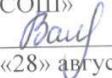


«Рассмотрено»

Руководитель ШМО ФОТИМ
 А.Ф.Хисамутдинова
Протокол №1
от «28» августа 2023 г.

«Согласовано»

Заместитель директора по УР
МБОУ «Большеелгинская
СОШ»
 Э.Р. Валеева
«28» августа 2023 г.

«Утверждаю»

Директор МБОУ
«Большеелгинская СОШ»
 Г. М. Миннигалеева
Приказ №
от «28» августа 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД»

по ФАООП (вариант 1) для 7 класса

МБОУ «Большеелгинская средняя общеобразовательная школа»

Составил: учитель ИЗО и технологии
первой квалификационной категории Хуснутдинов Р.М.

Рассмотрено на заседании педагогического совета
протокол №1 от « 28» августа 2023 г.

2023-2024 учебный год

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе следующих нормативно-правовых документов:

- Закон Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Федеральный закон № 273-ФЗ);
- Закон Республики Татарстан от 22.07.2013 №68-ЗРТ «Об образовании»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 19 декабря 2014 г. №1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с интеллектуальными нарушениями»;
- Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденная приказом Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. № 1026);
- Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.05.2020 №254;
- Федеральный перечень учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников, утвержденный приказом Минпросвещения России от 21.09.2022 N 858;
- Учебный план МБОУ «Большеелгинская средняя общеобразовательная школа» Рыбно-Слободского муниципального района Республики Татарстан на 2023-2024 учебный год, утвержденный приказом № 58 о/д от 28.08.2023 года;
- Годовой календарный учебный график МБОУ «Большеелгинская средняя общеобразовательная школа» Рыбно-Слободского муниципального района Республики Татарстан на 2023-2024 учебный год, утвержденный приказом № 59 о/д от 28.08.2023 года;
- Устав МБОУ «Большеелгинская СОШ»;
- Положение о рабочей программе МБОУ «Большеелгинская СОШ»

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ПОДГОТОВКА МЛАДШЕГО ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА»

Личностные результаты освоения АООП должны отражать:

- осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущнонеобходимом жизнеобеспечении;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;

- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, формирование и развитие социально значимых мотивов учебной деятельности;
- развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- формирование готовности к самостоятельной жизни.

Личностные результаты освоения программы по подготовке младшего обслуживающего персонала в 7 классе включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки:

- проявление интереса к новому предмету и получению новых знаний;
- проявление интереса к предметно-практической деятельности,
- осознание себя как ученика, заинтересованного обучению швейному делу;
- положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней;
- понимание личной ответственности за качество своих выполненных работ на уроках швейного дела;
- готовность к трудовой самостоятельной жизни в обществе;
- уважение к труду и человеку труда, целеустремлённость и настойчивость.

Предметные результаты освоения программы по учебному предмету «Подготовка младшего обслуживающего персонала»

Предметные результаты освоения программы включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой образовательной области, готовность их применения. Предметные результаты обучающихся с умственной отсталостью не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс, но рассматриваются как одна из составляющих при оценке итоговых достижений.

Программа определяет два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный.

Минимальный уровень является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью. Достаточный уровень освоения предметных результатов не является обязательным для всех обучающихся.

Минимальный и достаточный уровни освоения предметных результатов в 7 классе:

Минимальный уровень:

- строение дерева;
- основные породы деревьев;
- значение и правила вскапывания приствольного круга;
- устройство секатора и правила безопасной работы с ним;
- устройство лестницы;
- моющие средства для уборки лестницы;
- правила безопасности при уборке лестницы;

- назначение резиновых перчаток, правила бережного обращения;
- виды и назначение кухонной посуды;
- правила ухода за кухонной посудой;
- санитарные требования при мытье кухонной посуды;
- моющие средства и приспособления для мытья кухонной посуды;
- особенности обработки деревянного кухонного инвентаря;
- виды и назначение столовой посуды;
- приемы и средства мытья;
- назначение столовых приборов;
- обязанности мойщицы посуды;
- спецодежду работника кухни;
- личную гигиену работника кухни;
- правила безопасности при работе в моечном цехе;
- инвентарь, приспособления и моющие средства для ухода за различными поверхностями;
- технику безопасности при работе с пылесосом;
- правила уборки ковровых покрытий и мягкой мебели;
- средства для обработки полированной мебели;
- общее представление о работе учреждения (предприятия);
- значение, важность документации;
- правила уборки письменного стола, настольного светильника;
- устройство бытового холодильника;
- правила размораживания, мытья холодильника;
- виды продуктов, значение для питания;
- признаки порчи продукта;
- состояние человека при пищевом отравлении;
- гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи;
- эстетическое оформление стола;
- санитарные требования при сборе грязной посуды со стола;
- правила этикета;
- первичную обработку овощей;
- требования к качеству и хранению овощей;
- правила безопасности при обработке овощей;
- основные цеха пищеблока;
- виды корнеплодов;
- основные требования к обработке, нормы отходов;
- правила безопасной работы с ножом для дочистки корнеплодов;
- правила сбора, хранения и удаления отбросов;
- организацию работы моечного отделения;
- способы и правила уборки посуды со стола;

- устройство посудомоечной машины и правила безопасного пользования.

Достаточный уровень:

- планировать работу по инструкции учителя;
- работать секатором;
- ориентироваться по образцово выстиранной вещи;
- планировать последовательность действий по показу и объяснению учителя;
- устный рассказ о последовательности действий при работе;
- стирать белье в стиральной машине;
- пользоваться холодильником;
- ориентироваться по образцово подготовленному участку столового зала;
- планировать ход работы в беседе с учителем;
- ориентироваться по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.);
- коллективное планирование последовательности рабочих операций.

Формируемые базовые учебные действия (БУД):

Регулятивные:

- понимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;
- следовать предложенному плану и работать в общем темпе;
- активно участвовать в трудовой деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников;
- соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами;
- принимать оценку деятельности;
- оценивать деятельность с учетом предложенных критериев;
- корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.

Коммуникативные:

- обращаться за помощью и принимать помощь;
- осуществлять взаимопомощь при выполнении групповых и индивидуальных заданий;
- слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности и в быту;
- сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- доброжелательно относиться, сопереживать, конструктивно взаимодействовать с людьми;
- вступать и поддерживать общение в разных ситуациях взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);
- слушать собеседника, вступать в диалог, поддерживать его, аргументировать свое мнение;
- использовать разные источники информации для решения коммуникативных задач.

Познавательные:

- дифференцированно воспринимать окружающий мир;
- использовать логические действия на наглядном материале, основе практической деятельности;
- пользоваться технологическими и инструкционными картами, планом при выполнении предложенных заданий;

- развивать инновационную творческую деятельность обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов;
- иметь представление о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формировать экологическое мышление в разных формах деятельности;
- формировать умения при изучении данного предмета;
- осознавать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- уметь владеть методами решения творческих задач, обеспечение сохранности продуктов труда;
- уметь устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения учебных задач;
- иметь представление о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Рабочая программа воспитания реализуется в рамках модуля «Школьный урок» через достижения личностных результатов обучения на каждом уроке с учетом содержания урока.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Вводное занятие

Работа на пришкольном участке

Объект работы. Деревья на пришкольном участке.

Теоретические сведения. Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение. Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.

Умения. Ориентировка по образцово обработанному дереву. Планирование работы по инструкции учителя. Работа секатором.

Практические работы. Вскапывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями. Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.

Уборка лестницы в помещении

Объект работы. Внутренняя лестница здания.

Теоретические сведения. Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления). Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.

Практические работы. Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.

Машинная стирка белья

Объект работы. Бытовая стиральная машина.

Теоретические сведения. Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.

Умения. Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при

работе. Стирка белья в стиральной машине.

Практические работы. Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.

Практическое повторение

Вид работы. Уборка помещения с использованием освоенных приемов.

Самостоятельная работа

По выбору учителя.

Вводное занятие

Обработка оборудования и уборка на кухне

Объект работы. Школьная кухня.

Теоретические сведения. Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.

Практические работы. Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.

Работа в пищеблоке

Объект работы. Школьный пищеблок.

Теоретические сведения. Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.

Практические работы. Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.

Генеральная уборка помещения

Объект работы. Школа.

Теоретические сведения. Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.

Практические работы. Обработка стенной панели, подоконника, двери. Мытье цветочных поддона и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытье пола и лестницы.

Практическое повторение

Вид работы. Проведение генеральной уборки различных школьных помещений.

Самостоятельная работа

По выбору учителя

Вводное занятие Ежедневная уборка служебного помещения

Объекты работы. Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.

Теоретические сведения. Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.

Умение. Пользование холодильником.

Практические работы. Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола. Размораживание, мытье и протирка холодильника.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Тема урока/раздела	Кол-во часов	Дата		Цифровые образовательные ресурсы/Э ОР
			План\Фак		
Работа на пришкольном участке - 24 часа					
1 2	Вводное занятие. Техника безопасности.	2	1.09 2.09		РЭШ
3 4	Строение дерева: ствол, крона.	2	4.09 5.09		
5 6	Основные породы деревьев на пришкольном участке.	2	6.09 6.09		
7 8	Осенний уход за деревьями.	2	7.09 8.09		
9 10	Приствольный круг.	2	9.09 11.09		
11	Значение растений.	1	12.09		
12 13	Правила вскапывания приствольного круга.	2	13.09 13.09		
13 14	Вскапывание приствольного круга лопатой.	2	14.09 15.09		
15 16	Сбор опавших листьев и-укладка их в кучи граблями.	2	16.09 18.09		
17 18 19	Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.	3	19.09 20.09 20.09		
20 21	Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте	2	21.09 22.09		
22 23	Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.	2	23.09 25.09		
Уборка лестницы в помещении – 16 часов					
24 25 26	Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления)	3	26.09 27.09 27.09		
27	Подметание лестницы.	1	28.09		
28 29	Моющие средства.	2	29.09 30.09		РЭШ
30	Правила безопасности при уборке лестницы	1	2.10		
31 32	Уборка мусора.	2	3,10 4,10		
33 34	Протирка перил (поручней)	2	4.10 5.10		

35 36	Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.	2	6.10 7.10		
37 38 39	Мытьё лестницы моющими средствами.	3	9.10 10.10 11.10		
Машинная стирка белья – 27 часов					
40 41 42	Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования.	3	11.10 12.10 13.10		
43 44	Подготовка стиральной машины к работе.	2	14.10 16.10		
45 45 46	Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности.	3	17.10 18.10 18.10		РЭШ
47 48	Сортировка белья.	2	19.10 20.10		
49 50	Сортировка и взвешивание грязного белья	2	21.10 23.10		
51 52	Стирка.	2	24.10 25.10		
52 53	Прополаскивание.	2	25.10 26.10		
54 55	Сушка в centrifуге.	2	27.10 7.11		
56 57	Сушка на воздухе	2	8.11 8.11		
58 59 60	Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.	3	9.11 10.11 11.11		
61 62	Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья.	2	13.11 14.11		
63 64	Утюжка белья.	2	15.11 15.11		РЭШ
Практическое повторение – 4 часа					
65 66 67	Уборка помещения с использованием освоенных приемов.	3	16.11 17.11 18.11		
68	Самостоятельная работа	1	20.11		
Обработка оборудования и уборка на кухне – 20 часов					
69	Вводное занятие	1	21.11		
70 71 72	Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода.	3	22.11 22.11 23.11		РЭШ
73 74 75	Мытьё кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления.	3	24.11 25.11 27.11		
76	Мытьё кухонного инвентаря	2	28.11		

77			29.11		
78	Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой.	2	29.11		
79			30.11		
80	Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды.	2	1.12		
81			2.12		
82	Чистка кухонного стола	1	4.12		
83	Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	1	5.12		
84	Чистка разделочной доски	1	6.12		
85	Чистка моечной ванны	1	6.12		
86	Уборка кухни.	3	7.12		
87			8.12		
88			9.12		
Работа в пищеблоке – 31 час					
89	Столовая посуда: виды, назначение.	2	11.12		РЭШ
90			12.12		
91	Керамическая и стеклянная посуда.	2	13.12		
92			13.12		
93	Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья.	3	14.12		
94			15.12		
95			16.12		
96	Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение	2	18.12		
97			19.12		
98	Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.	2	20.12		
99			20.12		
100	Очистка от остатков пищи	1	21.12		
101	Сбор пищевых отходов	2	22.12		
102			23.12		
103	Обязанности мойщицы посуды.	1	25.12		
104	Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение.	4	26.12		
105			27.12		
106			27.12		
107			28.12		
108	Личная гигиена работника кухни.	2	29.12		
109			9.01		
110	Правила безопасности при работе в моечном цехе.	2	10.01		
111			10.01		
112	Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах	2	11.01		
113			12.01		
114	Сушка посуды и столовых приборов.	2	13.01		
115			15.01		
116	Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	2	16.01		
117			17.01		
118	Уборка моечного отделения.	2	17.01		
119			18.01		
Генеральная уборка помещения – 27 часов					
120	Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской.	3	19.01		
121			20.01		
122			22.01		
123	Обработка стенной панели, подоконника,	3	23.01		

124	двери.		24.01		
125			24.01		
126	Мытье цветочных поддона и горшка.	2	25.01		
127			26.01		
128	Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской.	2	27.01		
129			29.01		
130	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом.	3	30.01		
131			31.01		
132			31.01		
133	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом.	1	1.02		
134	Средства для обработки полированной мебели.	2	2.02		
135			3.02		
136	Обработка полированной мебели.	2	5.02		
137			6.02		
138	Мастика для покрытия паркетного пола.	2	7.02		
139			7.02		
140	Покрытие мастикой и натирка паркетного пола.	2	8.02		
141			9.02		
142	Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.	2	10.02		РЭШ
143			12.02		
144	Мытье пола и лестницы.	3	13.02		
145			14.02		
146			14.02		
Практическое повторение – 5 часов					
147	Проведение генеральной уборки различных школьных помещений.	4	15.02		
148			16.02		
149			17.02		
150			19.02		
151	Самостоятельная работа	1	20.02		
Ежедневная уборка служебного помещения – 22 часа					
152	Вводное занятие	1	21.02		
153	Общее представление о работе учреждения (предприятия).	2	21.02		
154			22.02		
155	Значение документации (важность).	3	24.02		
156			26.02		
157			27.02		
158	Уборка письменного стола, настольного светильника.	1	28.02		
159	Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления.	3	29.02		
160			1.03		
161			2.03		
162	Очистка корзины для использованной бумаги.	1	4.03		
163	Протирка пола	2	5.03		
164			6.03		
165	Правила электробезопасности.	2	6.03		РЭШ
166			7.03		

167 168 169	Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.	3	9.03 11.03 12.03		РЭШ
170	Размораживание, мытье и протирка холодильника.	1	13.03		
167 168 169	Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.	3	13.03 14.03 14.03		
170 171 172 173	Размораживание, мытье и протирка холодильника.	4	15.03 16.03 18.03 19.03		
Гигиена питания – 19 часов					
174 175 176	Продукты: виды, значение для питания.	3	20.03 20.03 21.03		
177 178	Изменение качества продукта в результате долгого хранения	2	21.03 22.03		
179 180	Признаки порчи продукта.	2	1.04 2.04		
181 182 183	Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.	3	3.04 3.04 4.04		
184 185 186	Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи.	3	5.04 6.04 8.04		
187 188 189	Личная гигиена работника общественного питания	3	9.04 10.04 10.04		РЭШ
190 191 192	Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.	3	11.04 12.04 13.04		
Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей – 18 часов					
193 194	Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка	2	15.04 16.04		
195	Наполнение и размещение на столе прибора со специями.	1	17.04		
196 197	Мытье столов.	2	17.04 18.04		
198 199 200	Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу	3	19.04 20.04 22.04		
201 202	Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета	2	23.04 24.04		
203 204	Правильное расположение стульев.	2	24.04 25.04		

205 206	Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.	2	26.04 27.04		
207 208	Сбор грязной посуды и подносов в тележку.	2	29.04 30.04		
209	Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды.	1	2.05		
210	Разгрузка тележки в моечном отделении.	1	3.05		
Практическое повторение – 5 часов					
211 212 213 214	Ежедневная уборка служебного помещения.	4	6.05 7.05 8.05 10.05		
215	Самостоятельная работа	1	11.05		
Первичная обработка овощей – 29 часов					
216	Вводное занятие	1	13.05		
217 218 219	Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка.	3	14.05 15.05 15.05		
220 221	Обработки сушеных овощей	2	16.05 17.05		
222 223	Замачивание сушеных овощей	2	18.05		Сжатие программы
224 225	Понятие <i>отходы</i> при обработке овощей: виды, использование.	2	20.05		Сжатие программы
226 227	Определение качества овощей.	2	21.05		Сжатие программы
228 229	Требования к качеству и хранению овощей.	2	22.05		Сжатие программы
230	Признаки порчи овощей	1	22.05		Сжатие программы
231 232	Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей.	2			
233 234 235	Сортировка, мытье, очистка и дочистка овощей вручную.	3	23.05		Сжатие программы
236 237 238	Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	3	25.05		Сжатие программы