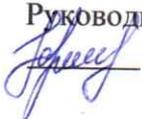
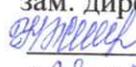


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «БЛИЖНЕНСКАЯ ШКОЛА ВОЛНОВАХСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

РАССМОТРЕНО
на заседании ШМО
Протокол
от «23» 08.24 г. № 1
Руководитель ШМО
 Т.С.Каика

СОГЛАСОВАНО
зам. директора по УВР
 Н.Н.Жерехова
«28» 08.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о директора ГБОУ
«Ближненская школа
Волновахского м.о.
Донецкой Народной Респ.» Т.В.С.



АДАптированная рабочая программа
по предмету Профильный труд(вариант I)
основное общее образование
для 7 класса

Рабочую программу составил
учитель Жерехова Н.Н.

2024— 2025 учебный год

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «БЛИЖНЕНСКАЯ ШКОЛА ВОЛНОВАХСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

РАССМОТРЕНО
на заседании ШМО
Протокол
от «__» _____ г. № __
Руководитель ШМО
_____ Т.С.Каика

СОГЛАСОВАНО
зам. директора по УВР
_____ Н.Н.Жерехова
«__» _____ г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о директора ГБОУ
«Ближненская школа
Волновахского м.о.»
_____ Т.В.Серая
Приказ
от «__» _____ г.
№ _____
М.П.

АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по предмету Профильный труд(вариант I)
основное общее образование
7 класс

Рабочую программу составила:
учитель Жерехова Н.Н.

2024— 2025 учебный год

Пояснительная записка

Обслуживающий труд является одним из важных общеобразовательных предметов в учреждениях, осуществляющих обучение детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Методологической основой федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) являются дифференцированный и деятельный подходы, в рамках которых реализуются современные стратегии обучения, предполагающие использование информационных и коммуникационных технологий (ИКТ) в процессе изучения всех предметов, во внеурочной и внешкольной деятельности на протяжении всего периода обучения в школе. Организация учебно-воспитательного процесса в современной информационно-образовательной среде является необходимым условием формирования информационной культуры современного школьника, достижения им ряда образовательных результатов, прямо связанных с необходимостью использования информационных и коммуникационных технологий.

Основной целью обучения предмета «Профильный труд» является подготовка обучающихся этой категории к жизни в современном высокотехнологичном обществе и овладение доступными профессионально-трудовыми навыками развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

В процессе обучения предмета «Профильный труд» в 5-9 классах решаются следующие задачи:

- развитие социально-ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);
- подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, семье и по месту жительства;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;
- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям и т. п., с которыми связаны профили трудового обучения в школе;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;
- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний,

необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;

- формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
- 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;
- коррекция недостатков познавательной деятельности и повышение уровня общего развития;
- воспитание положительных качеств и свойств личности;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

2. Общая характеристика учебного предмета

Курс предмета «Профильный труд» является логическим продолжением изучения предмета «Ручной труд» в 1-4 классах. Распределение учебного материала, так же, как и на предыдущем этапе, осуществляется концентрическим, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения предмета к практико-теоретическому изучению, но с обязательным учетом значимости усваиваемых знаний и умений в формировании жизненных компетенций. Содержание программы, обеспечивая освоение базового минимума, расширено в сторону получения прикладных знаний, умений и навыков для подготовки к самостоятельной жизни, уходу за детьми, снижению уровня опеки со стороны близких и окружающих подростка людей, формирование для каждого ребёнка максимально возможного уровня самостоятельности.

Обучение обучающихся по программе «Профильный труд» предусматривает сообщение учащимся специальных знаний, выработку умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовку учащихся к профессиям обслуживающего труда, основным содержанием которых является уборка помещений различного назначения (детский сад, школа, больница, офис, частная квартира), уборка уличных территорий.

Программный материал составлен с учетом возрастных и психофизических особенностей развития обучающихся, уровня их знаний и умений.

Основной базой обучения служит специально оборудованный кабинет, (имеющий учебную зону, рабочие столы, уборочный инвентарь), школьные помещения, школьный земельный участок и теплица.

Основными формами и методами обучения являются беседы,

практические работы, сюжетно-ролевые игры.

При обучении по данной программе следует использовать специфические для вспомогательной школы методы: опираться на наглядные примеры, включать в подготовительную деятельность предметные действия, проговаривание вслух, работать с демонстрационными технологическими картами, дидактическими играми. Особое внимание уделяется повторению учебного материала.

Обязательным при обучении обслуживающему труду является изучение и соблюдение правил безопасности работы и гигиены труда при работе на всех рабочих местах, при проведении практических работ.

Особое значение придается развитию коммуникативных навыков поведения в общественных местах. Подготовка к работе уборщицей, санитаркой и др. предусматривает также необходимость сформировать навыки правильного поведения с различным контингентом, этичного и культурного поведения вообще, так как при выполнении своих функциональных обязанностей работники обслуживающего труда вступают в личный контакт с незнакомыми людьми. Для этого большое значение имеют разнообразные сюжетно-ролевые игры.

Предлагаемая программа имеет коррекционно-развивающую направленность, позволяет подготовить выпускников коррекционной школы к обучению в училище, адаптирует их к самостоятельной трудовой деятельности в обществе.

Содержание обучения по предмету имеет практическую направленность. Школа готовит своих воспитанников к непосредственному включению в жизнь, в трудовую деятельность в условиях современного общества.

В программе принцип коррекционной направленности обучения является ведущим.

Особое внимание обращено на коррекцию имеющихся у отдельных учащихся специфических нарушений, на коррекцию всей личности в целом.

Обучение умственно отсталых учащихся носит воспитывающий характер.

Аномальное состояние ребенка затрудняет решение задач воспитания, но не снимает их.

При отборе программного учебного материала учтена его воспитывающая направленность, необходимость формирования таких черт характера и всей личности в целом, которые помогут выпускникам стать полезными членами общества.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Профильный труд», входит в предметную область «Технология» и изучается с 5 по 9 класс в объеме 1190 учебных часов за 5 лет обучения.

Программа по предмету «Профильный труд» предназначена для 5 класса и рассчитана на 204 часов, по 6 часа в неделю.

Программа по предмету «Профильный труд» предназначена для 6 класса и рассчитана на 204 часов, по 6 часа в неделю.

Программа по предмету «Профильный труд» предназначена для 7 класса и рассчитана на 238 часов, по 7 часа в неделю.

Программа по предмету «Профильный труд» предназначена для 8 класса и рассчитана на 272 часов, по 8 часа в неделю.

Программа по предмету «Профильный труд» предназначена для 9 класса и рассчитана на 272 часов, по 8 часа в неделю.

4. Результаты освоения учебного предмета

Изучение предмета «Профильный труд» в 5-9 классах направлено на достижение обучающимися личностных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения программы включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

Планируемые личностные результаты:

- 1) проявление доброжелательного отношения к сверстникам, умение сотрудничать и вести совместную деятельность с учителем и сверстниками;
- 2) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 3) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- 4) овладение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- 5) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- 6) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- 7) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 8) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- 9) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- 10) проявление готовности к самостоятельной жизни.

Планируемые предметные результаты:

Минимальный уровень:

- знание названий некоторых материалов; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;
- представления об основных свойствах используемых материалов;
- знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
- отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы;
- представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора и др.);
- представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;

- владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, литье, пиление, строгание и т. д.);
- чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;
- представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производство обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство и др.);
- понимание значения и ценности труда;
- понимание красоты труда и его результатов;
- заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;
- понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающей внутреннюю дисциплину;
- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/ «не нравится»);
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;
- активное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

- определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- экономное расходование материалов;
- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;
- знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической

работы;

- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

5. Содержание учебного предмета

Основными задачами реализации содержания учебного предмета «Профильный труд» является подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к условиям самостоятельной жизни и труду, формирование знаний, умений и навыков, способствующих обслуживанию себя и других. В связи с этим обучение обслуживающему труду ведется по двум направлениям:

1. обслуживание себя (домашний труд);
2. обслуживание других (профессиональный труд)

7 класс

Работа на пришкольном участке. Знакомство с породами деревьев. Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на школьном участке. Осенний уход за плодовыми деревьями. Приствольный круг. Значение. Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы. Составление плана подготовки плодового дерева к зиме. Правила обрезки, очистки ствола, обработка ран, побелка ствола и т.д.

Уход за одеждой и обувью. Правила хранения и ухода. Ручная стирка, полоскание, отжим, развешивание для просушки, утюжка. Повторение правил безопасной работы утюгом. Чистка одежды и обуви. Правила хранения межсезонной одежды и обуви.

Работа с картоном и бумагой. Изготовления картонных изделий - блокнота в мягком переплётё. Подготовка стопы бумаги для бумажного блока, шитьё в два прокола. Окантовка корешка. Записная книжка в составном переплётё, украшение обложки аппликацией. Папка с клапанами и завязками. Раскрой деталей, приклеивание клапанов, закрепление завязок, выклейка внутренней части папки. Изготовление футляра для бумаг, раскрой деталей, оклейка внешней и внутренней части футляра. Изготовление коробочки для подарка.

Уборка лестниц в помещении. Лестница в школе: устройство (ступени, пролёт, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления, подметание лестницы, уборка мусора, протирка перил, мытьё лестницы моющими средствами. Моющие средства, правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения. Режим влажной уборки пола в кабинетах школы. Правила ухода за офисной мебелью.

Машинная стирка белья. 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.

Устройство кухни, правила уборки. Кухонная посуда и кухонный инвентарь. Посуда из различных материалов, правила ухода, свойства. Столовые приборы: назначение, правила ухода. Посудомоечная посуда: устройство, правила ухода, принципы работы. Устройство кухни. Правила уборки кухни. Кухонная раковина: материалы для изготовления. Бытовой холодильник: назначение, принципы работы. Правила хранения продуктов питания правила ухода за кухонной мебелью. Правила ухода за полом на кухне. Правила выполнения генеральной уборки кухни.

Первичная обработка овощей. Виды овощей. Питательная ценность овощей. Обработка и правила использования сушёных овощей. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей. Обработка овощей на производстве: машины, инструменты. Понятие отходы при обработке овощей. Швейная машинка с ручным приводом. Заправка верхней нитки на швейной машине. Заправка нижней нитки. Пошив хозяйственной сумки, салфетки для уборки, полотенца для рук.

Тематическое планирование

№ п/п	Тема раздела	Количество уроков
1.	Раздел 1.Вводное занятие.	2
2.	Раздел 2.Работа на пришкольном участке.	6
3.	Раздел 3.Уборка лестницы в помещении.	4
4.	Раздел 4.Машинная стирка белья	4
5.	Раздел 5.Уборка помещения с использованием освоенных приемов.	4
6.	Раздел 6.Обработка оборудования и уборкана кухне.	3
7.	Раздел 7.Работа в пищеблоке	4
8.	Раздел 8.Генеральная уборка помещения.	4
9.	Раздел 9.Ежедневная уборка служебного помещения.	4
10.	Раздел 10.Гигиена питания.	4
11.	Раздел 11.Подготовка столового зала предприятия общественногопитания к приему посетителей.	4
12.	Раздел 12.Практическое повторение.	5
13.	Раздел 13.Первичная обработка овощей	5
14.	Раздел 14.Обработка корнеплодов вусловиях пищеблока.	4
15.	Раздел 15.Уборка территории и помещения на предприятии общественного питания.	6
16.	Раздел 16.Обработка кухонной посуды,инвентаря, тары на предприятиях общественногопитания.	5
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО УРОКОВ		68

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Дата		Содержание тем	Количество часов
	п/п	план		
1-2. Раздел 1. Вводное занятие(2ч)				
Раздел 2.Работа на пришкольном участке(6ч.)				
3.			Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке.	
4.			Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение. Правила вкапывания приствольного круга. Секатор: устройство, накладкаи правила безопасной работы.	
5.			Вскапывание приствольногокруга лопатой.	
6.			Сбор опавших листьев и укладкаих в кучи граблями.	
7.			Обрезка ветвей дерева секаторомна длинном шесте.	
8.			Очистка ствола скребком и побелка известью с помощью кисти.	
Раздел 3.Уборка лестницы в помещении(4ч)				
9.			Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила, и поручни), материалы для изготовления).	
10-11			Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы.	

			Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.	
12.			Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирание перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	
Раздел 4.Машинная стирка белья(4ч)				
13.			.Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности.	
14.			Сортировка белья. Отбеливающиеи отстирывающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе. Сортировка и взвешивание грязного белья.	
15.			Подготовка стиральной машиньк работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе.	
16.			Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.	
Раздел 5.Уборка помещения с использованием освоенных приемов(4ч)				
17-18			Самостоятельная работа.	
19-20			Работа на пришкольном участке.	
Раздел 6. Обработка оборудования и уборкана кухне(3ч)				

21.			Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления.	
-----	--	--	---	--

22.			Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелевой посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря. Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелевой посуды.	
23.			Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.	
Раздел 7. Работа в пищеблоке(4ч)				
24.			.Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение. Правила чистки и мытья.	
25.			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.	
26.			Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности. Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов.	
27.			Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.	
Раздел 8. Генеральная уборка помещения(4ч)				
28.			Очистка и мытье стеной панели и двери, подоконников, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской.	

29.			Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для обработки паркетного пола.	
30.			Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ. Обработка стенной панели, подоконника, двери.	
31.			Мытье цветочных поддона и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом.	

Раздел 9.Ежедневная уборка служебного помещения(4ч)

32.			Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документов (важность).	
33.			Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности.	
34.			Бытовой холодильник: устройство размораживание, мытье и протирка. Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использования бумаги.	
35.			Протирка пола. Размораживание, мытье и протирка холодильника.	

Раздел 10.Гигиена питания(4ч)

36.			Продукт: виды, значение для питания. Изменение качества продуктов в результате долгого хранения.	
37.			Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.	
38.			Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи.	
39.			Личная гигиена работников общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.	

Раздел 11. Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей(4ч)

40.			Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета.	
41.			Правила обращения тележкой для сбора и транспортировки посуды. Мытье столов.	
42.			Подготовка бумажных салфеток и укладывание их в салфеточницу. Наполнение и размещение на столе приборов со специями.	
43.			Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.	

Раздел 12. Практическое повторение(5ч)

44-48			Ежедневная уборка служебного помещения.	
Раздел 13.Первичная обработка овощей(5ч)				
49.			Овощи (капуста, лук, салат,шпинат: ценности, обработка).	
50.			Обработка сушеных овощей(общие понятия, виды). Понятие отходы (виды, использование)	
51.			Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей.	
52.			Санитарные требования к условиям хранения, экскурсия в овощехранилище.	
53.			Обработка овощей: машины и инструменты. Практическая работа в школьном овощехранилище и столовой.	
Раздел 14.Обработка корнеплодов вусловиях пищеблока(4ч)				
54.			Теория. Пищеблок, его цеха, назначение и устройство. Оборудование овощного цеха.	
55.			Корнеплоды, виды.	
56.			Основные требования к обработке, нормы отходов.Ножи для дочистки. Т/Б приработе с ними.	
57.			Картофелечистка (назначение, пользование, Т/Б). Практическая работа в школьной столовой.	
Раздел 15.Уборка территории и помещения на предприятии общественного питания(6ч)				
58.			Санитарные требования к	

			территории и помещениям общественного питания.	
59.			Правила уборки, сбора, хранения и удаления отходов.	
60.			Контейнеры для мусора.	
61.			Моющие средства: назначение, пользование, Т/Б.	
62-63			Промежуточная аттестация Практическая работа по уборке столового зала (мытьё стен и полов, подбор инвентаря, чистка мебели, удаление мусора)	
Раздел 16.Обработка кухонной посуды,инвентаря, тары на предприятиях общественногопитания(5ч)				
64.			1. Организация работы моечного отделения.	
65.			2. Уход за столовой посудой уборка со стола, мойка, просушка, Т/Б при мытьё.	
66.			3. Моющие средства: виды, правила составления раствора, обработка посуды, инвентаря и тары.	
67.			4. Посудомоечная машина, спецодежда при мойке.	
68.			Итоговый урок	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО УРОКОВ				68

