

Государственное казенное общеобразовательное учреждение

«Школа-интернат № 86»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора

Дерябина Н.В.

31.05.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГКОУ «Школа-интернат №86»

Орлова Ю. А.

Приказ от 31.05.2021г. № 90 - о

Адаптированная рабочая программа
по предмету:
«Подготовка младшего обслуживающего
персонала»
7-9 класс
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТЬЮ
(ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ)
(1 ВАРИАНТ)

Составила:

Разгулова Н.Ю.

Принято на заседании
Педагогического совета
Протокол от 31.05.2021г. № 5

г.Нижний Новгород

2021 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная программа предназначена для обучающихся 7-9 классов. При ее составлении за основу были взяты следующие нормативные документы:

- 1) Адаптированная образовательная программа муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Школа-интернат № 86» на 2018 -2023 гг.
- 2) Программа специальных (коррекционных) образовательных учреждений: 5-9 кл.: В 2сб./Под ред. В.В. Воронковой. – М: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2014. – М. – 303
- 3) Учебный план ГКОУ «Школа – интернат № 86».

Предлагаемая программа ориентирована на учебники:

- для 7 классов специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида / Е.Ю. Головинская Подготовка младшего обслуживающего персонала. Учебник для 7 классов специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида. Самара: Современные образовательные технологии, 2021. – 96 с.
- для 8 классов специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида / Е.Ю. Головинская Подготовка младшего обслуживающего персонала. Учебник для 8 классов специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида. Самара: Современные образовательные технологии, 2021. – 96 с.
- для 9 классов специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида / Е.Ю. Головинская Подготовка младшего обслуживающего персонала. Учебник для 9 классов специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида. Самара: Современные образовательные технологии, 2021. – 96 с.

С учетом санитарно-эпидемиологической обстановки рабочая программа может быть реализована в дистанционном формате.

Общая характеристика предмета

Основной формой организации учебного процесса по трудовому обучению является урок. Все уроки носят практическую направленность. На уроках используется в основном фронтальная, групповая и индивидуальная формы организации учебной работы с учащимися. Групповая (бригадная) форма организации учебной деятельности учащихся применяется при выполнении практических работ на этапе закрепления и повторения учебного материала.

Подготовка младшего обслуживающего персонала в коррекционной школе имеет огромное значение - дает возможность создания новых направлений трудового обучения, с дальнейшим трудоустройством на определённое рабочее место тех выпускников, кто в силу глубины и особенностей структуры своих дефектов не может заниматься производительным трудом, овладеть профессией столяра, слесаря, швеи. Программа предусматривает подготовку обучающихся к выполнению следующих обязанностей:

- уборщик служебных и производственных помещений,
- уборщик пищеблока,
- мойщик посуды,
- дворник,
- рабочий прачечной,
- работник по озеленению,
- санитарка в медицинском учреждении.

В содержание обучения включено практическое знакомство с достижениями современной науки, техники и освоение новейших технологий, инновационными технологическими решениями актуальных задач, предлагаемыми профессиональным сообществом, обучение работе с доступными современными машинами и механизмами. Всё это рассматривается как средство формирования интереса к изученным профессиям, развития познавательных потребностей и мотивации; создание предпосылок для роста производительности труда, увеличения возможностей занятости и повышения качества жизни людей с инвалидностью и ОВЗ.

Социальная адаптация - не только важнейшая задача обучения умственно отсталого ребенка, но и средство компенсации первичного дефекта.

«Младший обслуживающий персонал» является необходимым компонентом общего образования школьников позволяющий напрямую и в непосредственной деятельности овладеть технологическим подходом как методологическим базисом общего образования, приобретает дополнительную направленность и позволяет решить задачи обеспечения социального благополучия выпускников с ОВЗ, в том числе, с интеллектуальной недостаточностью.

Перестройка системы общего и профессионального образования, новые подходы к пониманию результатов, их согласование с особыми потребностями школьников с ОВЗ, закрепленные в ФЗ «Об образовании в РФ», обусловили необходимость моделирования преемственности всех этапов и элементов, обеспечивающую профессионально – трудовую подготовку.

Примерная программа предмета «Младший обслуживающий персонал» составлена с учётом полученных обучающимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности, а также знаний и способов

деятельности, освоения которых обеспечивается в рамках предмета «Социально – бытовая ориентировка».

В рамках подготовки к будущей профессиональной деятельности моделирование преемственности понимается как определение групп трудовых навыков, общих и профессиональных компетенций, которые необходимо сформировать на протяжении обучения (школа, учреждение профессионального образования, рабочее место). Это требует обеспечения единых подходов к пониманию результатов и оценке динамики их развития.

Основное общее образование в современных условиях призвано обеспечить социальную адаптацию обучающихся на основе приобретения ими опыта в сфере учения, познания, профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций. В программе уделяется внимание развитию у школьников доброжелательности, честности, тактичности, терпения.

Цель курса- формирование умений и компетенций для практической работы по группе занятий «неквалифицированные рабочие».

Основной задачей курса является целенаправленная подготовка к взрослой жизни, снижению уровня опеки со стороны близких и окружающих подростка людей, а также формирования максимально возможного уровня самостоятельности, обеспечение возможности трудоустройства.

Цель предмета:

- подготовка обучающихся к профессиям обслуживающего труда, основным содержанием которых является уборка квартир, производственных, служебных, медицинских учреждений, салонов транспорта, работа в пищеблоках, прачечных.

Задачи предмета:

- научить выполнять определённые программой виды работ по алгоритму;
- сформировать навыки безопасного поведения при работе с устройствами, механизмами, химическими средствами;
- сформировать элементарные коммуникативные навыки, обеспечивающие возможность работы в небольшом коллективе;
- обеспечить получение опыта деятельности;
- передать технологию выбора моющих средств в зависимости от материала и вида работ;
- передать технологию выбора алгоритма в зависимости от вида работ.

Поэтому при обучении на уроках даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приемов работы и ее рациональной последовательности, предлагаются образцы для подражания.

При обучении следует использовать специфические методы: опираться на наглядные примеры, включать в подготовительную деятельность предметные действия, проговаривание вслух, работать с демонстрационными технологическими

картами, использовать наглядные средства обучения, дидактический материал, дидактические игры. Особое внимание уделяется повторению учебного материала.

Важно приучать учащихся продумывать план предстоящей работы, оценивать выполненную работу на уроке. Необходимо правильно организовать предварительную ориентировку в задании и планирование с опорой на наглядное пособие, инструкционную или технологическую карту. Работа по развитию речи осуществляется при планировании работы, устном отчёте о выполненной работе.

Для контроля знаний, умений и навыков

Используются тесты, кроссворды, опорные таблицы – алгоритмы, операционные карты, самостоятельные работы, фронтальный опрос.

Так же со стороны учителя ведется наблюдение за поведением и эмоциональным состоянием учащихся; непосредственный контроль правильности выполнения алгоритма действий в практической деятельности учащихся; проведение устного опроса для развития диалогической речи.

Обязательным при обучении является изучение правил техники безопасности при работе на всех рабочих местах и строгое их соблюдение.

Виды и формы организации учебного процесса.

Формы работы: урок, фронтальная работа, работа в парах и группах, коллективная работа.

Методы обучения: словесные, наглядные, практические.

Технологии обучения: игровые, здоровьесберегающие; информационно-коммуникативные; проблемно-поисковые; личностно-ориентированные; технологии разноуровневого и дифференцированного обучения; ИКТ.

Основные виды деятельности:

- анализ, обобщение, группировка, систематизация полученных знаний;
- работа, направленная на формирование умения выполнять практические задания.

Специфика программы I , II , III , IV уровней.

При планировании учебного материала учитываются психологические особенности обучающегося.

Состав класса разнообразен по своим особенностям усвоения учебного материала.

Детей данного класса можно разделить на 4 уровня по способностям и степени обучаемости.

Особенности познавательной деятельности детей определяют коррекционную направленность обучения. Проводится педагогическая диагностика сформированности учебных знаний, умений, навыков учащихся. Данная диагностика включает в себя наблюдение за поведением ученика на уроке, анализ его устных

ответов, выполнения практических действий, осуществляемых по следующим критериям:

-полнота усвоения знаний;

-степень самостоятельности в изложении и применении;

-степень осознанности в их использовании.

С учетом этих критериев выделяются уровни сформированности знаний, умений и навыков. С целью создания условий, способствующих развитию личности ребенка, эффективному усвоению учебного материала и адаптации в обществе, учащиеся класса поделены на 4 уровня.

I уровень – оптимальный – полное усвоение и полная самостоятельность изложения и применения учебных навыков, полная осознанность – 100%.

II уровень – выше среднего – усвоение в целом с упущением отдельных важных деталей, потребность в направляющем руководстве педагога в процессе применения, осознанность в целом выявляющаяся при использовании наводящих вопросов.

Учащиеся наиболее успешно овладевают программным материалом специальной (коррекционной) школы в процессе фронтального обучения. Предложенные задания понимают полностью, в полном объеме сохраняют его до конца деятельности, контролируют результат по ходу и итогу выполнения работы. Типовые задания выполняют самостоятельно, измененные – с минимальной помощью извне.

Дозированную помощь принимают и продвигаются дальше. Им доступен некоторый уровень обобщения. Учащиеся овладевают алгоритмами устных вычислений при наличии конкретных, наглядных действий. Устойчивое внимание, хорошая работоспособность, темп работы сохраняется в течение всего урока.

III уровень – средний – частичное усвоение материала, частичная осознанность со стремлением максимально точно воспроизвести.

Учащиеся также достаточно успешно усваивают программу специальной (коррекционной) школы, но в ходе обучения испытывают несколько большие трудности, чем ученики второго уровня.

Они в основном понимают фронтальное объяснение учителя. Неплохо запоминают изучаемый материал, но сделать выводы и обобщения затрудняются. Их отличает меньшая самостоятельность при выполнении всех видов работ, они нуждаются в помощи учителя как активизирующей, так и организующей. Перенос знаний в новые условия по образцу выполняют, но при этом снижается темп работы, допускаются

ошибки. Самоконтроль и самооценка походу и итогу выполнения задания осуществляется при помощи извне.

Объяснение своих действий у учащихся этого уровня недостаточно точны, даются в развернутом плане с меньшей степенью обобщенности. Медленно запоминают выводы, математические обобщения, овладевают алгоритмом устных вычислений. Им нужна помощь учителя в виде наводящих вопросов, подробного плана, различных видов наглядности. К концу урока работоспособность падает.

IV уровень – ниже среднего – фрагментарное усвоение, выполнение заданий лишь при условии совместной деятельности со взрослыми, низкая осознанность, значительное снижение умственных способностей. Ученик не может оценить свою учебную деятельность. Затруднено формирование связной речи.

Проверка знаний, умений и навыков обучающихся

Примерные нормы оценок знаний и умений, обучающихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

- полностью освоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

- в основном освоил учебный материал, допускает незначительные ошибки;
- при его изложении материала пользуется своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если обучающийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Проверка и оценка практической работы обучающихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста обучающихся производится по следующей системе:

«5» - получают обучающийся, справившийся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Планируемые образовательные результаты освоения предмета обучающимися

Учащиеся 7 класса должны знать:

- осенний уход за деревьями;
- устройство лестницы в школе;
- устройство, принцип действия, правила пользования бытовой стиральной машины;
- устройство бытового холодильника;

- виды, назначение кухонной посуды и инвентаря;
- виды, назначение столовой посуды;
- виды моющих средств, правила составления растворов;
- приспособления для мытья посуды, моющие и дезинфицирующие средства;
- требования к генеральной уборке;
- организацию работы моечного отделения;
- основные цеха пищеблока, их назначение;
- виды корнеплодов, требования к их обработке;
- требования к качеству, хранению, обработке овощей;
- машины и инструменты для обработки овощей.

Учащиеся 7 класса должны уметь:

- накрывать и убирать обеденные столы;
- производить стирку белья;
- выполнять генеральную уборку помещений;
- обрабатывать овощи и корнеплоды;
- обрабатывать столовую и кухонную посуду, инвентарь, тару;
- определять качество овощей, сортировать, мыть, чистить, дочищать овощи;
- выполнять нарезку овощей;
- размораживать, мыть, просушивать бытовой холодильник;
- планировать последовательность действий в ходе коллективного обсуждения.

Учащиеся 8 класса должны знать:

- правила санитарии по содержанию помещения;
- правила личной гигиены;
- правила обращения с моющими, дезинфицирующими средствами;
- правила безопасного обращения с электрооборудованием.

Учащиеся 8 класса должны уметь:

- выполнять уборку производственных участков;
- стирать белье и складывать его после утюжки;
- обрабатывать спецодежду;
- ухаживать за руками;
- выполнять раскрой перевязочного материала;
- убирать холлы и коридоры в поликлинике.

Учащиеся 9 класса должны знать:

- правила безопасной работы при уборке больничных палат,
- санитарный режим в лечебном учреждении,
- режим мытья посуды и столовых приборов,
- правила обращения с моющими и дезинфицирующими средствами,
- правила безопасного обращения с электрооборудованием,

- правила ухода за больными разных отделений больничного стационара.

Учащиеся 9 класса должны уметь:

- убирать помещения,
- проветривать палаты,
- готовить кровать к приёму больного,
- переворачивать, перекладывать больного,
- ухаживать за больным,
- помогать медсестре,
- правильно пользоваться дезрастворами,
- обрабатывать предметы по уходу за больным,
- разносить пищу,
- кормить больного.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Введение

Кабинет обслуживающего труда: оборудование, правила работы и поведения, общие сведения о профессиях.

7 класс I четверть

Вводное занятие

Работа на пришкольном участке

Объект работы. Деревья на пришкольном участке.

Теор. 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.

Пр. 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.

Теор. 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.

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

Машинная стирка белья

Объект работы. Бытовая стиральная машина.

Теор.сведения. Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры ТБ. 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.

Пр.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.

II четверть **Вводное занятие**

Обработка оборудования и уборка на кухне

Объект работы. Школьная кухня.

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

Пр.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.

Теор.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 ТБ при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.

Пр.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.

Теор.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.

Пр.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.

III четверть Вводное занятие

Ежедневная уборка служебного помещения

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

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

Умение. Пользование холодильником.

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

Гигиена питания

Теор.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 мед. обследование работника пищеблока.

Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей

Объект работы. Обеденный стол.

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

Умения. Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.

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

Пр.повторение

Виды работы

Ежедневная уборка служебного помещения.

Самостоятельная работа по выбору учителя.

IV четверть

Вводное занятие

Первичная обработка овощей

Объект работы. Овощи.

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

Пр. 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.

Обработка корнеплодов в условиях пищеблока

Объект работы. Корнеплоды.

Теор. 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 ТБ при работе с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, ТБ.

Умения. Ориентировка по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.). Коллективное Планирование, последовательность рабочих операций.

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

Уборка территории и помещений

на предприятии общественного питания

Объекты работы. Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.

Теор. сведения. Сан. требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, ТБ.

Пр. работы. Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания

Объекты работы. Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.

Теор. 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 (ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранения пищевых отходов. ТБ при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила ТБ пользования. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.

Пр. работы. Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов. Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды. Наблюдение за работой посудомоечной машины. Выполнение правил личной гигиены. Подбор спецодежды по росту. Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная). Составление моющих растворов. Чистка и мытье кухонной посуды, инвентаря и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары. Уборка пола. Практическое повторение

Виды работы

Чистка и мытье кухонной и столовой посуды.

Самостоятельная работа

Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.

8 КЛАСС

I четверть

Вводное занятие

Уборка помещений на производственном предприятии

Объект работы. Пол в помещении на швейной фабрике.

Теор. сведения. Значение уборки для производительной работы цеха. Распорядок дня работы на фабрике. Время, отводимое на уборку. Работа уборщицы: обязанности, основные требования. Правила ТБ при уборке производственных и других помещений на швейной фабрике (столовой, раздевалки, медпункта).

Умения. Ориентировка и планирование на основе наблюдений за уборкой, проводимой работниками фабрики.

Пр. работы. Подметание проходов в пошивочном цехе в установленные на предприятии сроки. Сбор и транспортировка отходов. Складирование отходов. Протирка пола. Уборка лестниц и помещений фабрики. Уборка санитарных узлов

Объекты работы. Оборудование, пол и стены санитарного узла.

Теор. сведения. Санузел: причина необходимости повышенной чистоты. Устройство. Спецодежда (резиновые сапоги и перчатки, непромокаемый фартук). Средства для обеззараживания санузла. Сан-техническое оборудование: виды (раковина, слив, ванна, унитаз, писсуар, гигиенический душ), материал изготовления (эмалированный чугун, керамика), свойства. Унитаз: устройство (клозетная чаша, смывной бачок, состоящий из корпуса, поплавкового и спускного клапанов). Засор унитаза: причины и следствия. Приспособления для обработки саноборудования: виды (щетка, вантуз), назначение, пользование. Средства для чистки керамики и эмали. Правила ТБ при употреблении раствора хлорной извести. Общие правила при уборке санузлов. Подготовка к использованию и хранение спецодежды и орудий труда. Обработка резиновых перчаток (мытьё, стерилизация, сушка). Соблюдение л.гигиены.

Умения. Ориентировка по устной инструкции учителя. Работа под контролем качества и затраченного времени. Работа вантузом.

Пр. работы. Чистка и мойка оборудования и пола в санузле. Применение чистящих паст и раствора хлорной извести. Ликвидация засоров в ванне и умывальнике с помощью вантуза.

Практическое повторение

Вид работы

Уборка помещений на производственном предприятии.

Самостоятельная работа

Уборка определенных участков производственного помещения.

II четверть

Вводное занятие

Стирка белья

Объект работы. Прачечная.

Теор. сведения. Организация работы в прачечной. Стиральные машины виды (полуавтоматы и автоматы), устройство. Моющие средства (стиральные порошки): марки, назначение, определение нужного для стирки количества. Сортировка белья для стирки. Выбор режимов стирки. Назначение кипячения белья. Правила ТБ при механической стирке и использовании синтетических моющих средств.

Пр.работы. Сортировка белья. Закладывание в барабан машины белья в соответствии с программой стирки. Отмеривание и засыпание стирального порошка. Установка программы стирки. Стирка. Промывка машины после стирки. Досушивание и утюжка белья.

Влажно-тепловая обработка изделия из ткани

Объект работы. Электроутюг.

Теор.сведения. Назначение влажно-тепловой обработки тканевых изделий. Электрический утюг: виды, различие по устройству и весу, неисправности и меры по их предотвращению. Режимы влажно-тепловой обработки в соответствии с видом ткани. Приспособления для утюжки изделий. Правила ТБ. Брак при утюжке. Влажно-тепловая обработка с помощью гладильных прессов. Правила безопасного пользования гладильным прессом. Приемы складывания выглаженных изделий.

Умение. Складывание изделия.

Пр.работы. Подготовка рабочего места. Установка терморегулятором теплового режима утюжки. Утюжка и складывание изделия.

Подкрахмаливание и антиэлектростатическая обработка ткани

Объекты работы. Средства для подкрахмаливания и антиэлектростатической обработки ткани антиэлектростатиками.

Теор.сведения. Свойства накрахмаленного изделия из ткани. Изделия, для которых применяется подкрахмаливание. Средства, применяемые для подкрахмаливания. Мягкое и жесткое подкрахмаливание. Правила ТБ работы со средствами для подкрахмаливания. Ткани, способные наэлектризовываться. Антиэлектростатики, применяемые при стирке: виды, свойства, пользование, ТБ.

Пр.работы. Определение количества крахмала для отработки того или иного объема белья. Приготовление подкрахмаливающего клейстера. Подготовка текстильного изделия к подкрахмаливанию. Подкрахмаливание, отжим, сушка и утюжка изделия. Обработка синтетической ткани антиэлектростатиком, проверка его действия.

Практическое повторение

Виды работ

Механическая стирка, досушивание, утюжка белья.

Самостоятельная работа по выбору учителя.

III четверть **Вводное занятие**

Личная гигиена медицинского персонала

Объекты работы. Руки. Спецодежда.

Теор.сведения. Значение личной гигиены для медицинского персонала. Самооценка состояния здоровья. Наиболее часто встречающиеся инфекционные заболевания: виды, признаки, профилактика. Уход за руками и спецодеждой.

Умения. Ориентировка по показу и объяснению учителя. Уход за руками. Обработка спецодежды.

Пр.работы. Стрижка ногтей. Мытье рук со щеткой. Смазывание рук кремами, спирто-глицериновыми смесями. Оценка состояния спецодежды. Подготовка спецодежды к стирке. Подкрахмаливание, сушка, утюжка и мелкий ремонт спецодежды.

Изготовление перевязочного материала

Объекты работы. Салфетка. Тампон. Турунда (марлевый жгут), ватный шарик.

Теор.сведения. Перевязочный материал: виды (салфетка, тампон, турунда, ватный шарик), назначение, требования к изготовлению. Разница между тампоном и турундой: назначение, изготовление. Гигиенические требования к лицам/изготавливающим перевязочный материал.

Умение. Раскрой марли и бинтов.

Пр. работы. Изготовление, складывание салфеток и тампонов. Проверка выполненной работы. Ежедневная уборка помещений, открытых для доступа посетителей в лечебно-профилактическом учреждении

Объекты работы. Пол, подоконник, стенная панель, бытовой холодильник.

Теор. сведения. Уборка помещения в лечебном учреждении: значение, требования. Средства для влажной уборки пола. Элементарные этические правила при взаимоотношениях с больными. Правила освобождения холодильника от продуктов.

Умения. Ориентировка исходя из требований, предъявляемых к уборке. Составление плана работы.

Пр. работы. Подготовка инвентаря, материалов к уборке. Распределение помещений для уборки. Проведение уборки. Сравнение времени, качества уборки. Размораживание, мытье и сушка холодильников.

Практическое повторение

Вид работы

Ежедневная уборка в лечебном учреждении.

Самостоятельная работа по выбору учителя.

IV четверть **Вводное занятие**

Общие требования к уходу за больными

Теор. сведения. Общее представление о деонтологии (долг медицинского работника перед больным, уважение к больному, сострадание к больному, ответственность за состояние больного). Возможный контакт санитарки с больным и ее поведение в этом случае. Разбор конкретных примеров из практики санитарок. Работа младшего медперсонала в поликлинике

Объекты работы. Помещения терапевтического отделения. Лабораторная посуда.

Теор. сведения. Поликлиника: структура (регистратура, отделения, профильные кабинеты, лаборатории, процедурные). Внутренний распорядок работы, назначение подразделений. Обязанности санитарки терапевтического отделения.

Пр. работы. Подклеивание амбулаторных карт в регистратуре. Помощь в разноске амбулаторных карт. Чистка, мытье, и сушка лабораторной посуды. Уборка холлов и коридоров в поликлинике. Внешний вид медицинского работника

Объекты работы. Спецодежда.

Теор. сведения. Требования к внешнему виду работника медицинского учреждения. Спецодежда: гигиеническое значение, правила выдачи и сроки носки, виды ремонта. Последовательность выполнения настрочного машинного шва при наложении заплата. Устройство бытовой стиральной машины. Моющие средства: способы применения. ТБ при использовании. Электроутюг, устройство, регулировка. Электробезопасность.

Упражнение. Стирка белья в стиральной машине. Практическое повторение

Виды работы. Помощь работникам регистратуры. Уборка помещений терапевтического отделения.

Самостоятельная работа

Уборка кабинетов и других помещений в поликлинике на оценку производительности и качества труда.

9 КЛАСС **I четверть** **Вводное занятие**

Работа младшего медперсонала в поликлинике

Объекты работы. Физиотерапевтический кабинет.

Теор. сведения. Кабинет физиотерапии: назначение, обязанности санитарки по уборке. Ознакомление с работой стоматологического, хирургического, глазного и других кабинетов, с особенностями работы в них санитарки. Правила безопасности при уборке кабинета физиотерапии.

Пр. работы. Протирка пола, подоконников, столов. Подбор чистящих и моющих средств. Чистка и мытье ванн и раковин. Чистка и обработка ковровых изделий, мягкой мебели.

Гигиена лечебно-профилактического учреждения

Теор. сведения. Понятие гигиены. Факторы внешней среды, влияющие на здоровье человека. Санитарный режим в лечебном учреждении. Загрязнение воздуха в больничном помещении и меры противодействия этому. Борьба с пылью. Общие обязанности санитарки по уборке помещения. Виды уборки помещения (текущая, генеральная, сезонная).

Работа в больничной столовой в разноске пищи

Объекты работы. Столовая в больнице.

Теор. сведения. Гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к столовой в больнице. Требования к обработке посуды. Режим мытья посуды, столовых приборов.

Пр. работы. Участие в разноске пищи по отделениям больницы. Подготовка раздаточной к выдаче пищи больным и столового зала к их приходу. Сбор посуды. Удаление и сбор пищевых отходов. Мытье, обезжиривание, ополаскивание и сушка столовой посуды и приборов.

Практическое повторение

Вид работы

Проведение ежедневной уборки в открытых для доступа посетителей помещениях лечебно-профилактического учреждения.

II четверть

Вводное занятие

Ежедневная уборка помещений в больнице, открытых для доступа посетителей

Объекты работы. Стены и полы в коридорах, холлах на лестничных площадках в больнице.

Теоретические сведения. Повышение требований к качеству уборки больничных помещений. Виды и назначение уборочного инвентаря, моющих средств. Рабочая одежда, хранение и уход. Правила ТБ при обращении с моющими средствами и при выполнении уборки.

Пр. работы. Уяснение задания и срока его выполнения. Подготовка к уборке инвентаря и моющих средств. Уборка указанных помещений. Проверка и оценка выполненной работы.

Работа санитарки в приемном отделении больницы

Объекты работы. Больные люди.

Теор. сведения. Приемное отделение в больнице, назначение помещения. Требования к Сан.обработке больных. Правила и способы транспортировки больных. Прием и хранение вещей больного. Больничная кровать: виды и правила пользования. Гигиенические требования к больничному белью. Правила и порядок смены постельного и нательного белья у больного. Положение больного при различных заболеваниях.

Пр. работы. Уборка ванной комнаты. Подготовка гигиенической ванны. Дезинфекция губок,

мочалок. Помощь больным в одевании. Транспортировка больных в отделение (перевозка, переноска, сопровождение). Подготовка кровати для приема больного. Перекладывание больного с тележки (носилки) на постель. Уборка помещений приемного отделения.

Практическое повторение

Виды работы. Участие в подготовке помещений приемного отделения больницы к приему больных. Участие в санитарной обработке больных и их транспортировка в палаты.

Самостоятельная работа

Обсуждение больных в приемном отделении больницы под контролем качества работы и времени, затраченного на ее выполнение.

III четверть

Вводное занятие

Понятие об инфекционных заболеваниях

Теор. сведения. Роль микроорганизмов в инфекционном процессе. Источники и пути передачи инфекции. Признаки наиболее распространенных инфекционных заболеваний (повышение температуры тела и др.). Дезинфекция и дезинсекция: виды, значение, проведение, препараты, правила безопасности.

Упражнение. Стерилизация предметов по уходу за больным.

Общий уход за больными

Объекты работы. Больной человек.

Теор. сведения. Личная гигиена больного: основные требования, значение. Туалет больного (обработка рук и ног, половых органов, заднего прохода и естественных складок тела). Приготовление постели. Сроки и способы смены постельного белья. Порядок выдачи постельного белья и одежды. Правила пользования дезинфицирующими растворами. Создание лечебно-охранительного режима при уборке палаты. Холодильник: устройство, правила размораживания и уборки.

Пр. работы. Помощь больному в утреннем туалете. Приготовление постели для больного. Смена постельного белья. Сбор и транспортировка использованного постельного белья. Уборка палаты. Обработка и стерилизация предметов по уходу за больным. Размораживание и уборка холодильника.

Практическое повторение

Виды работы. Уход за больными в больничной палате.

Самостоятельная работа

Уход за больными в больнице под контролем качества и производительности труда.

IV четверть

Вводное занятие

Уход за больными в неврологическом отделении больницы

Объекты работы. Больной человек.

Теор. сведения. Особенности работы санитарки в неврологическом отделении больницы. Ознакомление с состоянием больных при наиболее распространенных нервных болезнях. Осложнения при нервных болезнях. Особенности ухода за больными с нарушением кровообращения головного мозга с парезами и параличами. Уход за больными с частичной или полной потерей речи. Правила кормления больных, которые не могут принимать пищу самостоятельно.

Пр. работы. Помощь медсестре в уходе за больными. Подготовка постели для различных неврологических больных. Обработка кожи больного. Кормление больного. Очистка ротовой полости влажным тампоном. Подготовка клизмы, грелки. Уборка и проветривание палаты исходя из состояния больных.

Уход за больными в отделении заболеваний внутренних органов

Объекты работы. Больной человек.

Теор. сведения. Понятие о болезнях внутренних органов. Особенности работы санитарки терапевтического отделения больницы. Уход за больным с заболеваниями органов дыхания. Уход за больным с заболеваниями сердечно-сосудистой системы. Наблюдение за кожей больного. Профилактика пролежней. Особенности работы санитарки гастроэнтерологического отделения. Уход за больным при рвоте, остром гастрите, язвенной болезни. Участие санитарки в подготовке больного к рентгеноскопии желудка и кишечника.

Умения. Ориентировка в выполнении заданий и планирование последовательности действий по устным инструкциям работников больницы. Отчет о проделанной работе.

Пр. работы. Помощь медсестре в уходе за больными. Измерение температуры тела у больного. Приготовление грелки, пузыря со льдом, горчичников и банок. Смена нательного и постельного белья больного. Подача судна, мочеприемника больному, обработка и дезинфекция плевательниц, суден, мочеприемников, обработка и стерилизация наконечников для клизмы, газоотводных трубок.

Уход за больными в хирургическом отделении больницы

Объекты работы. Больной человек.

Теор. сведения. Особенности работы санитарки в хирургическом отделении больницы. Понятие об асептике и антисептике. Понятие о предоперационном периоде. Участие санитарки в подготовке больного к операции. Понятие о послеоперационном периоде. Правила транспортировки больного. Правила подготовки палаты и постели для больного после операции. Содержание и уход за больными с ушибами, растяжением, вывихом, переломом. Особенности ухода за больным в гипсовой повязке.

Пр. работы. Помощь медсестре в уходе за больными. Подготовка гигиенической ванны. Оказание помощи больному в принятии ванны. Транспортировка больного. Уборка и проветривание палаты. Подготовка постели для больного с различными видами травмы. Приготовление гипсовых бинтов, лангетов, грелки, пузыря со льдом. Переворачивание и перекладывание больного. Подача больному судна, мочеприемника.

Практическое повторение

Виды работы. Уборка помещений больницы, помощь медсестрам в уходе за больными.

Самостоятельная работа

Уход за больными под контролем качества работы и времени, затраченного на ее выполнение

Тематическое планирование в 7 классе

№ п/п	Темы	Кол - во часов
I ЧЕТВЕРТЬ – 50 ч		
Раздел 1. Вводное занятие- 2 ч		
1-2	План работы и задачи на четверть. Правила безопасной работы	2
Раздел 2. Работа на пришкольном участке – 12ч		
3-4	Строение дерева. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Инструктаж по ТБ	2
5-6	Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Правила вскапывания приствольного круга. Инструктаж по ТБ	2
7-8	Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями. Инструктаж по ТБ	2
9-10	Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы. Инструктаж по ТБ	2

11-12	Обрезка ветвей деревьев секатором. Инструктаж по ТБ	2
13-14	Выполнение вскапывания приствольного круга с ориентировкой на образец. Инструктаж по ТБ	2
Раздел 3. Уборка лестницы в помещении – 16 ч		
15-16	Лестница в школе: устройство, материалы. Инструктаж по ТБ	2
17-18	Моющие средства для уборки лестницы в помещении Инструктаж по ТБ.	2
19-20	Правила безопасности при уборке лестницы. Инструктаж по ТБ	2
21-22	Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения. Инструктаж по ТБ	2
23-24	Составление алгоритма при уборке лестницы в помещении Инструктаж по ТБ	2
25-26	Подметание лестницы. Инструктаж по ТБ	2
27-28	Протирка перил (поручней). Инструктаж по ТБ	2
29-30	Мытье лестницы моющими средствами. Инструктаж по ТБ	2
Раздел 4. Машинная стирка белья – 14 ч		
31-32	Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования Инструктаж по ТБ	2
33-34	Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Инструктаж по ТБ	2
35-36	Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе	2
37-38	Последовательности действий при машинной стирке белья. Инструктаж по ТБ	2
39-40	Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Инструктаж по ТБ	2
41-42	Отбеливание и подсинивание белого белья. Инструктаж по ТБ	2
43-44	Утюжка белья. Инструктаж по ТБ	2

Раздел 5. Практическое повторение – 4 ч		
45-46	Уборка лестницы в помещении. Инструктаж по ТБ	2
47-48	Машинная стирка белья. Инструктаж по ТБ	2
Раздел 6. Самостоятельная работа – 4 ч		
49-50	Уборка помещения с использованием освоенных приемов. Инструктаж по ТБ	4
II четверть – 46 часов		
Раздел 1. Вводное занятие – 2 ч		
1-2	План работы и задачи на четверть. Правила безопасной работы. Инструктаж по ТБ	2
Раздел 2. Уборка оборудования и уборка на кухне – 10 ч		
3-4	Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Инструктаж по ТБ	2
5-6	Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Инструктаж по ТБ	2
7-8	Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Инструктаж по ТБ	2
9-10	Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря. Инструктаж по ТБ	2
11-12	Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Инструктаж по ТБ	2
Раздел 3. Работа в пищеблоке – 12 ч		
13-14	Столовая посуда: виды, назначение. Инструктаж по ТБ	2
15-16	Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Инструктаж по ТБ	2
17-18	Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Инструктаж по ТБ	2
19-20	Обязанности мойщицы посуды. Спецодежда работ - ника кухни: уход и хранение. Инструктаж по ТБ	2

21-22	Личная гигиена работника кухни. Инструктаж по ТБ	2
23-24	Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности. Инструктаж по ТБ	2
Раздел 4. Генеральная уборка помещения – 14 ч		
25-26	Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Инструктаж по ТБ	2
27-28	Удаление пыли с панелей, окрашенных разными составами. Инструктаж по ТБ	2
29-30	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Инструктаж по ТБ	2
31-32	Средства для обработки полированной мебели. Инструктаж по ТБ	2
33-34	Санитарно-гигиенические правила при выполнении генеральной уборки помещения. Инструктаж по ТБ	2
35-36	Обработка стенной панели, подоконника, двери. Инструктаж по ТБ	2
37-38	Обработка полированной мебели. Инструктаж по ТБ	2
Раздел 5. Практическое повторение -4 ч		
39-40	Генеральная уборка кухни. Инструктаж по ТБ	2
41-42	Мытье пола и лестницы кухни. Инструктаж по ТБ	2
Раздел 6. Самостоятельная работа – 4 ч		
43-44	Мытье кухонной посуды. Инструктаж по ТБ	2
45-46	Проведение генеральной уборки пола и лестницы. Инструктаж по ТБ	2
III четверть – 62 ч		
Раздел 1. Вводное занятие - 2 ч		
1-2	Правила поведения в мастерской. Подготовка инструментов к работе. Правила ТБ.	2
Раздел 2. Ежедневная уборка служебного помещения – 20 ч		
3-4	Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Инструктаж по ТБ	2

5-6	Уборка письменного стола, настольного светильника. Инструктаж по ТБ	2
7-8	Правила электробезопасности. Инструктаж по ТБ	2
9-12	Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка. Инструктаж по ТБ	4
13-14	Уборка стола, наружных поверхностей шкафа. Инструктаж по ТБ	2
15-16	Уборка подоконника, радиатора отопления. Инструктаж по ТБ	2
17-18	Протирка пола. Очистка корзины для использованной бумаги. Инструктаж по ТБ	2
19-20	Составление технологической карты «Мытье холодильника». Инструктаж по ТБ	2
21-22	Размораживание, мытье и протирка холодильника. Инструктаж по ТБ	2
Раздел 3. Гигиена питания – 12 ч		
23-24	Продукты: виды, значение для питания. Инструктаж по ТБ	2
25-26	Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Инструктаж по ТБ	2
27-28	Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Инструктаж по ТБ	2
29-30	Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Инструктаж по ТБ	2
31-32	Личная гигиена работника общественного питания. Инструктаж по ТБ	2
33-34	Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока. Инструктаж по ТБ	2
Раздел 4. Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей – 16 ч		
35-36	Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Инструктаж по ТБ	2
37-38	Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Инструктаж по ТБ	2
39-40	Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды. Инструктаж по ТБ	2
41-42	Мытье столов. Инструктаж по ТБ	2

43-44	Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Инструктаж по ТБ	2
45-46	Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Инструктаж по ТБ	2
47-48	Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Инструктаж по ТБ	2
49-50	Разгрузка тележки в моечном отделении. Инструктаж по ТБ	2
	Раздел 5. Практическое повторение – 8 ч	
51-52	Ежедневная уборка служебного помещения. Инструктаж по ТБ	2
53-54	Уборка холодильника. Инструктаж по ТБ	2
55-56	Уборка подоконника, радиатора отопления. Инструктаж по ТБ	2
57-58	Сервировка обеденного стола. Инструктаж по ТБ	2
	Раздел 6. Самостоятельная работа – 4 ч	
59-60	Уборка стола и наружных поверхностей в служебном помещении. Инструктаж по ТБ	2
61-62	Уборка подоконника, радиатора отопления. Инструктаж по ТБ	2
	IV четверть – 48 ч	
	Раздел 1. Вводное занятие - 2ч	
1-3	Правила поведения в мастерской. Подготовка инструментов к работе. Правила ТБ.	2
	Раздел 2. Первичная обработка овощей– 8 ч	
4-5	Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Инструктаж по ТБ	2
6-8	Понятие <i>отходы</i> при обработке овощей: виды, использование. Обработки сушеных овощей. Инструктаж по ТБ	2
9-11	Требования к качеству и хранению овощей. Определение качества овощей. Признаки порчи овощей. Инструктаж по ТБ	2
14-16	Сортировка, мытье, очистка и дочистка овощей вручную. Инструктаж по ТБ	2
	Раздел 3. Обработка корнеплодов в условиях пищеблока– 6 ч	

20-21	Пищеблок: основные цеха, назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Инструктаж по ТБ	2
22-24	Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов. Инструктаж по ТБ	2
25-27	Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности. Инструктаж по ТБ	2
	Раздел 4. Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания – 10 ч	
33-35	Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Инструктаж по ТБ	2
36-37	Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Инструктаж по ТБ	2
38-40	Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности. Инструктаж по ТБ	2
41-42	Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Инструктаж по ТБ	4
	Раздел 5. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания – 14 ч	
43-	Сортировка посуды по видам. Инструктаж по ТБ	2
45	Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов. Инструктаж по ТБ	4
46-48	Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды. Инструктаж по ТБ	4
49-50	Выполнение правил личной гигиены. Инструктаж по ТБ	2
	Подбор спецодежды по росту. Инструктаж по ТБ	2
	Раздел 6. Практическое повторение – 6 ч	
51-53	Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Инструктаж по ТБ	2
54-56	Чистка и мытье кухонной и столовой посуды. Инструктаж по ТБ	2
	Обработка кухонной посуды. Инструктаж по ТБ	2
	Раздел 7. Самостоятельная работа – 4 ч	

57-58	Мытье столовой посуды с фиксацией времени и качества. Инструктаж по ТБ	4
-------	---	---

Тематическое планирование в 8 классе

№ п/п	Темы	Кол - во часов
I ЧЕТВЕРТЬ – 53 ч		
Раздел 1. Вводное занятие- 2 ч		
1-3	План работы и задачи на четверть. Правила безопасности при уборке производственных и других помещений на швейной фабрике (столовой, раздевалки, медпункта).	2
Раздел 2. Уборка помещения на производственном предприятии – 23 ч		
4-5	Значение уборки для производительной работы цеха. Распорядок дня работы на фабрике. Инструктаж по ТБ	2
6-7	Пол в помещении на швейной фабрике. Время, отводимое на уборку. Инструктаж по ТБ	2
8-10	Работа уборщицы: обязанности, основные требования. Инструктаж по ТБ	3
11-12	Правила безопасности при уборке производственных и других помещений на швейной фабрике (столовой, раздевалки, медпункта). Инструктаж по ТБ	2
13-14	Подметание проходов в пошивочном цехе в установленные на предприятии сроки. Инструктаж по ТБ	2
15-17	Сбор и транспортировка отходов. Инструктаж по ТБ	3
18-19	Складирование отходов. Инструктаж по ТБ	2
20-21	Протирка пола. Инструктаж по ТБ	2
22-24	Составление плана уборки производственного помещения. Инструктаж по ТБ	3
25-26	Уборка лестниц и помещений фабрики. Инструктаж по ТБ	2
Раздел 3. Уборка санитарных узлов - 14 ч		
27-28	Санузел: причина необходимости повышенной чистоты. Устройство. Спецодежда. Инструктаж по ТБ	2
29-31	Средства для обеззараживания санузла. Санитарно-техническое оборудование: виды, материал изготовления, свойства. Инструктаж по ТБ	3

32-33	Унитаз: устройство. Засор унитаза: причины и следствия. Инструктаж по ТБ	2
34-35	Приспособления для обработки саноборудования: виды, назначение, пользование. Средства для чистки керамики и эмали. Правила безопасности при употреблении растворов. Инструктаж по ТБ	2
36-38	Общие правила при уборке санузлов. Соблюдение личной гигиены. Инструктаж по ТБ	3
39-40	Подготовка к использованию и хранение спецодежды и орудий труда. Инструктаж по ТБ	2
Раздел 4. Практическое повторение – 14 ч		
41-42	Уборка лестниц и помещений фабрики. Инструктаж по ТБ	2
43-45	Чистка оборудования и пола в санузле. Инструктаж по ТБ	3
46-47	Мойка оборудования и пола в санузле. Инструктаж по ТБ	2
48-50	Применение чистящих паст и раствора хлорной извести. Инструктаж по ТБ	2
51-52	Ликвидация засоров в ванне и умывальнике с помощью вантуза. Инструктаж по ТБ	3
53-54	Уборка помещений на производственном предприятии. Инструктаж по ТБ	2
Раздел 5. Самостоятельная работа – 4 ч		
55-56	Уборка санузла с применением моющих и чистящих средств. Инструктаж по ТБ	2
57-59	Уборка определенных участков производственного помещения. Инструктаж по ТБ	2
II четверть – 53 часа		
Раздел 1. Вводное занятие – 2 ч		
1-2	План работы и задачи на четверть. Правила безопасной работы. Инструктаж по ТБ	2
Раздел 2. Стирка белья – 19 ч		
3-4	Организация работы в прачечной. Инструктаж по ТБ	2
5-7	Стиральные машины — виды (полуавтоматы и автоматы), устройство. Инструктаж по ТБ	3

8-9	Моющие средства (стиральные порошки): марки, назначение, определение нужного для стирки количества. Инструктаж по ТБ	2
10-11	Сортировка белья для стирки. Инструктаж по ТБ	2
12-14	Выбор режимов стирки. Назначение кипячения белья. Инструктаж по ТБ	3
15-16	Правила безопасности при механической стирке и использовании синтетических моющих средств. Инструктаж по ТБ	2
17-18	Сортировка белья. Закладывание в барабан машины белья в соответствии с программой стирки. Инструктаж по ТБ	2
19-21	Промывка машины после стирки. Инструктаж по ТБ	3
	Раздел 3. Влажно-тепловая обработка изделия из ткани - 11 ч	
22-23	Назначение влажно-тепловой обработки тканевых изделий. Инструктаж по ТБ	2
24-25	Электрический утюг: виды, различие по устройству и весу, неисправности и меры по их предотвращению. Инструктаж по ТБ	2
26-28	Режимы влажно-тепловой обработки в соответствии с видом ткани. Инструктаж по ТБ	3
29-30	Приспособления для утюжки изделий. Правила безопасности при ВТО. Инструктаж по ТБ	2
31-32	Приемы складывания выглаженных изделий. Инструктаж по ТБ	2
	Раздел 4. Подкрахмаливание и антиэлектростатическая обработка ткани – 10 ч	
33-35	Свойства накрахмаленного изделия из ткани. Изделия, для которых применяется подкрахмаливание. Инструктаж по ТБ	3
36-37	Средства, применяемые для подкрахмаливания. Инструктаж по ТБ	2
38-39	Мягкое и жесткое подкрахмаливание. Инструктаж по ТБ	2
40-42	Антиэлектростатики, применяемые при стирке: виды, свойства, пользование, техника безопасности. Инструктаж по ТБ	3
	Раздел 5. Практическое повторение - 7 ч	
43-44	Механическая стирка, досушивание, утюжка белья. Инструктаж по ТБ	2
45-46	Подкрахмаливание, отжим, сушка и утюжка изделия. Инструктаж по ТБ	2

47-49	Обработка синтетической ткани антиэлектростатиком, проверка его действия. Инструктаж по ТБ	3
Раздел 6. Самостоятельная работа – 4 ч		
50-51	Стирка белья. Инструктаж по ТБ	2
52-53	Влажно-тепловая обработка текстильных изделий. Инструктаж по ТБ	2
III четверть – 70 ч		
Раздел 1. Вводное занятие - 2 ч		
1-2	Правила поведения в мастерской. Подготовка инструментов к работе. Правила ТБ.	2
Раздел 2. Личная гигиена медицинского персонала–14 ч		
3-4	Значение личной гигиены для медицинского персонала. Самооценка состояния здоровья. Инструктаж по ТБ	2
5-7	Самооценка состояния здоровья. Наиболее часто встречающиеся инфекционные заболевания: виды, признаки, профилактика. Инструктаж по ТБ	3
8-9	Уход за руками и спецодеждой. Инструктаж по ТБ	2
10-11	Стрижка ногтей. Мытье рук со щеткой. Смазывание рук кремами. Инструктаж по ТБ	2
12-14	Оценка состояния спецодежды. Подготовка спецодежды к стирке. Инструктаж по ТБ	3
15-16	Подкрахмаливание, сушка, утюжка и мелкий ремонт спецодежды. Инструктаж по ТБ	2
Раздел 3. Изготовление перевязочного материала – 19 ч		
17-18	Перевязочный материал: виды, назначение, требования к изготовлению. Инструктаж по ТБ	2
19-21	Тампоны и турунды: назначение, изготовление. Инструктаж по ТБ	3
22-23	Гигиенические требования к лицам, изготавливающим перевязочный материал. Инструктаж по ТБ	2
24-25	Раскрой марли. Инструктаж по ТБ	2
26-28	Раскрой бинтов. Инструктаж по ТБ	3
29-30	Изготовление тампонов Инструктаж по ТБ.	2
31-32	Складывание салфеток. Инструктаж по ТБ	2

33-35	Изготовление перевязочного материала. Проверка выполненной работы. Инструктаж по ТБ	3
	Раздел 4. Ежедневная уборка помещений, открытых для доступа посетителей в лечебно-профилактическом учреждении – 21 ч	
36-37	Уборка помещения в лечебном учреждении: значение, требования. Инструктаж по ТБ	2
38-39	Средства для влажной уборки пола. Инструктаж по ТБ	2
40-42	Этические правила при взаимоотношениях с больными. Инструктаж по ТБ	3
43-44	Правила освобождения холодильника от продуктов. Инструктаж по ТБ	2
45-46	Подготовка инвентаря и материалов к уборке. Инструктаж по ТБ	2
47-49	Распределение помещений для уборки. Определение видов работ. Инструктаж по ТБ	3
50-53	Проведение ежедневной уборки помещений, открытых для доступа посетителей в ЛПУ. Инструктаж по ТБ	4
54-56	Размораживание, мытье и сушка холодильников. Инструктаж по ТБ	3
	Раздел 5. Практическое повторение – 9 ч	
57-58	Уход за спецодеждой младшего персонала. Инструктаж по ТБ	2
59-60	Изготовление перевязочного материала. Инструктаж по ТБ	2
61-65	Приемы ежедневная уборка в лечебном учреждении. Инструктаж по ТБ	5
	Раздел 6. Самостоятельная работа – 4 ч	
66-67	Подготовка холодильника к использованию. Инструктаж по ТБ	2
68-70	Ежедневная уборка в лечебном учреждении. Инструктаж по ТБ	2
	IV четверть – 56 ч	
	Раздел 1. Вводное занятие - 2 ч	
1-2	Правила поведения в мастерской. Подготовка инструментов к работе. Правила ТБ.	2
	Раздел 2. Общие требования к уходу за больными – 21 ч	
3-4	Внутренний распорядок работы лечебного учреждения. Инструктаж по ТБ	2
5-9	Общее представление о деонтологии. Инструктаж по ТБ	5
10-14	Контакт санитарки с больным и ее поведение. Инструктаж по ТБ	5

15-16	Знакомство с основами этики в отношениях с сотрудниками поликлиники. Инструктаж по ТБ	2
17-21	Анализ примеров из практики работы санитарок. Инструктаж по ТБ	5
22-23	Плана действий младшего медперсонала при ЧС. Инструктаж по ТБ	2
	Раздел 3. Работа младшего персонала в поликлинике – 12 ч	
24-25	Поликлиника: структура; внутренний распорядок работы, назначение подразделений. Инструктаж по ТБ	2
26-28	Обязанности санитарки терапевтического отделения. Инструктаж по ТБ	3
29-30	Подклеивание амбулаторных карт в регистратуре. Помощь в разноске амбулаторных карт. Инструктаж по ТБ	2
31-32	Чистка, мытье, и сушка лабораторной посуды. Инструктаж по ТБ	2
33-35	Уборка холлов и коридоров в поликлинике. Инструктаж по ТБ	3
	Раздел 4. Внешний вид медицинского работника- 9 ч	
36-37	Требования к внешнему виду работника медицинского учреждения. Спецодежда. Инструктаж по ТБ	2
38-39	Наложении заплата машинным швом. Инструктаж по ТБ	2
40-42	Устройство бытовой стиральной машины. Моющие средства: способы применения. Безопасность при использовании. Инструктаж по ТБ	3
43-44	Электроутюг, устройство, регулировка. Электробезопасность. Инструктаж по ТБ	2
	Раздел 4. Практическое повторение – 7 ч	
45-46	Уборка помещений терапевтического отделения. Инструктаж по ТБ	2
47-49	Стирка белья в стиральной машине. Инструктаж по ТБ	3
50-51	Влажно-тепловая обработка спецодежды. Инструктаж по ТБ	2
	Раздел 5. Самостоятельная работа – 4 ч	
52-56	Уборка кабинетов и других помещений в поликлинике на оценку производительности и качества труда. Инструктаж по ТБ	4

Тематическое планирование в 9 классе

№ п/п	Раздел, тема	Кол -во часов
	День знаний	
	Вводное занятие – 2 ч	

1	Техника безопасности на уроках труда	1
2	Планирование работы на четверть	1
Работа младшего медперсонала в поликлинике – 21 ч		
3	Кабинет физиотерапии: назначение	1
4	Обязанности санитарки по уборке	1
5	Стоматологический кабинет	1
6	Особенности работы санитарки	1
7	Хирургический кабинет	1
8	Особенности работы санитарки	1
9	Глазной кабинет	1
10	Особенности работы санитарки	1
11	Уборка кабинета физиотерапии	1
12	Протирка пола	1
13	Протирка подоконников, столов	1
14	Уборка кабинета терапевта	1
15	Протирка пола в кабинете терапевта	1
16	Протирка подоконников, столов	1
17	Уборка процедурного кабинета	1
18	Протирка пола	1
19	Протирка подоконников, столов	1
20	Подбор чистящих и моющих средств	1
21	Чистка и мытье ванн и раковин	1
22	Чистка и уборка ковровых изделий	1
23	Чистка и уборка мягкой мебели	1
Гигиена лечебно-профилактического учреждения – 15 ч		
24	Понятие гигиены	1
25, 26	Факторы, влияющие на здоровье человека	2
27	Санитарный режим в лечебном учреждении	1
28	Загрязнение воздуха в лечебном учреждении	1
	Меры противодействия загрязнению	
29	Борьба с пылью в лечебном учреждении	1
30		1
31	Обязанности санитарки по уборке помещения	1
	Инвентарь для уборки	
32		1
33	Виды уборки помещения	1
34	Инвентарь для уборки	1
35	Текущая уборка помещения	1
36	Генеральная уборка помещения	1
37	Сезонная уборка помещения	1
38	Влажная уборка помещения	1
Работа в больничной столовой – 22 ч		
39	Требования к столовой в больнице	1
40	Режим мытья посуды	1
41	Режим мытья столовых приборов	1
42	Требования к обработке посуды	1
43	Разнос пищи в хирургическом отделении	1
44	Разнос пищи в терапевтическом отделении	1
45	Разнос пищи в неврологическом отделении	1
46, 47	Подготовка раздаточной к выдаче пищи	2
48, 49	Подготовка столового зала к приходу больных	2
	Разнос пищи для больных	
50, 51		2
52	Сбор посуды	1

53	Сбор пищевых отходов	1
54, 55	Удаление пищевых отходов в контейнер	2
56, 57	Мытье столовой посуды и приборов	2
58	Обезжиривание столовой посуды и приборов	1
59	Ополаскивание столовой посуды и приборов	1
60	Сушка столовой посуды и приборов	1
Практическое повторение – 31 ч		
61	Виды уборки помещения	1
62-64	Уборка подоконников	3
65-67	Уборка радиаторов и радиаторных ниш	3
68-71	Мытье стенных панелей в коридорах	4
72-74	Мытье стенных панелей в холлах	3
75-77	Мытье стенных панелей в столовом зале	3
78-80	Мытье столов в столовом зале	3
81, 82	Инвентарь для уборки пола	2
83, 84	Средства для уборки пола	2
85, 86	Мытье пола в коридорах	2
87, 88	Мытье пола в холлах	2
89, 90	Мытье пола в столовом зале	2
<u>Самостоятельная работа – 4 ч</u>		
91	Мытье, обезжиривание столовой посуды	4
92	Ополаскивание столовой посуды	
93	Сушка столовой посуды	
Вводное занятие – 2 ч		
94	Техника безопасности на уроках труда	1
95	Планирование работы на четверть	1
Ежедневная уборка помещений в больнице, открытых для доступа посетителей – 25 ч		
96	Требований к качеству уборки больничных помещений	1
97	Виды уборочного инвентаря	1
98, 99	Назначение уборочного инвентаря	2
100,	Рабочая одежда, ее назначение	2
101	Хранение рабочей одежды	2
102, 103, 104, 105	Уход за рабочей одеждой	2
106,	Моющие средства, их назначение	2
107	Правила обращения с моющими средствами	2
108, 109	Использование моющих средств при уборке	2
110, 111		
112,	Подготовка инвентаря к уборке	2
113	Подбор моющих средств	2
114, 115, 116, 117	Составление плана работы	2
118-120	Уборка помещений в больнице	3
Работа санитарки в приемном отделении больницы – 36 ч		
121	Приемное отделение больницы	1
122,	Прием и хранение вещей больного	2
123	Больничная кровать	1
124	Правила пользования больничной кроватью	2

125, 126		
127, 128	Требования к санитарной обработке больных Правила и способы транспортировки больных	2 2
129, 130		
131, 132	Правила и порядок смены постельного белья Правила и порядок смены нательного белья	2 2
133, 134		
135, 136	Смена постельного белья Гигиенические требования к больничному белью	2 2
137, 138		
139, 140	Смена нательного белья больного Положение больного при различных заболеваниях	2 1
141		
142, 143	Уборка ванной комнаты Подготовка гигиенической ванны	2 1
144		
145	Дезинфекция, ее назначение	1
146,	Дезинфекция губок	2
147	Дезинфекция мочалок	2
148, 149		
150	Транспортировка больных в отделение	1
151, 152	Подготовка кровати для приема больного Перекладывание больного с тележки на постель	2 1
153		
154- 156	Уборка помещений приемного отделения	3
Практическое повторение – 10 ч		
157	Приемное отделения больницы	1
158	Требования к санитарной обработке больных	1
159	Правила транспортировки больных	1
160	Уборка помещений приемного отделения	1
161	Уборка гигиенической комнаты	1
162	Дезинфекция губок	1
163	Дезинфекция мочалок	1
164	Транспортировка больного в отделение (<i>перевозка, переноска, сопровождение</i>)	1
165, 166	Экскурсия в лечебно-профилактическое учреждение	2
167- 169	<i>Самостоятельная работа – 4 ч</i> Обслуживание больных в приемном отделении больницы	4
Понятие об инфекционных заболеваниях – 28 ч		
	Вводное занятие – 2 ч	
170	Техника безопасности на уроках труда	2
171, 172	Роль микроорганизмов в инфекционном процессе Источники и пути передачи инфекции Признаки инфекционных заболеваний	2 2
173, 174, 175, 176		2

177, 178	Дезинфекция: виды, значение, проведение	2
179- 181	Правила работы с дезрастворами	3
182- 184	Дезинсекция: виды, значение, проведение	3
185, 186	Правила работы с дезрастворами	2
187- 189	Подготовка дезраствора	3
190- 193	Дезинфекция предметов обихода	4
194- 197	Стерилизация предметов ухода	4
Общий уход за больными – 56 ч		
198- 200 201- 203	Личная гигиена больного Основные требования к гигиене больного	3 3
204- 206 207- 209	Туалет больного Помощь больному в утреннем туалете	3 3
210- 212 213- 215	Постель для активного больного Постель для пассивного больного	3 3
216- 218 219- 221 222- 224 225- 227	Сроки смены постельного белья Способы смены постельного белья Порядок выдачи постельного белья Порядок выдачи одежды	3 3 3 3
228- 231 232- 234 235- 237	Смена постельного белья Сбор использованного постельного белья Транспортировка постельного белья	4 3 3
238- 241 242, 243	Уборка палат Лечебно-охранительный режим при уборке палат	4 2
244- 246 247- 249	Пользование дезинфицирующими растворами Обработка и стерилизация предметов ухода	3 3
250- 253	Холодильник: - устройство, - правила размораживания и уборки	2 2
Практическое повторение – 24 ч		
254- 256	Уход за больными в больничной палате Туалет больного	3 3

257- 259 260- 262	Помощь больному в утреннем туалете	3
263- 265	Приготовление постели для больного	3
266- 268 269- 271 272- 274 275- 278	Сроки смены постельного белья Способы смены постельного белья Порядок выдачи постельного белья Уход за больным	3 3 3 4
279- 281	<u>Самостоятельная работа – 4 ч</u> Уборка палаты в больнице с контролем качества и производительности труда.	4
Уход за больным в неврологическом отделении больницы – 21 ч		
282	Вводное занятие Техника безопасности на уроках труда	2
283, 284	Работа санитарки в неврологическом отделении	2
285, 286	Ознакомление с состоянием больных	2
287, 288 289, 290	Особенности ухода за больными (<i>с нарушением кровообращения головного мозга</i>) Помощь медсестре в уходе за больными	2 2
291, 292 293, 294	Уход за больными с частичной или полной потерей речи Обработка кожи больного	2 2
295 296 297	Правила кормления больных Кормление больного Очистка ротовой полости	1 1 1
298 299	Подготовка клизмы Подготовка грелки	1 1
300- 302	Уборка и проветривание палаты	3
Уход за больными в отделении заболеваний внутренних органов – 24 ч		
303 304, 305	Понятие о болезнях внутренних органов Работа санитарки терапевтического отделения	1 2
306	Уход за больными с заболеваниями органов дыхания	1
307	Уход за больными с заболеваниями сердечно - сосудистой системы	1
308 309	Наблюдение за кожей больного Профилактика пролежней	1 1
310	Санитарка гастроэнтерологического отделения	1
311 312, 313 314, 315	Уход за больными при остром гастрите Подготовка к рентгеноскопии желудка Подготовка к рентгеноскопии кишечника	1 2 2
316 317	Помощь медсестре в уходе за больными Измерение температуры тела больного	1 1
318	Приготовление грелки, пузыря со льдом	1

319	Подготовка горчичников и банок	1
320	Смена нательного белья больного	1
321	Смена постельного белья больного	1
322	Подача судна, мочеприемника больному	1
323	Обработка и дезинфекция суден	1
324	Обработка и стерилизация наконечников для клизм	1
Уход за больными в хирургическом отделении – 20 ч		
325, 326	Работа санитарки в хирургическом отделении	2
327, 328	Понятие об асептике и антисептике	2
329	Понятие о предоперационном периоде	1
330	Подготовка больного к операции	1
331, 332	Понятие о послеоперационном периоде	2
333, 334	Помощь медсестре в уходе за больными	2
335, 336	Подготовка гигиенических ванн	2
337, 338	Помощь больному в принятии ванны	2
339	Правила транспортировки больного	1
340	Транспортировка больного	1
341, 342	Подготовка палаты и постели	2
343, 344	Подготовка постели для больных	2
345	Уход за больными с ушибами, вывихами	1
346	Приготовление гипсовых бинтов, лангетов	1
347	Приготовление грелки, пузыря со льдом	1
348, 349	Уход за больным в гипсовой повязке	2
350	Переворачивание и перекладывание больного	1
351	Подача больному судна, мочеприемника	1
Практическое повторение – 17 ч		
352, 353	Уборка приемного отделения больницы	2
354, 355	Порядок смены постельного белья	2
356, 357	Уборка подоконников в палате	2
358, 359	Уборка радиаторов отопления в палате	2
360	Уборка палат	1
361	Мытье пола	1
362, 363	Помощь медсестре в уходе за больными	2
364, 365	Подготовка постельного белья для больных	2
366- 368	<u>Самостоятельная работа 4 ч</u> Уборка медицинского блока	4
Назначение санузла – 20 ч		
369, 370	Водоразборное и сантехническое оборудование	2
371	Уход за оборудованием санузла	1
	Чистящие средства по уходу за сантехникой	2

372, 373		
374, 375	Особенности санитарно-эпидемиологического режима Хозяйственный инвентарь и приспособления Чистящие и моющие средства	2 2
376, 377	Спецодежда, способы защиты рук при работе	1 1
378 379		
380 381 382	Технология ухода за кафелем Технология ухода за раковинами и унитазами Правила безопасной работы при уборке санузла	1 1 1
383, 384	<u>Практическая работа – 2 ч</u> Чистка и мытье раковин	2
385 386, 387	Конструкции лестниц Мытье лестниц	1 2
388 389, 390 391	Технология обработки окрашенных стен Мытье окрашенных стен Особенности загрязнения лестниц	1 2 1
392 393	Чистящие средства для уборки лестниц Средства и инвентарь для работы	1 1
394- 396	Практическая работа Ежедневная уборка медицинского кабинета (изолятора)	3

Учебно-методическое обеспечение рабочей программы

1) учебная литература:

- учебник Технология. Профильный труд. «Подготовка младшего обслуживающего персонала». 7-9 класс. Для учащихся с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, тяжелыми и множественными нарушениями развития), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам./ А.И.Галина, Е.Ю.Головинская. – Самара: Современные Образовательные технологии, 2021.

- учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология»/А.Г. Галле, Е.Ю. Головинской. – Самара: Современные образовательные технологии, 2019 г.;

- дидактический материал по главным темам курса;

2) научно-методическая литература:

- Программы специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида: 5 – 9 кл./Под ред. В.В.Воронковой. – М.: Гуманитарный издательский центр «Владос» («Подготовка младшего обслуживающего персонала»);

- интернет-ресурсы.