

Краснодарский край, Новокубанский район, с.Ковалевское  
Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского  
края специальная (коррекционная) школа – интернат  
с. Ковалевского

УТВЕРЖДЕНО  
решением педагогического совета  
от 28 августа 2020 года протокол №1  
Председатель О.Н. Бурдина



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По учебному предмету «Углубленная трудовая подготовка»

Уровень образования (класс): углубленная трудовая подготовка, 10 класс

Количество часов: всего 748 часа, в неделю 22 часа

Учитель: Березикова Вера Александровна

Программа составлена на основе программно-методического обеспечения для 10-12 классов с углубленной трудовой подготовкой в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида под редакцией Щербаковой А.М., Платоновой Н.М.

2020/2021 учебный год

Краснодарский край, Новокубанский район, с.Ковалевское  
Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского  
края специальная (коррекционная) школа – интернат  
с. Ковалевского

УТВЕРЖДЕНО  
решением педагогического совета  
от \_\_августа 2020года протокол №1  
Председатель \_\_\_\_\_ О.Н. Бурдина

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

По учебному предмету «Углубленная трудовая подготовка»

Уровень образования (класс): углубленная трудовая подготовка, 10 класс

Количество часов: всего 748 часа, в неделю 22 часа

Учитель: Березикова Вера Александровна

Программа составлена на основе программно-методического обеспечения для 10-12 классов с углубленной трудовой подготовкой в специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида под редакцией Щербаковой А.М., Платоновой Н.М.

2020/2021 учебный год

## 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

### Учащиеся должны знать:

- ✓ к кому обратиться при устройстве на работу в детские учреждения; иметь представление о тех функциях, которые выполняют люди перечисленных должностей, их связи по должностям;
- ✓ субординационные правила в отношениях между сотрудниками одного учреждения в рабочее и свободное время;
- ✓ какие действия необходимо предпринять при возникновении каких-либо проблем на рабочем месте и к кому обратиться.
- ✓ названия и применение дезинфицирующих и моющих средств; правила обработки рук до и после работы; правила использования спецодежды; правила соблюдения санитарных норм обработки различных помещений ежедневно и при карантине.
- ✓ виды и назначение мебели в детском учреждении; требования к санитарно-гигиеническому состоянию мебели в детском учреждении; виды покрытий поверхности мебели; средства и правила их применения в соответствии с инструкцией и в зависимости от материала покрытия;
- ✓ технологический цикл ухода за различными поверхностями мебели; технологию ухода за мягкой мебелью с применением пылесоса и без него; правила личной безопасности при применении средств ухода за мебелью.
- ✓ особенности каждого ребенка в отношении приема пищи; правила санитарии при подготовке зала к приему пищи; последовательность операций при сервировке и уборке стола; технологию мытья посуды; правила пользования и хранения посуды. требования к санитарно-эпидемиологическому режиму (состояние кожи рук, уход за ногтями, регулярность смены спецодежды);
- ✓ свойства моющих, чистящих и дезинфицирующих растворов и инструкцию по их приготовлению; виды и свойства покрытия моечных ванн, способы ухода;
- ✓ свойства металлической, фарфоровой и стеклянной посуды и чистящие и моющие средства для ухода за ними; приспособления для мытья посуды; правила техники безопасности при работе с моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами, санитарно-гигиенические нормы при мытье посуды;
- ✓ виды комнатных растений; условия выращивания и ухода за ними (полив, протирка от пыли, обмывание листьев, мытье поддонов);
- ✓ способы подкормки комнатных растений специальными удобрениями; инвентарь, необходимый для ухода и пересадки комнатных растений; правила посадки и пересадки комнатных растений.
- ✓ функциональные обязанности уборщика служебных помещений; виды служебных помещений, названия и нахождение элементов служебных помещений (пол, стены, плинтус, дверной проем и т.д.) и технических

- конструкций (лестничная клетка, вентиляционная решетка, электрическая розетка и т.д.);
- ✓ виды половых покрытий, технологию ухода за половыми покрытиями (линолеум, метлахская плитка);
  - ✓ назначение сантехнического оборудования, способы и технологическую последовательность ухода за сантехникой, чистящие и моющие средства для ухода за сантехникой, санитарно-эпидемиологические правила работы в санузле;
  - ✓ названия элементов конструкции лестницы, чистящие и моющие средства для уборки; инвентарь и оборудование, технологию обработки поверхностей стен, перил, ступеней; технику безопасности при работе на лестнице.
  - ✓ иметь представления о функциональных обязанностях дворника, об особенностях уборки территории в разное время года;
  - ✓ названия инструмента по уходу за деревьями и кустарниками;
  - ✓ правила перекопки земли под кустарниками и деревьями;
  - ✓ правила безопасной работы при уборке снега и колке льда; правила обращения с химическими веществами для разрыхления снега.

#### **Учащиеся должны уметь:**

- ✓ устанавливать контакты и вежливо разговаривать с коллегами по работе, с родителями, с детьми; вести переговоры с заведующей при устройстве на работу; написать заявления о приеме и об увольнении с работы, об очередном отпуске;
- ✓ четко выполнять обязанности, обусловленные инструкцией, не принимать на себя функции воспитателя;
- ✓ соблюдать правила личной гигиены; правильно применять спецодежду при выполнении различных работ; приготовить дезинфицирующий и моющий растворы; правильно использовать и хранить инвентарь в соответствии с маркировкой;
- ✓ обрабатывать мягкую и деревянную мебель, игрушки в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
- ✓ определять виды и назначение мебели в детском учреждении; соблюдать требования к санитарно-гигиеническому состоянию мебели в детском учреждении; определять виды покрытий поверхности мебели; выбирать чистящие и моющие средства и применять их в соответствии с инструкцией и в зависимости от материала покрытия;
- ✓ соблюдать технологический цикл ухода за различными поверхностями мебели; соблюдать технологию ухода за мягкой мебелью с применением пылесоса и без него; соблюдать правила личной безопасности при применении средств ухода за мебелью.
- ✓ готовить столы к приему пищи согласно санитарно-гигиеническим требованиям; сервировать и убирать обеденные столы; мыть и хранить посуду;
- ✓ готовить моющие, чистящие и дезинфицирующие растворы и соблюдать инструкцию по их приготовлению и применению;

- определять виды и свойства покрытия моечных ванн; ухаживать за моечными ваннами; ухаживать за металлической, фарфоровой и стеклянной посудой с применением соответствующих чистящих и моющих средств для ухода за ними;
- ✓ пользоваться приспособлениями для мытья посуды; соблюдать правила техники безопасности при работе с моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами; соблюдать санитарно-гигиенические нормы при мытье посуды; соблюдать технологический цикл мытья посуды; проводить кипячение посуды; эвакуировать пищевые отходы и мыть емкости для пищевых отходов. правильно подобрать место для комнатного растения в соответствии с его особенностями произрастания;
  - ✓ готовить раствор для подкормки растений в соответствии с инструкцией; правильно ухаживать за комнатными растениями: поливать и протирать, обрезать сухие листья;
  - ✓ пользоваться инвентарем, необходимым для ухода и посадки комнатных растений;
  - ✓ ориентироваться в здании, находить, называть и показывать элементы служебных помещений и технические конструкции;
  - ✓ выбирать соответствующую работе спецодежду, подбирать необходимый для данной работы инвентарь, подбирать соответствующие чистящие и моющие средства по инструкции на упаковке, изготавливать тряпки для пола и пыли;
  - ✓ определять виды полов и покрытий, выбирать нужное моющее средство, подбирать необходимые для работы инвентарь и приспособления,
  - ✓ технологически правильно пользоваться инвентарем и приспособлениями (отжимать тряпку, работать шваброй и т.д.), осуществлять уход за инвентарем, правильно его хранить;
  - ✓ чистить и мыть сантехническое оборудование, кафельную плитку, применять соответствующие моющие средства, соблюдать технологическую последовательность при работе, применять соответствующие меры санитарно-эпидемиологической защиты;
  - ✓ технологически правильно мыть окрашенные масляной краской стены, перила, лестничные ступени;
  - ✓ правильно выбирать моющие, чистящие средства и инвентарь, соблюдать правила техники безопасности при работе на лестнице;
  - ✓ производить технологически правильно подметание;
  - ✓ технологически правильно сгребать снег со ступеней крыльца, дорожек, тротуаров;
  - ✓ правильно и своевременно разрыхлять лёд химическими веществами; посыпать песком поверхности, покрытые льдом.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

10 класс.

I полугодие (350 часов).

### Раздел 1. ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

#### 1. Вводное занятие.

Беседа о труде и его значении в жизни общества. Профессии родителей учащихся. Профили, по которым проводится трудовое обучение в школе. План и цели проведения ознакомительной трудовой подготовки в 10 классе.

#### 2. Общие сведения о работе младшего обслуживающего персонала.

**Теоретические сведения.** Знакомство с работой младшего обслуживающего персонала. Экскурсия. Наблюдение за работой младшего обслуживающего персонала. Виды помещений в детском учреждении, их назначение, оборудование. Уборочный инвентарь и спецодежда. Техника безопасности при работе с моющими средствами, инвентарём.

### Раздел 2. ДВОРНИК

#### 1. Уборка в осеннее время дорожек, газонов, спортплощадки и территорий, прилегающих к школе.

**Теоретические сведения.** Ознакомление с функциональными обязанностями дворника. Инструменты и хозинвентарь. Назначение и устройство. Исправное состояние хозинвентаря. Порядок хранения инструмента и хозинвентаря. Спецодежда. Назначение спецодежды (рукавицы, халат). Правила техники безопасности при уборке территории. Виды покрытий дорожек (твёрдое, грунтовое). Сбор и утилизация мусора. Уход за покрытиями различного вида.

**Практические работы.** Подметание дорожек, площадок с различным видом покрытия. Сбор, переноска и утилизация мусора.

#### 2. Уход за декоративными кустарниками.

**Теоретические сведения.** Виды декоративных кустарников: высокорослые: сирень, жасмин; низкорослые). Значение декоративных кустарников. Уход за декоративными деревьями и кустарниками. Инструмент по уходу за декоративными деревьями и кустарниками. Правила перекопки земли под кустарниками и деревьями.

**Практические работы.** Перекопка почвы под деревьями и кустарниками. Обрезание сухих поломанных веток секатором. Укрытие почвы под деревьями и кустарниками на зиму.

#### 3. Культура поведения.

**Теоретические сведения.** Значение культуры общения в отношениях людей. Субординация – что это такое, для чего она нужна. Правила общения с различной категорией лиц (начальство, прохожие, дети) при исполнении

обязанностей дворника. Правила поведения в общественных местах и на рабочем месте.

**Практические работы.** Ролевые игры по данным темам.

### **Раздел 3. РАБОЧИЙ ПО КУХНЕ**

#### **1. Работа в столовой.**

**Теоретические сведения.** Понятие о гигиене питания. Посуда (фаянсовая, стеклянная посуда, посуда из нержавеющей стали). Требования к работнику столовой: одежда, поведение. Эстетическое оформление стола. Правила подготовки стола к подаче пищи. Правила безопасности при подаче пищи и уборке посуды.

**Практические работы.** Сервировка стола к завтраку. Сервировка стола к обеду. Подача пищи. Сбор грязной посуды. Выполнение санитарных требований и правил этикета при сборе грязной посуды. Уборка и протирка столов, уборка пола.

#### **2. Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания.**

**Теоретические сведения.** Санитарные требования к территории и помещениям общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.

**Практические работы.** Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытьё стен и полов с разным покрытием.

#### **3. Обработка кухонной и столовой посуды на предприятии общественного питания.**

**Теоретические сведения.** Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств.

**Практические работы.** Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытьё инвентаря и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств. Сушка инвентаря и тары. Уборка пола.

### **Раздел 4. ЭКОНОМИКА**

#### **1. Экономика как хозяйство.**

**Теоретические сведения.** Экономика, хозяйство, безграничные потребности, ограниченные возможности, выбор, цена выбора, средства производства, экономические объекты, натуральное хозяйство, натуральный обмен (бартер), товар, разделение труда (специализация), товарное хозяйство, выгода, производительность труда.

## 2. Человек и экономическая система.

**Теоретические сведения.** Типы экономических систем: традиционная, плановая (командная), рыночная, смешанная; достоинства и недостатки плановой экономики, рыночной экономики; общественная (государственная) и частная (приватная) собственность; свобода выбора; конкуренция; монополист; бизнесмен; предприниматель; виды рынков; приватизация; рынок жилья; агентство недвижимости.

## Раздел 5. УБОРЩИК СЛУЖЕБНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

### Вводное занятие.

Ознакомление с функциональными обязанностями уборщика служебных помещений.

### 1. Виды служебных помещений.

**Теоретические сведения.** Служебные помещения. Элементы помещений и технических конструкций.

**Практические работы.** Распознавание элементов и технических конструкций в школьных помещениях.

### 2. Гигиенические и санитарно-эпидемиологические требования.

**Теоретические сведения.** Требования санитарии и гигиены к состоянию служебных помещений. Моющие и чистящие средства, их назначение. Инструкция к применению моющего или чистящего средства на упаковке. Спецодежда. Инвентарь и приспособления для работы. Правила пользования и уход за ними. Правила техники безопасности при работе с моющими и чистящими средствами.

**Практические работы.** Подбор спецодежды. Уход за руками. Выбор моющих и чистящих средств по инструкции на упаковке. Приготовление моющих растворов. Уход за инвентарем и приспособлениями. Изготовление салфеток для протирки пыли и мытья полов.

### 3. Уход за полами.

**Теоретические сведения.** Виды половых покрытий. Моющие и чистящие средства для ухода за полами. Правила (последовательность действий) ухода за полами (линолеум, метлахская плитка). Сухая и влажная обработка полов (приемы работ).  
Generalporation  
USB Flash  
Disk 1311120000000223

1311120000000223

ā

□

□

□

À

☪

Р

з

в

@

□



**Теоретические сведения.** Конструкция лестниц (марши, пролеты, ступени, перила). Мытье окрашенных масляной краской стен. Особенности загрязнения лестниц. Чистящие и моющие средства для уборки лестниц. Инвентарь и оборудование. Технология обработки поверхностей стен, перил, ступеней. Спецодежда. Техника безопасности при работе на лестнице.

**Практические работы.** Определение элементов конструкции лестницы. Сухая и влажная уборка лестничных маршей: мытье стен, мытье перил, мытье ступеней.

## **6. Уход за жилищем.**

**Теоретические сведения.** Гигиенические требования к жилому помещению (чистота, температурный режим, освещенность, режим проветривания). Ежедневная уборка квартиры (виды бытового ухода за помещением). Уход за коврами и ковровыми покрытиями. Подготовка помещения к зиме.

**Практические работы.** Измерение температуры воздуха в различных точках жилого помещения (на кухне, в спальне, возле входной и балконной двери). Определение степени освещенности помещения до и после мытья оконного стекла, плафонов светильников, замены ламп накаливания. Размещение вещей и предметов в шкафы, на полки и антресоли. Удаление пыли с мебели, с других предметов в помещении. Подметание и мытье пола. Чистка кафеля, уход за отопительными приборами. Чистка сантехнического оборудования. Уход за контейнером для мусора. Утепление помещения (проклейка окон и балконных блоков). Экскурсии в магазины по продаже мебели, хозяйственных товаров. Гигиенические требования к жилому помещению

## **7. Удаление пыли с мебели, отопительных приборов, подоконников.**

**Теоретические сведения.** Значение данного вида бытового труда в жизни человека. Покрытие поверхности мебели (полированное и неполированное дерево, окрашенные поверхности, пластик). Способы удаления пыли с поверхностей (влажной и сухой тряпкой, специальной антистатической салфеткой, пылесосом). Необходимый инвентарь и приспособления, правила пользования ими при удалении пыли с мягкой мебели.

**Практические работы.** Выбирать необходимый инвентарь. Удалять пыль с поверхностей и предметов различными способами. При влажной уборке (набирать в таз воду нужной температуры, добавлять в случае надобности моющее средство, смачивать и отжимать тряпочку, расправлять и правильно удерживать ее в руке, совершать правильные движения по поверхности, промывать тряпочку после окончания работы и вывешивать ее для просушки, убирать тряпочку и таз в шкаф на хранение).

## **Раздел 6. ОХРАНА ТРУДА**

### **1. Введение.**

**Теоретические сведения.** Конституция РФ. Кодекс законов о труде (КЗОТ) - основа законодательства об охране труда. Роль профсоюзов в области охраны труда.

## **2. Организация работы по охране труда на производстве.**

**Теоретические сведения.** Общие сведения об охране труда на производстве. Трудовое законодательство. Коллективный договор. Правила внутреннего (трудового) распорядка. Рабочее время: продолжительность, использование. Режим рабочего дня. Перерывы на отдых. Льготы, предоставляемые законодательством об охране. Охрана труда женщин и молодежи. Контроль за выполнением требований законов об охране труда. Обучение, инструкции и допуск к работе. Средства индивидуальной защиты. Оказание доврачебной помощи.

## **ПРАКТИЧЕСКОЕ ПОВТОРЕНИЕ**

Уборка помещений с использованием освоенных приёмов.

### **II полугодие (396 часов)**

## **Раздел 1. УБОРЩИК СЛУЖЕБНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ**

### **1. Подметание пола.**

**Теоретические сведения.** Инвентарь (ведро для воды, веник, щетка, совок и ведро для сбора мусора). Правила подметания пола (собрать с пола крупный мусор и поместить его в ведро или мешочек для мусора, подметать влажным веником, начинать подметать с дальнего угла по направлению к двери, мести мусор от себя, не оставляя не подметенную поверхность, собирать мусор в совок в процессе подметания, помещать его в мешочек или ведро для мусора). Порядок уборки инвентаря на хранение. Правила личной гигиены.

**Практические работы.** Подготовка моющего раствора (добавлять жидкое и порошкообразное моющее средство до наливания воды в ведро). Подметание пола в направлении от себя и с дальнего угла к выходу из комнаты. Промывание веника в моющем растворе. Промывание и уборка инвентаря на хранение. Мытьё рук с мылом после окончания работы и вытирание их насухо специальным полотенцем (для вытирания рук после хозяйственных работ, а не для лица).

### **2. Мытьё пола.**

**Теоретические сведения.** Значение данного вида труда в соблюдении гигиенических норм содержания жилища. Инвентарь (2 тряпки, швабра деревянная или металлическая, щетка половая, швабра веревочная, ведро обыкновенное и с насадкой для отжима). Чистящие и моющие средства (жидкие и порошкообразные). Порядок действий при мытьё пола (насыпать или налить в ведро моющее средство, смочить и отжать тряпку или

веревочную швабру, обмотать или закрепить тряпку на швабре или щетке, промыть пол движениями от себя к себе, периодически прополаскивая тряпку, протереть пол сухой тряпкой). Порядок ухода за инвентарем (промыть ведро, тряпки и веревочную швабру, убрать на хранение, повесив щетку и веревочную швабру на крючок, тряпки — на просушку). Правила пользования спецодеждой.

**Практические работы.** Подготовка необходимого инвентаря и воды. Соблюдение последовательности рабочей операции (подметать пол перед мытьем). Смачивание, полоскание и отжим тряпки, веревочной швабры. Подготовка швабры с тряпкой к работе. Мытьё пола. Контроль степени чистоты поверхности пола. Подготовка инвентаря к хранению. Уборка спецодежды.

### **3. Уход за коврами и ковровыми покрытиями.**

#### **Теоретические сведения.**

Виды ковров и ковровых покрытий (по составу волокна). Инвентарь и приспособления для чистки ковров. Моющие и чистящие средства для чистки ковров. Порядок ухода за коврами (подготовка ковра к чистке, чистка).

#### **Практические работы.**

Определение на ощупь вид ковра или коврового покрытия по составу. Подметание ковра влажным веником. Чистка ковра или коврового покрытия пылесосом. Выбивание ковра легким постукиванием специальной выбивалкой. Подготовка моющего раствора из воды и стирального порошка, взбивание пены. Набор пены на тряпку или губку, нанесение пены на поверхность ковра или коврового покрытия, чистка ковра щеткой.

### **4. Уход за комнатными растениями.**

#### **Теоретические сведения.**

Виды комнатных растений. Ежедневный уход за комнатными растениями. Подкормка растений. Время рыхления почвы в процессе ухода за комнатными растениями (после полива, так как при рыхлении сухой почвы большая вероятность повреждения корневой системы). Размножение комнатных растений. Инвентарь и приспособления для рыхления почвы (деревянный колышек, набор цветочка, вилка с длинными зубцами). Подготовка цветочных горшков к посадке растений. Посадка и пересадка комнатных растений. Знать сроки пересадки растений (весна, лето).

#### **Практические работы.**

Полив и обмывание растений, удаление сухих листьев. Подготовка почвенной смеси. Подкормка комнатных растений. Подготовка цветочных горшков и поддонов к посадке растений (чистка, дезинфицирование). Очистка поддонов от загрязнения. Промывка цветочных горшков и поддонов моющими средствами. Посадка и пересадка комнатных растений.

## **Раздел 2. ДВОРНИК**

## **1. Уборка улиц, площадок и дорожек в зимнее время.**

**Теоретические сведения.** Функциональные обязанности дворника в зимнее время. Особенности уборки в зимнее время. Инструменты и хозяйственный инвентарь для уборки в зимнее время. Назначение и устройство, исправное состояние инвентаря. Правила безопасной уборки. Уход за тротуарами, дорожками, ступеньками, входами в здания. Химические вещества для обработки льда и разрыхления снега. Правила обращения с химическими веществами.

**Практические работы.** Уборка снега с твердых покрытий. Очистка крыльца. Колька льда. Обработка льда химическими средствами. Транспортировка снега и льда в специально отведенные места.

## **Раздел 3. РАБОЧИЙ ПО КУХНЕ**

### **1. Работа в пищеблоке.**

**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 мойщика 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 использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов.

### **2. Гигиена питания.**

**Теоретические сведения.** Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока. Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей.

### **3. Обеденный стол.**

**Теоретические сведения.** Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.

**Практические работы.** Мытье столов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфетницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.

### **4. Первичная обработка овощей.**

**Теоретические сведения** Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработка сушеных овощей. Понятие отходы при обработке овощей: виды, использование. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей. Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.

**Практические работы.** Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и дочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.

## **5. Обработка корнеплодов в условиях пищеблока.**

**Теоретические сведения.** Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов. Нож для дочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.

**Практические работы.** Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Дочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.

## **Раздел 6. ОХРАНА ТРУДА**

### **1. Трудовое законодательство.**

**Теоретические сведения.** Порядок приема и увольнения с работы. Особенности приема и увольнения с работы на малых предприятиях региона. Трудовой договор. Права и обязанности рабочих на производстве. Перевод на другую работу, отстранение от работы. Виды оплаты труда. Охрана труда. Порядок разрешения трудовых споров. Трудовая и производственная дисциплина. Продолжительность рабочего времени. Перерывы для отдыха и питания. Выходные и праздничные дни. Труд молодежи. Действия молодого рабочего при ущемлении его прав и интересов на производственном предприятии. Листок нетрудоспособности.

### **2. Пожарная безопасность на производстве.**

**Теоретические сведения.** Значение соблюдения правил пожарной безопасности. Возможные причины пожаров. Правила пользования электронагревательными приборами. Причины возгорания в электроустановках и электросети. Обеспечение пожарной безопасности при выполнении должностных обязанностей. Пожарная безопасность на территории предприятия и внутри здания. Сообщение о пожаре. Правила поведения при пожаре. Использование углекислотного огнетушителя. Эвакуация людей и материальных ценностей при пожаре. Первая медицинская помощь пострадавшему при пожаре.

## **Раздел 6. ЭКОНОМИКА**

### **Человек как работник.**

**Теоретические сведения.** Индивидуальная частная фирма, закрытое и открытое акционерное общество, государственное предприятие, акция, облигация, дивиденд; трудовой контракт, наемный работник, наниматель (работодатель), сдельная и повременная зарплата, тарифная ставка, оклад, номинальная и реальная зарплата; минимальная зарплата, прожиточный минимум, черта бедности, инфляция, гиперинфляция; профсоюзы, вредные условия труда, профзаболевания, льготы в связи с особыми условиями труда, льготная пенсия, производственный травматизм; безработный неработающий, безработица, служба занятости, вакансия, пособие по безработице.

## **Раздел 7. ДВОРНИК**

**Уборка в весенне-летнее время дорожек, газонов, спортплощадки и территорий, прилегающих к школе.**

**Теоретические сведения.** Инструменты и хозинвентарь. Назначение и устройство. Исправное состояние хозинвентаря. Порядок хранения инструмента и хозинвентаря. Спецодежда. Назначение спецодежды (рукавицы, халат). Правила техники безопасности при уборке территории. Виды покрытий дорожек (твёрдое, грунтовое). Сбор и утилизация мусора. Уход за покрытиями различного вида.

**Практические работы.** Подметание дорожек, площадок с различным видом покрытия. Сбор, переноска и утилизация мусора.

## **ТЕСТИРОВАНИЕ**

## **ПРАКТИЧЕСКОЕ ПОВТОРЕНИЕ**

### **3.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ (748 часов)**

#### **I полугодие**

<b>№</b>	<b>Название разделов и тем</b>	<b>Кол-во часов</b>
----------	--------------------------------	---------------------

1.	<b>ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ</b> ✓ теория – 8 часов	8
2.	<b>ДВОРНИК</b> <b>1. Уборка в осеннее время дорожек, газонов, спортплощадки и территорий, прилегающих к школе.</b> ✓ теория - 11 часов ✓ практика – 49 часов <b>2. Уход за декоративными кустарниками.</b> ✓ теория - 8 часов ✓ практика – 56 часов <b>3. Культура поведения.</b> ✓ теория - 3 часа ✓ практика – 3 часа	126
3.	<b>РАБОЧИЙ ПО КУХНЕ</b> <b>1. Работа в столовой.</b> ✓ теория - 6 часов ✓ практика – 16 часов <b>2. Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания.</b> ✓ теория - 6 часов ✓ практика – 16 часов <b>3. Обработка кухонной и столовой посуды на предприятии общественного питания.</b> ✓ теория - 6 часов ✓ практика – 4 часа	54
4.	<b>ЭКОНОМИКА</b> <b>1. Экономика как хозяйство.</b> ✓ теория - 5 часов <b>2. Человек и экономическая система.</b> ✓ теория - 10 часов	15
5.	<b>УБОРЩИК СЛУЖЕБНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ</b> <b>Вводное занятие.</b> ✓ теория – 1 час <b>1. Виды служебных помещений.</b> ✓ теория - 2 часа <b>2. Гигиенические и санитарно-эпидемиологические требования.</b> ✓ теория - 6 часов ✓ практика – 4 часа <b>3. Уход за полами.</b> ✓ теория - 4 часа	102

	✓ практика – 4 часов	
<b>4. Уборка санузла.</b>		
	✓ теория – 10 часов	
	✓ практика – 10 часов	
<b>5. Уборка лестниц.</b>		
	✓ теория – 5 часов	
	✓ практика – 15 часов	
<b>6. Уход за жилищем.</b>		
	✓ теория – 4 часа	
	✓ практика – 12 часов	
<b>7. Удаление пыли с мебели, отопительных приборов, подоконников.</b>		
	✓ теория – 6 часов	
	✓ практика – 19 часов	
<b>6. ОХРАНА ТРУДА</b>		<b>15</b>
<b>1. Введение.</b>		
	✓ теория – 2 часа	
<b>2. Организация работы по охране труда на производстве.</b>		
	✓ теория – 13 часов	
<b>7. ТЕСТИРОВАНИЕ</b>		<b>4</b>
<b>8. ПРАКТИЧЕСКОЕ ПОВТОРЕНИЕ</b>		<b>25</b>
	<b><u>Всего:</u></b>	<b><u>350 часов</u></b>

## II полугодие

№	Название разделов и тем	Кол-во часов
---	-------------------------	--------------

<b>1.</b>	<b>УБОРЩИК СЛУЖЕБНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ</b>	<b>120</b>
	<b>1. Подметание пола.</b>	
	✓ теория - 5 часов	
	✓ практика – 30 часов	
	<b>2. Мытье пола.</b>	
	✓ теория - 5 часов	
	✓ практика – 30 часов	
	<b>3. Уход за коврами и ковровыми покрытиями</b>	
	✓ теория - 4 часа	
	✓ практика – 26 часов	
	<b>4. Уход за комнатными растениями.</b>	
	✓ теория - 8 часов	
	✓ практика – 12 часов	
 <b>2.</b>	 <b>ДВОРНИК</b>	 <b>70</b>
	<b>Уборка улиц, площадок и дорожек в зимнее время</b>	
	✓ теория - 8 часов	
	✓ практика – 62 часа	
 <b>3.</b>	 <b>РАБОЧИЙ ПО КУХНЕ</b>	 <b>51</b>
	<b>1. Работа в пищеблоке</b>	
	✓ теория - 6 часов	
	✓ практика – 6 часов	
	<b>2. Гигиена питания</b>	
	✓ практика – 8 часов	
	<b>3. Обеденный стол</b>	
	✓ теория - 3 часа	
	✓ практика – 7 часов	
	<b>4. Первичная обработка овощей.</b>	
	✓ теория - 5 часов	
	✓ практика – 6 часов	
	<b>5. Обработка корнеплодов в условиях пищеблока.</b>	
	✓ теория - 5 часов	
	✓ практика – 5 часов	
 <b>4.</b>	 <b>ОХРАНА ТРУДА</b>	 <b>25</b>
	<b>1. Трудовое законодательство.</b>	
	✓ теория - 14 часов	
	<b>2. Пожарная безопасность на производстве.</b>	
	✓ теория - 11 часов	
 <b>5.</b>	 <b>ЭКОНОМИКА</b>	 <b>20</b>
	<b>Человек как работник.</b>	
	✓ теория – 19 часов	

<b>6. ДВОРНИК</b>	<b>88</b>
<b>Уборка в весенне-летнее время дорожек, газонов, спортплощадки и территорий, прилегающих к школе.</b>	
✓ теория – 10 часов	
✓ практика – 78 часов	

**ТЕСТИРОВАНИЕ** **4**

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ПОВТОРЕНИЕ** **20**

**Всего:     398 часов.**

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методического объединения учителей трудового

обучения от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 года № \_\_\_\_

Руководитель МО \_\_\_\_\_ М.Ю. Довгаль

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР

С.В. Минина

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.