Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.	1	
170	14.12	Практическая работа. Выполнение правил обращения с тележкой	1	

		при транспортировке грязной посуды.		
		Раздел 15. Генеральная уборка помещения	14ч.	
171	15.1	Очистка и мытьё стеной панели и двери, окрашенных масляной краской. Подготовка моющего средства.	1	
172	15.2	Практическая работа. Обработка стеной панели, двери.	1	
173	15.3	Очистка и мытьё подоконника, окрашенного масляной краской. Подготовка моющего средства.	1	
174	15.4	Практическая работа. Обработка подоконника.	1	
175	15.5	Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной краской.	1	
176	15.6	Практическая работа. Обработка стеной панели.	1	
177	15.7	Практическая работа. Мытьё цветочных поддона и горшка.	1	
178	15.8	Удаление пыли с панели, окрашенной клеевой краской.	1	
179	15.9	Практическая работа. Подготовка стеной панели. Обработка стеной панели.	1	
180	15.10	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом.	1	
181	15.11	Практическая работа. Подготовка пылесоса к работе. Чистка пылесосом.	1	
182	15.12	Самостоятельная работа. Уборка кабинета.	1	
183	15.13	Средства для обработки полированной мебели. Санитарно-гигиенические правила при выполнении работ.	1	
184	15.14	Практическая работа. Выбор средства для полированной мебели. Обработка полированной мебели.	1	
		Раздел 16. Уход за растениями	5ч.	
185	16.1	Закрепление навыков ухода за комнатными растениями. Подготовка воды для полива и опрыскивания растений.	1	
186	16.2	Практическая работа: полив и опрыскивание растений.	1	
187	16.3	Протирание гладких листьев растений, осуществление полива, рыхления. Протирание подоконников.	1	

188	16.4	Практическая работа: протирание гладких листьев растений, осуществление полива, рыхления. Протирание подоконников.	1	
189	16.5	Практическая работа: протирание цветочных горшков и поддонов.	1	
		Раздел 17. Первичная обработка овощей	8ч.	
190	17.1	Практическая работа. Определение овощей по картинке. Определение качества овощей.	1	
191	17.2	Первичная обработка овощей. Сортировка, мытьё овощей.	1	
192	17.3	Практическая работа. Очистка и доочистка овощей вручную.	1	
193	17.4	Понятие «отходы» при обработке овощей: виды, использование.	1	
194	17.5	Пр.р. Сортировка овощей. Хранение овощей. Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей.	1	
195	17.6	Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности. Подбор инструментов для обработки овощей.	1	
196	17.7	Практическая работа. Нарезка овощей кольцами, полукольцами.	1	
197	17.8	Практическая работа. Нарезка овощей соломкой, шашками.	1	
		Раздел 18. Обработка корнеплодов в условиях пищеблока	7ч.	
198	18.1	Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлебозерка, моечное отделение), назначения и устройства. Определение основных цехов.	1	
199	18.2	Оборудование овощного цеха. Определение оборудования. Наблюдение за работой оборудования.	1	
200	18.3	Корнеплоды: виды. Определение пригодности корнеплода. Переработка корнеплодов.	1	
201	18.4	Основные требования к обработке корнеплодов, нормы отходов и правила безопасной работы.	1	
202	18.5	Практическая работа. Работа ножом для доочистки корнеплодов.	1	
203	18.6	Картофелечистка: назначение, пользование. Наблюдение за работой картофелечистки. Картофелечистка: техника безопасности.	1	

204	18.7	Практическая работа. Доочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.		
-----	------	---	--	--

Тематическое планирование «Основы компьютерной грамотности»				
№ п/п	Номер раздела и темы урока	Тема урока	Кол-во часов	Примечание Причина корректировки
		Раздел 1. Компьютер – универсальная машина для работы с информацией	5ч.	
1	1.1	Техника безопасности и организация рабочего места.	1	
2	1.2	Как устроен компьютер.	2	
3	1.3	Как устроен компьютер.		
4	1.4	Структурная схема и устройства ПК	2	
5	1.5	Структурная схема и устройства ПК		
		Раздел 2. Управление компьютером	14 ч.	
6	2.1	Программы и файлы. Рабочий стол. Управление компьютером с помощью мыши. Главное меню. Запуск программ. Управление компьютером с помощью меню.	3	
7	2.2	Программы и файлы. Рабочий стол. Управление компьютером с помощью мыши. Главное меню. Запуск программ. Управление компьютером с помощью меню.		
8	2.3	Программы и файлы. Рабочий стол. Управление компьютером с помощью мыши. Главное меню. Запуск программ. Управление компьютером с помощью меню.		
9	2.4	Ввод информации в память компьютера. Клавиатура. Группы клавиш. Основная позиция пальцев на клавиатуре.	2	
10	2.5	Ввод информации в память компьютера. Клавиатура. Группы клавиш. Основная позиция пальцев на клавиатуре.		
		Компьютерный практикум		
11	2.6	<i>Практическая работа «Клавиатурный тренажер»</i>	6	
12	2.7	<i>Практическая работа «Клавиатурный тренажер»</i>		
13	2.8	<i>Практическая работа «Клавиатурный тренажер»</i>		
14	2.9	<i>Практическая работа «Клавиатурный тренажер»</i>		
15	2.10	<i>Практическая работа «Клавиатурный тренажер»</i>		
16	2.11	<i>Практическая работа «Клавиатурный тренажер»</i>		
17	2.12	Действия с информацией.	1	

18	2.13	Хранение информации. Носители информации. Передача информации.	2	
19	2.14	Хранение информации. Носители информации. Передача информации.		
		Раздел 3. Текстовая информация	16ч.	
20	3.1	Кодирование информации. Язык жестов. Формы представления информации. Текст как форма представления информации.	2	
21	3.2	Кодирование информации. Язык жестов. Формы представления информации. Текст как форма представления информации.		
22	3.3	Табличная форма представления информации. Наглядные формы представления информации.	2	
23	3.4	Табличная форма представления информации. Наглядные формы представления информации.		
24	3.5	Получение новой информации. Преобразование информации по заданным правилам.	2	
25	3.6	Получение новой информации. Преобразование информации по заданным правилам.		
26	3.7	<i>Практическая работа «Набор заданного текста»</i>	4	
27	3.8	<i>Практическая работа «Набор заданного текста»</i>		
28	3.9	<i>Практическая работа «Набор заданного текста»</i>		
29	3.10	<i>Практическая работа «Набор заданного текста»</i>		
30	3.11	Создание текстовых документов	2	
31	3.12	Создание текстовых документов		
32	3.13	Подготовка текстовых документов. Текстовый редактор и текстовый процессор. Этапы подготовки документа на компьютере.	2	
33	3.14	Подготовка текстовых документов. Текстовый редактор и текстовый процессор. Этапы подготовки документа на компьютере.		
34	3.15	Создание таблиц в редакторе Microsoft Word	2	
35	3.16	Создание таблиц в редакторе Microsoft Word		
		Раздел 4. Графическая информация	26 ч.	
36	4.1	Компьютерная графика. Графические редакторы.	2	
37	4.2	Компьютерная графика. Графические редакторы.		
		Компьютерный практикум		

38	4.3	<i>Практическая работа «Форматирование текста»</i>	3	
39	4.4	<i>Практическая работа «Форматирование текста»</i>		
40	4.5	<i>Практическая работа «Форматирование текста»</i>		
41	4.6	<i>Практическая работа «Форматирование таблиц»</i>	3	
42	4.7	<i>Практическая работа «Форматирование таблиц»</i>		
43	4.8	<i>Практическая работа «Форматирование таблиц»</i>		
44	4.9	<i>Практическая работа «Создание графических объектов»</i>	2	
45	4.10	<i>Практическая работа «Создание графических объектов»</i>		
46	4.11	<i>Практическая работа «Создание и хранение графических объектов»</i>	2	
47	4.12	<i>Практическая работа «Создание и хранение графических объектов»</i>		
48	4.13	Операционная система Windows XP	1	
49	4.14	Основные элементы графического интерфейса Windows	2	
50	4.15	Основные элементы графического интерфейса Windows		
51	4.16	Работа с окнами	1	
52	4.17	Работа с файлами	1	
53	4.18	Настройка операционной системы Windows	1	
54	4.19	<i>Практическая работа «Работа с окнами»</i>	3	
55	4.20	<i>Практическая работа «Работа с окнами»</i>		
56	4.21	<i>Практическая работа «Работа с окнами»</i>		
57	4.22	<i>Практическая работа «Работа с файлами»</i>	3	
58	4.23	<i>Практическая работа «Работа с файлами»</i>		
59	4.24	<i>Практическая работа «Работа с файлами»</i>		
60	4.25	<i>Практическая работа «Выполнение настроек»</i>	2	
61	4.26	<i>Практическая работа «Выполнение настроек»</i>		
		Раздел 5. Хранение информации	7 ч.	
62	5.1	Хранение электронных документов	1	
63	5.2	Хранение и систематизация электронных документов	1	

Компьютерный практикум				
64	5.3	<i>Практическая работа «Создание, хранение и систематизация электронных документов»</i>	5	
65	5.4	<i>Практическая работа «Создание, хранение и систематизация электронных документов»</i>		
66	5.5	<i>Практическая работа «Создание, хранение и систематизация электронных документов»</i>		
67	5.6	<i>Практическая работа «Создание, хранение и систематизация электронных документов»</i>		
68	5.7	<i>Практическая работа «Создание, хранение и систематизация электронных документов»</i>		
		Итого	68 ч.	