

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

Краевое государственное общеобразовательное бюджетное учреждение  
«Спасская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат»

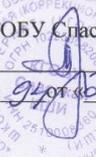
**РАССМОТРЕНО:**

на заседания МО  
 Андрошина И.А.  
№ 1 от «28» 08 2023

**СОГЛАСОВАНО:**

Зам. директора по УВР  
 Гладун Н.Ю.  
№ 1 от «28» 08 2023

**УТВЕРЖДЕНО:**

Директор КГ ОБУ Спасская КШИ  
 М.В.Бредюк  
приказ № 94 от «28» 08 2023



**Рабочая программа  
по учебному предмету  
«Профильный труд»  
5-9 классы  
вариант 1**

(для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)

Составитель программы:  
учитель Долгих А.А.

г. Спасск - Дальний  
2023 – 2024 уч.г.

## Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Профильный труд» (подготовка младшего обслуживающего персонала) для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и на основе нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ;
- Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), далее ФАООП УО (вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (<https://clck.ru/33NMkR>) и адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), вариант 1, с учетом реализации особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 № 1599 (далее – ФГОС ИН); О УО (ИН) (вариант 1) ;
- Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.3286-15), утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06. 2020 г. № 16 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказом Минпросвещения России "О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» от 28.12.2018 N 345 (ред. от 18. 05. 2020г.)

### Цель и задачи программы с учетом специфики учебного предмета

Основной целью обучения профильному труду учащихся с легкими интеллектуальными нарушениями 5 – 9 классов является получение обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование учебных и трудовых умений и навыков; развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Учебный предмет «Профильный труд (подготовка младшего обслуживающего персонала)» предполагает решение следующих задач:

развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);

формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно-полезном, производительном труде;

обучение обязательному общественно - полезному, производительному труду; подготовка учащихся к осознанному выполнению санитарно-гигиенических правил быту и на производстве, необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;

расширение знаний об инструментах, материалах и их свойствах, технологиях использования;

ознакомление с массовыми рабочими профессиями младшего обслуживающего персонала, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору одной из профессий младшего обслуживающего персонала и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;

формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям;

ознакомление с условиями и содержанием обучения по профилю и испытание своих сил в процессе практических работ по выполнению уборочных работ в школьных условиях;

воспитание положительных качеств личности ученика (трудолюбия, настойчивости, умения работать в коллективе и т. д.)

воспитание уважения к рабочему человеку;

воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;

Наряду с этими задачами на уроках решаются и специальные задачи, направленные на коррекцию умственной деятельности обучающихся. Коррекционная работа выражается в формировании умений:

ориентироваться в задании (анализировать объект, условия работы);

предварительно планировать ход работы (устанавливать последовательность этапов выполняемой работы, определять приемы работы и инструменты, нужные для их выполнения, анализировать проделанную работу);

контролировать свою работу (определять правильность действий и результатов, оценивать качество выполненной работы).

Программа ориентирует на повышение уровня познавательной активности учащихся и развитие их способности к осознанной регуляции трудовой деятельности, что предполагает формирование у них необходимого объема профессиональных знаний и общетрудовых умений. Рабочая программа разработана с учётом актуальных задач воспитания, обучения, коррекции развития и социализации обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), их возрастных и типологических психофизических особенностей, а также условий, необходимых для развития их личностных качеств. Программа предусматривает подготовку учащихся к выполнению обязанностей уборщиков служебных и производственных помещений, пищеблоков, мойщиков посуды, дворников, рабочих прачечной. Программа предназначена для обучения тех учащихся, кто в силу особенностей здоровья не может

заниматься производительным трудом, овладеть профессией столяра, слесаря, швеи и подобной по уровню сложности в полном объёме.

Программа содержит материал, помогающий обучающимся достичь того уровня знаний и умений, который необходим для социальной адаптации.

Основным направлением курса является подготовка учащихся к условиям самостоятельной жизни, в том числе и труду, через формирование трудовых и коммуникативных умений.

Обучение учащихся по программе «Подготовка младшего обслуживающего персонала» предусматривает сообщение учащимся специальных знаний, выработку умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовку учащихся к профессиям обслуживающего труда, основным содержанием которых является уборка помещений различного назначения (детский сад, школа, больница, офис, частная квартира), уборка уличных территорий, работа в сфере общественного питания и оказание других услуг населению.

Обучение обслуживающему труду идет по двум направлениям:

- Обслуживание себя (домашний труд).
- Обслуживание других, профессиональный труд.

Программа включает теоретические и практические знания. Обучение базируется на знаниях, полученных учащимися на уроках ручного труда, математики, природоведения.

Содержание учебного предмета взаимосвязано с содержанием учебных предметов других предметных областей: чтение, рисование, основы социальной жизни. В процессе обучения на каждом уроке должен осуществляться индивидуальный подход к отдельным учащимся и дифференцированный подход к группам учеников с учётом характера затруднений и их потенциальных возможностей. Две трети учебного времени должно отводиться на практическую работу.

Инструктажи (вводный, текущий, заключительный) должны быть направлены на осмысление учащимися объектов и средств труда и формирование правильных приемов работы уборочным инвентарем. Особое значение в инструктаже отводится правильному и безопасному выполнению работы, бережному отношению к инструменту, эффективному использованию рабочего времени. Знания, полученные при изучении теории, развиваются и закрепляются на практических занятиях.

Теоретическое обучение проходит в школе, в специально оборудованном кабинете. Он должен быть оборудован рабочими столами, бытовым, уборочным инвентарём и предметами санитарного оборудования, средствами ухода за больными. Практическое обучение учащихся 5-6 классов осуществляется в школе и на пришкольном участке, 7-9 классов – на базовом предприятии (учреждении).

#### **Место предмета в учебном плане**

Предмет «Профильный труд» входит в образовательную область «Технология» учебного плана КГ ОБУ Спасская КШИ. На изучение учебного предмета отводится:

<i>Класс</i>	<i>Количество часов в неделю</i>	<i>Количество учебных недель</i>	<i>Количество часов в год</i>
5	6	34	204
6	6	34	204
7	8	34	272
8	8	34	272
9	8	34	272

#### **Личностные результаты освоения учебного предмета**

##### **5 класс:**

- проявление интереса к новому предмету и получению новых знаний, к предметно-практической деятельности;

- осознание себя как ученика, заинтересованного обучением;
- положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней;
- понимание личной ответственности за качество своих выполненных работ на уроках профильного труда;
- готовность к трудовой самостоятельной жизни в обществе;
- уважение к труду и человеку труда, целеустремлённость и настойчивость.

#### **6 класс:**

- развитие адекватных представлений о собственных возможностях;
- развитие навыков сотрудничества с учителем профильного труда и другими обучающимися в разных ситуациях;
- формирование мотивации к творческому труду, работе на результат;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- формирование готовности к самостоятельной жизни.

#### **7 класс:**

- формирование уважительного отношения к иному мнению;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

#### **8 класс:**

- формирование уважительного отношения к иному мнению;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- развитие установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

#### **9 класс:**

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами организации теоретического и физического труда;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

### **Предметные результаты освоения учебного предмета**

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

результатами не является обязательным для всех обучающихся. Минимальный уровень является обязательным для большинства обучающихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

## **5 класс**

### **Минимальный уровень:**

- знание хоз инвентаря, его назначение, рабочие позы, приемы работы;
- представления об основных объектах труда при уборке жилых и общественных помещений, предприятий общественного питания и учреждений, знание приемов уборки;
- отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы на пришкольном участке;
- представления о принципах действия, общем устройстве приспособлений и инструментов;
- представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно – гигиенических требованиях при выполнении работы;
- чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе выполнения трудовых операций;
- понимание значения, ценности и красоты труда и его результатов;
- заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;
- понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающей внутреннюю дисциплину;
- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»);
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения.

### **Достаточный уровень:**

- определение (с помощью учителя) возможностей различных посадочных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративными свойствами в зависимости от задач предметно – практической деятельности;
- экономное расходование материалов;
- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;

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

## **6 класс**

### **Минимальный уровень:**

- планировать последовательность действий в ходе коллективного обсуждения с опорой на схему;
- выполнять отчёт о проделанной работе по алгоритму;
- ориентироваться в расположении аллей, дорожек, площадок на иллюстративном материале;
- соблюдать правила безопасности при уборке;
- знать виды и назначение уборочного инвентаря, инструменты и материалы для выполнения аппликации;
- называть элементы строительной конструкции, оборудование дома с опорой на иллюстрацию;
- знать виды покрытий паркетного пола, правила обращения щеткой для натирки пола с опорой на информационные материалы;
- соблюдать правила подготовки стола к подаче пищи;
- отбирать с помощью учителя средства для ухода за мебелью;
- знать виды служебных помещений, их назначение, оборудование;

### **Достаточный уровень:**

- коллективно обсуждать выполненные работы
- проверять работу по заданным критериям
- обращаться с метлой, граблями, носилками, совком, определять глубину вскапывания почвы с помощью линейки самостоятельно технологически правильно;
- понимать основы планирования аллей, дорожек, их назначение, правила ухода;
- контролировать соблюдение правил безопасности при выполнении разных видов работ;
- отбирать уборочный инвентарь, инструменты для работы с бумагой, тканью;
- ориентироваться в конструкциях жилых помещений, последовательности уборки;
- знать устройство электрополотера, правила безопасности при обращении с ним;
- выполнять правила безопасности при подаче пищи и уборке посуды и требования к работнику столовой;
- знать виды и назначение мебели, отбирать средства для ухода за разными видами поверхностей и соблюдать правила пользования;

## **7 класс**

### **Минимальный уровень:**

- называть основные породы деревьев с опорой на наглядный материал;
- знать правила вскапывания приствольного круга;
- планировать последовательность действий по показу и объяснению учителя;
- устный рассказ о последовательности действий при работе с опорой на карточки;
- под контролем учителя работать секатором;
- называть элементы устройства лестницы, моющие средства для уборки лестницы, правила безопасности при уборке лестницы по вопросам учителя;
- знать устройство бытового холодильника, правила размораживания, мытья холодильника;
- знать виды и назначение кухонной и столовой посуды, правила ухода;

- выполнять под контролем учителя приемы мытья посуды;
- понимать обязанности мойщицы посуды, правила безопасности при работе в моечном цехе;
- ориентироваться по вопросам учителя в работе учреждения (предприятия);
- называть виды продуктов, значение для питания;
- выполнять под контролем учителя первичную обработку овощей;
- знать устройство посудомоечной машины и правила безопасного пользования;
- стирать белье в стиральной машине по алгоритму;
- соблюдать правила этикета с опорой на иллюстративный материал;

#### **Достаточный уровень:**

- знать строение дерева, ориентироваться по образцово обработанному дереву;
- планировать работу по инструкции учителя;
- коллективное планирование последовательности рабочих операций;
- ориентироваться по образцу выполненной операции ( отбору, мытью, очистке и др.);
- знать устройство секатора и правила безопасной работы с ним;
- отбирать инвентарь, приспособления и моющие средства для ухода за различными поверхностями;
- соблюдать технику безопасности при работе с пылесосом;
- выполнять уборку ковровых покрытий и мягкой мебели;
- отбирать средства для обработки полированной мебели;
- определять признаки порчи продукта, состояние человека при пищевом отравлении;
- выполнять санитарные требования при мытье кухонной посуды;
- соблюдать личную гигиену работника кухни;
- отбирать моющие средства и приспособления для мытья кухонной посуды;
- понимать значение, важность документации предприятий;
- знать основные цеха пищеблока, организацию работы моечного отделения;
- ориентироваться по образцово выстиранной вещи при организации стирки;
- соблюдать санитарные требования при сборе грязной посуды со стола;
- выполнять правила безопасности при обработке овощей, правила безопасной работы с ножом для дочистки корнеплодов;
- знать правила эстетического оформления стола;

### **8 класс**

#### **Минимальный уровень:**

- ориентироваться по устной инструкции учителя;
- с помощью учителя выбирать программу стирки, моющее средство для данного типа машин;
- уметь технологически правильно сгребать снег со ступенек крыльца, дорожек, тротуаров, мостовых;
- правильно пользоваться инвентарем, ухаживать за инвентарем, подбирать инвентарь для работ по сезону;
- ориентироваться и планировать на основе работы и объяснений учителя;
- знать технику безопасности при работе с садовым инвентарем;
- называть виды служебных помещений и их различия, гигиенические требования к служебным помещениям с опорой на иллюстрации;
- знать правила уборки ковровых покрытий при помощи пылесосов, технику безопасности при работе с пылесосом;

- ориентироваться в видах электрических утюгов, режимах влажно-тепловой обработки по инструкции изделия;
- выполнять приемы складывания выглаженных изделий;
- по вопросам учителя рассказывать технологический процесс ухода за полами;
- отбирать инвентарь и приспособления для ухода за различными видами полов;
- знать назначение сантехнического оборудования, способы и технологическую последовательность ухода за сантехникой;
- уметь работать вантузом;
- с опорой на схему осуществлять полив комнатных растений, отбирать инвентарь для ухода за комнатными растениями;

#### **Достаточный уровень:**

- работать под контролем качества и затраченного времени;
- эксплуатировать стиральную машину в соответствии с инструкцией;
- самостоятельно технологически правильно скалывать лед с крыльца, асфальтовых покрытий, правильно и своевременно посыпать лед песком;
- технологически правильно выполнять работу по уходу за полом и поверхностями, покрытыми масляной краской;
- знать технику выполнения определенных видов работ с инвентарем;
- осуществлять последовательность сухой и влажной уборки помещения;
- подбирать моющие средства, применяемые при мытье кафеля и твердых покрытий (пластика);
- знать и соблюдать правила безопасности при механической стирке, работе с утюгом;
- определять по инструкции антиэлектростатики, применяемые при стирке, средства, применяемые для подкрахмаливания;
- соблюдать правила техники безопасности при работе с моющими средствами, санитарно-эпидемиологические правила работы в санузле;
- выполнять уход за комнатными растениями в зависимости от их потребностей;
- самостоятельно выполнять перекопку земли под кустарниками и деревьями, весеннюю обрезку кустарников и деревьев, бороться с сорняками;

### **9 класс**

#### **Минимальный уровень:**

- называть отделения поликлиники и их назначение с опорой на схему.
- знать общие обязанности младшего обслуживающего персонала в поликлинике.
- под контролем учителя удалять пыль, подметать мусор, мыть вручную или с помощью приспособлений стены, полы, потолки, оконные рамы, дверные блоки, мебель, чистить ковровые покрытия.
- соблюдать технику безопасности при выполнении работ.
- уметь подбирать чистящие средства для различных видов поверхностей.
- освобождать урны от мусора и обрабатывать их дезинфицирующим раствором.
- соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении.
- выполнять различные виды уборок помещений по словесной инструкции.
- мыть посуду, сервировать стол, чистить овощи и выполнять другие работы помощника повара опираясь на технологическую карту.
- знать санитарно-гигиенические правила и правила безопасной работы в пищеблоке.
- выполнять работы по словесной инструкции и под контролем учителя.
- подбирать инвентарь для работы с опорой на технологическую карту.
- знать элементарные приемы общего ухода за больными.

- соблюдать этические правила при взаимоотношениях с окружающими людьми(больными, маленькими детьми и другими).
- отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для осуществления ухода за больным;
- знать и называть с опорой на памятку виды инфекционных заболеваний.
- называть определения понятий «инфекция», «дезинфекция» по наводящим вопросам учителя.
- знать названия постельных принадлежностей: матрац, подушка, одеяло, покрывало; названия постельного белья: простыня, наволочка, пододеяльник;
- знать требования гигиены к содержанию постельных принадлежностей, проветривание, выбивание пыли;
- под контролем учителя выполнять основные процедуры по содержанию в чистоте постельного белья: стирка, глажение, своевременная смена белья;
- определять степень загрязнённости постельного белья;
- знать и, опираясь на технологическую карту, выполнять последовательность смены постельного белья у лежачего больного.

#### **Достаточный уровень:**

- знать и называть отделения поликлиники и их назначение.
- знать и называть обязанности младшего обслуживающего персонала в различных отделениях поликлиники.
- знать и соблюдать порядок уборки в служебном помещении.
- самостоятельно удалять пыль, подметать мусор, мыть вручную или с помощью приспособлений стены, полы, потолки, оконные рамы, дверные блоки, мебель, чистить ковровые покрытия.
- соблюдать технику безопасности при выполнении работ.
- планировать свою работу.
- самостоятельно выбирать инструменты, необходимые для работы.
- выполнять мелкий ремонт инструментов.
- знать и выполнять правила санитарии по содержанию помещения.
- знать устройство и назначение обслуживаемого оборудования и используемых приспособлений.
- знать и соблюдать правила обращения с моющими, дезинфицирующими и дезодорирующими средствами.
- самостоятельно мыть и дезинфицировать ванны, раковины и другое санитарно-техническое оборудование;
- мыть посуду, сервировать стол, чистить овощи и выполнять другие работы помощника повара, соблюдая санитарно-гигиенические правила и правила безопасной работы на пищеблоке;
- знать и соблюдать санитарно-гигиенические правила и правила безопасной работы в пищеблоке.
- соблюдать правила безопасности при мытье холодильников, пользовании другими электроприборами;
- планировать ход работы. Самостоятельно подбирать инвентарь для работы.
- знать и выполнять различные приёмы ухода за больными.
- соблюдать этические правила при взаимоотношениях с окружающими людьми(больными, маленькими детьми и другими).

- самостоятельно подбирать инструменты и материал, необходимых для осуществления ухода за больным;
- знать и называть виды инфекционных заболеваний и пути заражения ими.
- знать определения понятий «инфекция», «дезинфекция», называть их.
- называть постельные принадлежности и постельное бельё, уметь отличать их.
- знать и выполнять требования гигиены к содержанию постельных принадлежностей, проветривание, выбивание пыли;
- выполнять основные процедуры по содержанию в чистоте постельного белья: стирка, глажение, своевременная смена белья;
- определять степень загрязнённости постельного белья
- знать и выполнять последовательность смены постельного белья у лежачего больного.

## **5 класс**

I четверть

### **Вводное занятие**

Беседа о подготовке школьников к труду и рабочим профессиям. Профессии родителей учащихся. Необходимость разных профессий. Профессии, изучаемые в школе. Простейшие профессии обслуживающего труда. Кабинет обслуживающего труда: оборудование, правила работы и поведения. Распределение учащихся по рабочим местам. Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных. Знакомство с основными видами практических работ в 5 классе. Демонстрация образцов изделий.

### **Работа на пришкольной территории**

**Объекты работы.** Дорожка, газон, спортплощадка, территория вокруг школьных строений.

**Теоретические сведения.** Хозинвентарь (метла, лопата, грабли, совки, носилки), устройства, назначение, рабочие позы, приемы работы. Подготовка к хранению, порядок хранения, безопасное пользование. Спецодежда: виды, назначение, устройство, бережное отношение.

**Умение.** Обращение с метлой, лопатой, граблями, совком, носилками.

**Практические работы.** Подметание дорожек с твердым покрытием, сбор мусора в валки и в кучи, переноска мусора. Уборка газонов: уборка сучьев и других посторонних предметов, сгребание граблями, удаление с газонов. Уборка спортплощадки и других участков пришкольной территории. Очистка уборочного инвентаря и установка на место хранения.

### **Работа с бумагой**

**Изделия.** Аппликация «Жилая комната» (окно, шкаф, диван, стол, стулья, светильники, телевизор и другие предметы). Аппликация «Школа» (школьное здание, цветник, ограда, деревья, дорожки). (Выполняется из заготовок, нарезанных по определенной ширине.)

**Теоретические сведения.** Бумага, виды (писчая, цветная), назначение. Измерительная линейка. Ее устройство (начало отсчета, рабочая и нерабочая кромки,

шкала), правила пользования. Клей: назначение, свойства. Ножницы канцелярские, устройство, требования к заточке и наладке, безопасное пользование.

**Умения.** Работа с измерительной линейкой, ножницами.

**Практические работы.** Разметка деталей по длине. Проверка выполненной разметки. Вырезание и наклеивание деталей. Рисование элементов мебели цветными карандашами.

### **Работа с тканью**

**Изделие.** Салфетка, обработанная швом в подгибку с закрытым срезом для протирки мебели.

**Теоретические сведения.** Ткань: применение, виды, названия распространенных видов, лицевая и изнаночная стороны, долевые и поперечные срезы. Требования к выполнению шва в подгибку с закрытым срезом. Электроутюг: назначение, устройство, пользование, правила безопасности при обращении.

**Умение.** Работа утюгом.

**Практические работы.** Построение прямых углов. Выполнение чертежа изделия. Вырезание выкройки. Проверка выкройки измерением, сложением сторон. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани. Закрепление выкройки. Выкраивание изделий. Подготовка края к пошиву. Выполнение швов. Подгиб угла по диагонали и обработка косыми стежками. Утюжка изделий.

### **Самостоятельная работа**

Изготовление салфетки.

### **Работа на кухне**

**Теоретические сведения.** оборудование кухни, санитарно-гигиенические правила работы в кабинете. Способы заготовки овощей на зиму. Соление огурцов..Посуда для соления, её обработка. Технология соления огурцов. Консервирование. Посуда, инвентарь для консервирования. Обработка тары. Технология консервирования. Посуда для квашения, её обработка. Технология квашения капусты белокочанной .

**Практические работы.** Соление огурцов. Консервирование помидоров. Квашение капусты белокочанной.

## **II четверть**

### **Вводное занятие**

#### **Уборка помещений. Мытье полов**

**Объекты работы.** Полы в коридорах, классах, вестибюле.

**Теоретические сведения.** Пол: виды (дощатый крашенный; покрытый линолеумом), средства для мытья, средства, применение которых противопоказано при мытье полов с тем или иным покрытием. Рабочая одежда (халат, косынка): хранение, уход. Уборочный инвентарь (ведро, таз, совок, половая щетка, тряпка, швабра): назначение, пользование, бережное обращение. Подготовка к хранению, порядок хранения. Правила безопасности при подготовке к уборке полов.

**Умения.** Работа щеткой, шваброй.

**Практические работы.** Подготовка к сухой и влажной уборке дощатого крашеного, покрытого линолеумом и плиточного полов. Подготовка швабры к работе. Протирка пола шваброй. Прополаскивание тряпки в тазу. Обработка уборочного инвентаря после работы и укладывание в специально отведенное место для хранения.

### **Работа с тканью**

**Изделие.** Мешочек для хранения работы из готового кроя.

**Теоретические сведения.** Швейная машина: назначение, устройство, пользование, правила безопасности при выполнении швов. Машинный шов: виды (вподгибку, стачной, обтачной), способы выполнения, применение. Обметочные строчки косых и петельных стежков. Отделочные стежки.

**Умения.** Работа на швейной машинке.

**Практические работы.** Обработка мешочка отделочными стежками. Стачивание боковых срезов. Обработка верхнего среза швом вподгибку с закрытым срезом. Утюжка изделия.

### **Работа на кухне**

**Теоретические сведения.** Приготовление салатов из сырых овощей. Овощи, из которых готовят салаты. Заправки для овощных салатов. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые при приготовлении салатов из сырых овощей. Правила безопасной работы. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

**Практические работы.** Приготовление салатов из сырых овощей.

### **Сохранение и поддержка здоровья**

**Теоретические сведения.** Личная гигиена. Гигиена рук. Почему важно соблюдать гигиену рук в течение дня. Уход за руками. Предметы и средства личной гигиены.

**Умения.** Уход за руками.

## **III четверть**

### **Вводное занятие**

#### **Уборка пришкольной территории от снега и льда.**

**Объект работы.** Грунтовые дорожки с асфальтовым и бетонным покрытием на пришкольной территории.

**Теоретические сведения.** Асфальтовое и бетонное покрытия: основные свойства, инструменты для уборки (движок, скребок, лом). Движок, скребок, лом: назначение, рабочие позы, применение, безопасное обращение. Приемы уборки, не нарушающие дорожное покрытие. Зависимости твердости льда от температуры воздуха. Правила безопасной работы на проезжей части дороги.

**Умения.** Ориентировка по образцу убранного участка территории. Коллективное обсуждение последовательности действий. Работа движком, скребком, ломом.

**Практические работы.** Расчистка дорожек от снега. Скалывание и уборка льда. Уборка снега и льда в специально отведенные места.

### **Работа с картоном и бумагой**

**Изделие.** Открытая прямоугольная коробка из картона. Боковые стенки соединены с помощью клапанов клеем. Стенки оклеены цветной бумагой и украшены аппликацией.

**Теоретические сведения.** Угольник чертежный, назначение, применение, пользование. Способ получения геометрического орнамента: разметка сложенной в несколько раз полосы цветной бумаги по шаблону и вырезание узора ножницами.

**Умение.** Работа с чертежным угольником.

**Практические работы.** Разметка развертки коробки по заданным размерам с помощью линейки и угольника. Вырезание развертки и клапанов. Рифцевание линий сгиба. Складывание коробки и приклеивание клапанов. Разметка и вырезание орнамента. Приклеивание орнамента. Проверка работы.

### **Работа на кухне**

**Теоретические сведения.** Салаты из отварных овощей. Отваривание овощей в кожуре для салатов. Посуда для варки овощей, отваривание яиц для салата. Правила техники безопасности при варке. Температурный режим. Время варки яиц для салатов. Посуда, инвентарь для приготовления салатов. Санитарно-гигиенические требования для приготовления салатов. Технология приготовления салатов из отварных овощей с добавлением других продуктов. **Практические работы.** Приготовление салатов из отварных овощей.

### **Работа с тканью**

**Объект работы.** Пришивание пуговицы, вешалки на белье и верхней одежде.

**Теоретические сведения.** Пуговица: виды, способы пришивания, нитки для пришивания.

**Практические работы.** Определение места крепления пуговицы. Пришивание пуговицы со сквозными отверстиями. Образование «ножки». Закрепление нитки узелком и несколькими стежками.

## **IV четверть**

### **Вводное занятие**

### **Уход за комнатными растениями**

**Объект работы.** Цветы.

**Теоретические сведения.** Комнатные растения, названия. Требования к размещению, светлюбивые и теневыносливые растения. Полив цветов, требования к температуре и качеству воды, периодичность, приемы. Приспособления для опрыскивания. Правила обрезки растений.

**Практические работы.** Обрезка и сбор сухих листьев. Подготовка воды для полива и опрыскивания. Чистка и промывка поддонов. Обтирание цветочных горшков. Опрыскивание и полив растений.

## **Работа на участке**

**Объект работы.** Пришкольный участок.

**Теоретические сведения.** Подготовка почвы для посадок. Разница в обработке песчаных и глинистых почв. Сельхозинвентарь: виды, назначения, правила обращения, техника безопасности. Умение. Работа мотыгой.

**Практические работы.** Сгребание мусора с клумб и дорожек. Поверхностное рыхление почвы граблями на месте многолетних зимующих посадок. Рыхление междурядий мотыгами на посадках многолетних растений.

## **Работа с тканью**

**Изделия.** Носовой и головной платки квадратной формы.

**Теоретические сведения.** Названия тканей, используемых для изготовления платков. Краевой вподгибку с закрытым срезом машинный шов: способ выполнения, применение. Швейная машина с ножным приводом: названия и характеристика деталей механизмов. Организация рабочего места.

**Упражнения.** Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом на образцах. Утюжка изделий.

**Практические работы.** Заметывание первого и второго подгиба платка. Подготовка машины к шитью. Обработка срезов на машине швом вподгибку с закрытым срезом. Закрепление строчки вручную. Обработка углов на платке косыми стежками вручную.

## **Самостоятельная работа**

Изготовление салфетки-прихватки из двух слоев ткани с обработкой краев косым обметочным стежком по образцу готового изделия. Очистка и мытье стенных панелей, дверей, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с подоконников.

## **Уборка помещений. Мытье полов**

**Теоретические сведения.** Техника безопасности при выполнении генеральной уборки жилого помещения. Санитарно-гигиенические требования при проведении уборки. Правила оказания помощи при ожоге, отравлении химическими препаратами (веществами). Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждения (перилла или поручни). Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы.

**Практические работы.** Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил. Мытье лестницы моющими средствами.

## **6 класс**

### **I четверть**

#### **Вводное занятие**

## **Работа на территории**

**Объект работы.** Территория вокруг школы.

**Теоретические сведения.** Аллеи, дорожки и площадки около школы: расположение, назначение, правила ухода. Виды сорных растений. Инвентарь для

выполнения уборочных работ: виды, назначения, рабочие позы и приемы. Правила безопасности при уборке.

**Практические работы.** Сгребание опавших листьев граблями. Выдергивание и удаление сорных растений. Подметание, выравнивание, посыпание песком дорожек и площадок. Переноска собранного мусора. Подготовка уборочного инвентаря к хранению и складирование в отведенное место.

### **Уборка помещений**

**Объект работы.** Пол, подоконники, отопительные радиаторы в спальне.

**Теоретические сведения.** Тряпка для уборки. Назначение в зависимости от вида работы, используемая ткань, маркировка, требования к состоянию во время работы и при хранении. Последовательность уборки. Определение качества уборки. Правила безопасности при протирке подоконника и отопительного радиатора.

**Умения.** Проверка работы. Коллективное обсуждение выполненных работ.

**Практические работы.** Крепление тряпки на швабру. Протирка подоконников, радиаторов, радиаторных ниш. Промывка тряпки во время работы. Влажная протирка пола. Проверка результатов работы. Коллективное обсуждение качества работы.

### **Работа на кухне**

**Теоретические сведения :** Инструктаж по технике безопасности. Беседа о профессиях повар, кондитер. Санитарно – гигиенические требования. Организация рабочего места. Значение кухни в быту человека. Оборудование кухни, его назначение, уход за ним. Кухонный инвентарь. Электрическая плита, микроволновая печь. Холодильник. Правила пользования бытовыми приборами. Виды круп и макаронных изделий. Особенности приготовления каш из разных круп.

**Практические работы:** Блюда из мяса. Порядок приготовления подлива из мяса. Приготовление отварных макарон с подливом из мяса.

### **Работа с тканью**

**Изделие.** Фартук с закругленным вырезом на поясе.

**Теоретические сведения.** Фартук: ткани для изготовления, детали, швы. Виды отделки.

**Практические работы.** Наметьвание первого и второго подгиба. Обработка срезов на швейной машине швом вподгибку. Изготовление завязок. Присоединение завязок: подгиб противоположных углов фартука, вкладывание завязок в подгиб и прострачивание. Отделка фартука вышивкой или аппликацией.

### **Самостоятельная работа**

По выбору учителя.

## **II четверть**

### **Вводное занятие**

### **Работа с тканью**

**Изделие.** Мягкая игрушка по выбору: медвежонок, собачка, утка, рыбка, зайчик.

**Теоретические сведения.** Ткани, применяемые для изготовления мягких игрушек, их название. Способ выполнения петельного стежка.

**Упражнение.** Выполнение петельных стежков на образце.

**Практические работы.** Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками, вывертывание и набивка ватой. Присоединение дополнительных деталей (хвоста, клюва, плавника, глаза и пр.).

### **Устройство жилого помещения**

**Изделие.** Аппликации «Жилая комната», «Прихожая», «Кухня».

**Теоретические сведения.** Элементы строительной конструкции: стена, пол, потолок, дверной проем, оконный проем, ниша для радиатора. Оборудование дома: плинтус, подоконник, оконная рама, отопительный радиатор, дверь (одинарная, двойная), штепсельная розетка, вентиляционная решетка. Инструменты и материалы для выполнения аппликации: цветная бумага, шаблон, карандаш, линейка, угольник, ножницы, кисточка, клей.

**Практические работы.** Выбор цветной бумаги. Разметка, вырезание и расположение деталей на бумаге. Проверка расположения. Наклеивание деталей. Надписывание на аппликациях названий предметов, новых для учащихся. Нахождение строительных элементов в здании школы.

### **Уход за паркетным полом**

**Объект работы.** Паркетный пол в жилом или административном помещении.

**Теоретические сведения.** Покрытия паркетного пола: виды, назначение и различие по внешнему виду. Щетка для натирки пола мастикой: виды, правила обращения и сбережения. Электрополотер: устройство, пользование, правила безопасности при обращении.

**Умение.** Работа электрополотером.

**Практические работы.** Удаление пятен на паркетном полу. Влажная уборка паркетного пола, покрытого лаком. Подготовка пола, покрытого мастикой, к натирке. Натирка пола щеткой и электрополотером. Проверка результата работы.

### **Работа на территории**

**Объект работы.** Территория вокруг школы.

**Теоретические сведения.** Аллеи, дорожки и площадки около школы: расположение, назначение, правила ухода. Виды сорных растений. Инвентарь для выполнения уборочных работ: виды, назначения, рабочие позы и приемы. Правила безопасности при уборке.

**Практические работы.** Сгребание опавших листьев граблями. Выдергивание и удаление сорных растений. Подметание, выравнивание, посыпание песком дорожек и площадок. Переноска собранного мусора. Подготовка уборочного инвентаря к хранению и складирование в отведенное место.

### **Самостоятельная работа**

По выбору учителя.

## **III четверть**

### **Вводное занятие**

## **Работа в столовой**

**Объект работы.** Школьная столовая.

**Теоретические сведения.** Понятие о гигиене питания. Фаянсовая и стеклянная посуда. Свойства алюминия как материала для посуды и столовых приборов. Требования к работнику столовой: одежда, поведение. Правила подготовки стола к подаче пищи. Эстетическое оформление стола. Правила безопасности при подаче пищи и уборке посуды.

**Умения.** Ориентировка по показу учителя. Планирование последовательности действий в ходе коллективного обсуждения.

**Практические работы.** Сервировка стола. Разноска пищи по столам. Подача пищи. Сбор грязной посуды в тележки. Выполнение санитарных требований и правил этикета при сборе грязной посуды со столов. Разгрузка посуды в моечном отделении. Уборка и протирка столов. Уборка пола.

## **Ремонт постельного белья**

**Объект работы.** Наволочка. Простыня, пододеяльник.

**Теоретические сведения.** Виды ремонта: наложение заплат, обрезание ветхих краев. Формы и размеры заплаты.

**Упражнение.** Пришивание заплаты к образцу.

**Практические работы.** Подготовка изделия к ремонту (обрезание ветхих краев). Раскрой заплаты с учетом швов. Подгибание и заметывание срезов на заплате и изделии. Наложение, приметывание и пришивание заплаты вручную косыми стежками или на швейной машине. Утюжка отремонтированного изделия.

## **Ежедневная уборка помещения**

**Объекты работы.** Учительская. Кабинеты руководителей школы. Методические кабинеты. Классы. Складские помещения школы.

**Теоретические сведения.** Служебное помещение: виды, назначение, оборудование. Порядок хранения и расположения вещей в каждом помещении. Правила уборки в служебном помещении. Бытовой электропылесос: устройство, применение, пользование.

**Умение.** Работа пылесосом.

**Практические работы.** Протирка подоконников, отопительных радиаторов. Подметание и протирка пола шваброй. Получение разрешения на протирку столов, настольных осветительных приборов. Очистка мусорных корзин. Удаление пыли с помощью пылесоса. Чистка уборочного инвентаря после применения и уборка в отведенные места.

## **Практическое повторение**

**Вид работы.** Выполнение уборочных работ с использованием освоенных приемов.

## **Самостоятельная работа**

По выбору учителя.

## **IV четверть**

### **Вводное занятие**

## **Работа с тканью**

**Объект работы.** Постельное белье.

**Теоретические сведения.** Ткани для постельного белья. Виды ремонта. Размеры и формы заплат. Требования к отремонтированным изделиям.

**Практические работы.** Подготовка изделия к ремонту. Подбор ткани для заплаты. Определение места наложения заплаты и ее размера. Раскрой заплаты с учетом швов. Подгибание и заметывание срезов. Пристрачивание заплаты накладным швом на швейной машине. Ремонт постельного белья путем среза изношенной части.

## **Работа на участке**

**Объект работы.** Цветник.

**Теоретические сведения.** Вспахивание почвы цветника: значение, глубина, приемы, требования к качеству. Определение глубины вспахивания с помощью линейки. Понятие о борозде.

**Практические работы.** Осмотр участка для вспахивания. Определение его границ и направления борозд. Прокладывание первой борозды. Вспахивания с соблюдением заданной глубины. Выравнивание вспаханной почвы граблями. Взаимопроверка выполненной работы.

## **Уход за мебелью**

**Объект работы.** Школьная мебель.

**Теоретические сведения.** Мебель: виды, назначение. Виды покрытия мебели (краска, лак, ткань, кожзаменитель, пластик, эмаль). Средства и правила ухода за мебелью в зависимости от материала покрытия.

**Практические работы.** Удаление пыли с водостойкой и неводостойкой мебели. Уборка мягкой мебели. Обновление поверхности полированной мебели с помощью полирующего средства. Применение пылесоса при обработке мягкой мебели.

## **Практическое повторение**

**Виды работы.** Ремонт белья и одежды или пошив простейших изделий (салфетки для уборки, мешочка для изделия и т.п.).

## **Самостоятельная работа**

Наложение заплаты накладным швом на образце.

## **7 класс**

### **I четверть**

#### **Вводное занятие**

## **Работа на пришкольном участке**

**Объект работы.** Деревья на пришкольном участке.

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

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

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

### **Уборка лестницы в помещении**

**Объект работы.** Внутренняя лестница здания.

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

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

### **Машинная стирка белья**

**Объект работы.** Бытовая стиральная машина.

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

**Умения.** Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.

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

### **Практическое повторение**

**Вид работы.** Уборка помещения с использованием освоенных приемов.

#### **Работа с тканью**

**Изделие.** Фартук с нагрудником..

**Теоретические сведения.** Фартук: ткани для изготовления, детали, швы. Виды отделки.

**Практические работы.** Наметьвание первого и второго подгиба. Обработка срезов на швейной машине швом вподгибку. Изготовление завязок. Присоединение завязок: подгиб противоположных углов фартука, вкладывание завязок в подгиб и прострачивание. Отделка фартука вышивкой или аппликацией.

#### **Самостоятельная работа**

По выбору учителя.

### **II четверть**

#### **Вводное занятие**

### **Обработка оборудования и уборка на кухне**

**Объект работы.** Школьная кухня.

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

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

### **Работа в пищеблоке**

**Объект работы.** Школьный пищеблок.

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

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

### **Генеральная уборка помещения**

**Объект работы.** Школа.

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

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

### **Практическое повторение**

**Вид работы.** Проведение генеральной уборки различных школьных помещений.

### **Самостоятельная работа**

По выбору учителя.

### **III четверть**

#### **Вводное занятие**

### **Ежедневная уборка служебного помещения**

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

**Теоретические сведения.** Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола,

настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.

**Умение.** Пользование холодильником.

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

## **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**

**Объект работы.** 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.

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

**Практические работы.** Мытье столов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. 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.

## **Практическое повторение**

**Виды работы.** Ежедневная уборка служебного помещения.

### **Самостоятельная работа**

По выбору учителя.

## **IV четверть**

### **Вводное занятие**

## **Первичная обработка овощей**

**Объект работы.** Овощи.

**Теоретические сведения.** Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработки 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.

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

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

**Теоретические сведения.** Санитарные 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, техника безопасности.

**Практические работы.** Стребание, 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. **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 (ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранение пищевых отходов. Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.

**Практические 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.

**Теоретические сведения.** Значение уборки для производительной работы цеха. Распорядок дня работы на фабрике. Время, отводимое на уборку. Работа уборщицы:

обязанности, основные требования. Правила безопасности при уборке производственных и других помещений на швейной фабрике (столовой, раздевалки, медпункта).

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

**Практические 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.

**Теоретические сведения.** Санузел: причина необходимости повышенной чистоты. Устройство. Спецодежда (резиновые сапоги и перчатки, непромокаемый фартук). Средства для обеззараживания санузла. Санитарно-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 безопасности 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 личной гигиены.

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

**Практические 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.

**Теоретические 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 безопасности при механической стирке и использовании синтетических моющих средств.

**Практические 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.

**Теоретические 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 безопасности. Брак при утюжке. Влажно-тепловая обработка с помощью гладильных прессов. Правила безопасного пользования гладильным прессом. Приемы складывания выглаженных изделий. Умение. Складывание изделия.

**Практические 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.

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

**Практические 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. Спецдежда.

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

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

**Практические 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.

**Теоретические 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.

**Практические 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.

**Теоретические 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.

**Практические работы.** Подготовка инвентаря и материалов к уборке. Распределение помещений для уборки. Проведение уборки. Сравнение времени и 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**

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

**Практические 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.

**Теоретические 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 заплаты. Устройство бытовой стиральной машины. Моющие средства: способы применения. Безопасность 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 труд

**9 класс**

**I четверть**

**Вводное занятие**

### **Работа младшего медперсонала в поликлинике**

**Объекты работы.** Физиотерапевтический кабинет.

**Теоретические 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.

**Практические 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**

**Теоретические 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.

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

**Практические 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 безопасности при обращении с моющими средствами и при выполнении уборки.

**Практические 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.

**Теоретические сведения.** Приемное отделение в больнице, назначение помещения. Требования к санитарной 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.

**Практические 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**

**Теоретические 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.**

**Теоретические 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.

**Практические 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.**

**Теоретические 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.

**Практические 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.

**Теоретические сведения.** Понятие о болезнях внутренних органов. Особенности работы санитарки терапевтического отделения больницы. Уход за больным с заболеваниями органов дыхания. Уход за больным с заболеваниями сердечнососудистой 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.

**Практические 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.

**Теоретические 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.

**Практические 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.

## **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

### **Тематическое планирование 5 класс**

<b>І четверть (48 часов)</b>		
<b>№ п/п</b>	<b>Дата</b>	<b>Тема</b>
<b>Вводное занятие (2 часа)</b>		
1		Беседа о подготовке школьников к труду и рабочим профессиям. Профессии родителей учащихся. Необходимость разных профессий. Профессии, изучаемые в школе. Простейшие профессии обслуживающего труда.

2		Кабинет обслуживающего труда: оборудование, правила работы и поведения. Распределение учащихся по рабочим местам. Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных. Знакомство с основными видами практических работ в 5 классе.
<b>Работа на пришкольной территории (10 часов)</b>		
3		Устройство пришкольного участка
4		Хоз. Инвентарь, хранение хоз. инвентаря.
5		Зачем нужна специальная одежда
6		Защита рук и головы во время работы
7		Территория школьного участка в разные сезоны
8		Территория школьного участка в разные сезоны
9		Два режима работы на территории
10		Подготовка бытовых отходов к переработке
11		Сортировка бытовых отходов
12		Почему природные отходы нельзя сжигать
<b>Работа на кухне (10 часов)</b>		
13		Правила поведения и безопасной работы в кабинете
14		Санитарно-гигиенические правила в кабинете
15		Способы заготовки овощей на зиму.
16		Способы заготовки овощей на зиму.
17		Способы заготовки овощей на зиму. Соление огурцов (повторение ), Посуда для соления, её обработка. Технология соления огурцов.
18		Практическая работа «Соление огурцов»
19		Практическая работа «Соление огурцов»
20		Квашение капусты. Посуда для квашения, её обработка. Технология квашения капусты белокочанной
21		Практическая работа «Квашение капусты белокочанной»
22		Практическая работа «Квашение капусты белокочанной»
<b>Работа с бумагой (10 часов)</b>		
23		Бумага, виды (писчая, цветная), назначение.
24		Измерительная линейка. Ее устройство (начало отсчета, рабочая и нерабочая кромки, шкала), правила пользования.
25		Ножницы канцелярские, устройство, требования к заточке и наладке, безопасное пользование. Клей: назначение, свойства.
26		Аппликация «Жилая комната» (окно, шкаф, диван, стол, стулья, светильники, телевизор и другие предметы).
27		Аппликация «Жилая комната» (окно, шкаф, диван, стол, стулья, светильники, телевизор и другие предметы).
28		Аппликация «Жилая комната» (окно, шкаф, диван, стол, стулья, светильники, телевизор и другие предметы).
29		Аппликация «Школа» (школьное здание, цветник, ограда, деревья, дорожки).
30		Аппликация «Школа» (школьное здание, цветник, ограда, деревья, дорожки).
31		Аппликация «Школа» (школьное здание, цветник, ограда, деревья, дорожки).
32		Аппликация «Школа» (школьное здание, цветник, ограда, деревья, дорожки).
<b>Работа с тканью (16 часов)</b>		
33		Ткань: применение, виды, названия распространенных видов, лицевая и изнаночная стороны, долевые и поперечные срезы.

34		Электроутюг: назначение, устройство, пользование, правила безопасности при обращении.
35		Требования к выполнению шва вподгибку с закрытым срезом.
36		Построение прямых углов. Выполнение чертежа изделия. Вырезание выкройки.
37		Проверка выкройки измерением, сложением сторон. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани.
38		Закрепление выкройки. Выкраивание изделий. Подготовка кроя к пошиву.
39		Выполнение швов. Подгиб угла по диагонали и обработка косыми стежками. Утюжка изделий.
40		Выполнение швов. Подгиб угла по диагонали и обработка косыми стежками. Утюжка изделий.
41		Изготовление салфетки .
42		Изготовление салфетки .
43		Изготовление салфетки .
44		Изготовление салфетки .
45		Изготовление салфетки .
46		Изготовление салфетки .
47		Изготовление салфетки . Утюжка изделий.
48		Презентация изделия.
<b>II четверть (48 часов)</b>		
№ п/п	Дата	Тема
<b>Вводное занятие (2 часа)</b>		
1		Техника безопасности.
2		Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных.
<b>Уборка помещений. Мытье полов (10 часов)</b>		
3		Помещения школы
4		Уборочный инвентарь для мытья полов
5		Влияние моющих веществ на здоровье
6		Виды полов
7		Мытье полов
8		Мытье полов
9		Мытье полов
10		Средства защиты при мытье полов
11		Средства защиты при мытье полов
12		Как уменьшить количество грязи и пыли с улицы
<b>Работа на кухне (10 часов)</b>		
13		Приготовление салатов из сырых овощей. Овощи, из которых готовят салаты.
14		Заправки для овощных салатов. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые при приготовлении салатов из сырых овощей.
15		Правила безопасной работы. Технология приготовления салатов из сырых овощей.
16		Технология приготовления салатов из сырых овощей.
17		Оформление салатов.
18		Приготовление салатов из сырых овощей.
19		Приготовление салатов из сырых овощей.
20		Приготовление салатов из сырых овощей.
21		Приготовление салатов из сырых овощей.

22		Приготовление салатов из сырых овощей.
<b>Сохранение и поддержка здоровья (10 часов)</b>		
23		Личная гигиена
24		Личная гигиена
25		Гигиена рук
26		Гигиена рук
27		Почему важно соблюдать гигиену рук в течение дня
28		Почему важно соблюдать гигиену рук в течение дня
29		Ухода за руками
30		Ухода за руками
31		Предметы и средства личной гигиены
32		Предметы и средства личной гигиены
<b>Работа с тканью (16 часов)</b>		
33		Отделочные стежки.
34		Обметочные строчки косых и петельных стежков.
35		Обметочные строчки косых и петельных стежков.
36		Швейная машина: назначение, устройство, пользование, правила безопасности при выполнении швов.
37		Машинный шов вподгибку
38		Машинный шов вподгибку
39		Машинный шов стачной
40		Машинный шов стачной
41		Машинный шов обтачной
42		Машинный шов обтачной
43		Изготовление мешочка для хранения работы из готового кроя.
44		Изготовление мешочка для хранения работы из готового кроя.
45		Изготовление мешочка для хранения работы из готового кроя.
46		Изготовление мешочка для хранения работы из готового кроя.
47		Изготовление мешочка для хранения работы из готового кроя.
48		Обработка верхнего среза швом вподгибку с закрытым срезом. Утюжка изделия.
<b>III четверть (66 часов)</b>		
№ п/п	Дата	Тема
<b>Вводное занятие (2 часа)</b>		
1		Техника безопасности.
2		Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных.
<b>Уборка пришкольной территории от снега и льда. (10 часов)</b>		
3		Дорожки с твердым покрытием
4		Дорожки с сыпучим и сборным покрытием
5		Уборка дорожек в зимнее время : снегоуборка
6		Скол льда и устранение скользкости дорожек
7		Как работать на территории зависит от сезона и погоды
8		Комплекс работ по уборке территории
9		Комплекс работ по уборке территории
10		Комплекс работ по уборке территории
11		Комплекс работ по уборке территории
12		Комплекс работ по уборке территории

<b>Работа на кухне (10 часов)</b>		
13		Салаты из отварных овощей.
14		Отваривание овощей в кожуре для салатов. Посуда для варки овощей, отваривание яиц для салата.
15		Правила техники безопасности при варке. Температурный режим. Время варки яиц для салатов.
16		Посуда, инвентарь для приготовления салатов.
17		Санитарно-гигиенические требования для приготовления салатов.
18		Технология приготовления салатов из отварных овощей с добавлением других продуктов.
19		Технология приготовления салатов из отварных овощей с добавлением других продуктов.
20		Технология приготовления салатов из отварных овощей с добавлением других продуктов.
21		Приготовление салатов из отварных овощей
22		Приготовление салатов из отварных овощей. Украшение салата.
<b>Работа с картоном и бумагой (10 часов)</b>		
23		Угольник чертежный, назначение, применение, пользование.
24		Способ получения геометрического орнамента: разметка сложенной в несколько раз полосы цветной бумаги по шаблону и вырезание узора ножницами.
25		Разметка развертки коробки по заданным размерам с помощью линейки и угольника.
26		Разметка развертки коробки по заданным размерам с помощью линейки и угольника.
27		Разметка развертки коробки по заданным размерам с помощью линейки и угольника.
28		Вырезание развертки и клапанов. Рицевание линий сгиба.
29		Вырезание развертки и клапанов. Рицевание линий сгиба.
30		Разметка и вырезание орнамента. Приклеивание орнамента.
31		Разметка и вырезание орнамента. Приклеивание орнамента.
32		Проверка работы.
<b>Работа с тканью (34)</b>		
33		Пуговица: виды, способы пришивания, нитки для пришивания.
34		Определение места крепления пуговицы.
35		Пришивание пуговицы со сквозными отверстиями.
36		Пришивание пуговицы со сквозными отверстиями.
37		Пришивание пуговицы со сквозными отверстиями разными способами.
38		Пришивание пуговицы со сквозными отверстиями разными способами.
39		Пришивание пуговицы с «ножкой»
40		Пришивание пуговицы с «ножкой»
41		Пришивание пуговицы на машинке.
42		Пришивание пуговицы на машинке.
43		Пришивание пуговицы на машинке.
44		Пришивание пуговицы на машинке.
45		Выполнение ручных швейных работ: пришивание пуговиц
46		Выполнение ручных швейных работ: пришивание пуговиц
47		Выполнение ручных швейных работ: ремонт одежды по распоровшемуся шву, ремонт одежды в месте разрыва ткани.
48		Выполнение ручных швейных работ: ремонт одежды по распоровшемуся шву, ремонт одежды в месте разрыва ткани.

49		Выполнение ручных швейных работ: ремонт одежды по распоровшемуся шву, ремонт одежды в месте разрыва ткани.
50		Выполнение ручных швейных работ: ремонт одежды по распоровшемуся шву, ремонт одежды в месте разрыва ткани.
51		Выполнение ручных швейных работ: изготовление вешалки
52		Выполнение ручных швейных работ: изготовление вешалки
53		Выполнение ручных швейных работ: изготовление вешалки
54		Выполнение ручных швейных работ: изготовление вешалки
56		Выполнение ручных швейных работ: декоративная заплатка
57		Выполнение ручных швейных работ: декоративная заплатка
58		Выполнение ручных швейных работ: декоративная заплатка
59		Выполнение ручных швейных работ: декоративная заплатка
60		Выполнение ручных швейных работ: декоративная заплатка
61		Выполнение ручных швейных работ: декоративная заплатка
62		Выполнение ручных швейных работ: декоративная заплатка
63		Выполнение ручных швейных работ: декоративная заплатка
64		Выполнение ручных швейных работ: декоративная заплатка
65		Выполнение ручных швейных работ: декоративная заплатка
66		Презентация готовых работ.
<b>IV четверть (42 часа)</b>		
№ п/п	Дата	Тема
<b>Вводное занятие (2 часа)</b>		
1		Техника безопасности.
2		Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных.
<b>Уборка помещений. Мытье полов (10 часов)</b>		
3		Техника безопасности при выполнении генеральной уборки жилого помещения.
4		Санитарно-гигиенические требования при проведении уборки. Правила оказания помощи при ожоге, отравлении химическими препаратами (веществами)
5		Очистка и мытье стенных панелей, дверей, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с подоконников.
6		Очистка и мытье стенных панелей, дверей, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с подоконников.
7		Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждения (перилла или поручни). Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы.
8		Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждения (перилла или поручни). Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы.
9		Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил. Мытье лестницы моющими средствами.
10		Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил. Мытье лестницы моющими средствами.
11		Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил. Мытье лестницы моющими средствами.
12		Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил. Мытье лестницы моющими средствами.
<b>Уход за комнатными растениями (10 часов)</b>		

13		Что необходимо для жизни
14		Особенности листьев комнатных растений
15		Емкости и инвентарь для комнатных растений
16		Что такое уход за комнатными растениями
17		Уход за комнатными растениями
18		Уход за комнатными растениями
19		Уход за комнатными растениями
20		Уход за комнатными растениями
21		Уход за комнатными растениями
22		Уход за комнатными растениями
<b>Работа на пришкольной территории (10 часов)</b>		
23		Подготовка почвы для посадок
24		Подготовка почвы для посадок
25		Разница в обработке песчаных и глинистых почв.
26		Сельхозинвентарь: виды, назначения, правила обращения, техника безопасности.
27		Сгребание мусора с клумб и дорожек.
28		Сгребание мусора с клумб и дорожек.
29		Поверхностное рыхление почвы граблями на месте многолетних зимующих посадок.
30		Поверхностное рыхление почвы граблями на месте многолетних зимующих посадок.
31		Рыхление междурядий мотыгами на посадках многолетних растений.
32		Рыхление междурядий мотыгами на посадках многолетних растений.
<b>Работа с тканью (10 часов)</b>		
33		Названия тканей, используемых для изготовления платков.
34		Краевой вподгибку с закрытым срезом машинный шов: способ выполнения, применение.
35		Швейная машина с электро приводом: названия и характеристика деталей механизмов. Организация рабочего места, техника безопасности.
36		Заметывание первого и второго подгиба платка.
37		Подготовка машины к шитью.
38		Обработка срезов на машине швом вподгибку с закрытым срезом.
39		Обработка срезов на машине швом вподгибку с закрытым срезом.
40		Закрепление строчки вручную.
41		Обработка углов на платке косыми стежками вручную.
42		Презентация выполненной работы.

### Тематическое планирование 6 класс

<b>I четверть (48 часов)</b>		
№ п/п	Дата	Тема
<b>Вводное занятие (2 часа)</b>		
1		Беседа о подготовке школьников к труду и рабочим профессиям. Профессии родителей учащихся. Необходимость разных профессий. Профессии, изучаемые в школе. Простейшие профессии обслуживающего труда.

2		Кабинет обслуживающего труда: оборудование, правила работы и поведения. Распределение учащихся по рабочим местам. Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных. Знакомство с основными видами практических работ в 6 классе.
<b>Работа на пришкольной территории (10 часов)</b>		
3		Декоративные растения
4		Травянистые цветковые растения
5		Виды цветников
6		Регулярные цветники
7		Как сделать клумбу
8		Глубокая перекопка почвы
9		Подготовка семян к посеву в грунт
10		Посев однолетников поздней осенью и в начале зимы.
11		Подметание, выравнивание, посыпание песком дорожек и площадок. Переноска собранного мусора
12		Подготовка уборочного инвентаря к хранению и складирование в отведенное место.
<b>Работа на кухне (10 часов)</b>		
13		Инструктаж по технике безопасности. Беседа о профессиях повар, кондитер. Санитарно – гигиенические требования. Организация рабочего места.
14		Значение кухни в быту человека. Оборудование кухни, его назначение, уход за ним. Кухонный инвентарь.
15		Электрическая плита, микроволновая печь. Холодильник. Правила пользования бытовыми приборами.
16		Виды круп и макаронных изделий. Особенности приготовления каш из разных круп.
17		Первичная обработка круп, макаронных изделий, бобовых.
18		Первичная обработка круп, макаронных изделий, бобовых.
19		Мясо, виды, способы кулинарной обработки.
20		Мясо, виды, способы кулинарной обработки.
21		Признаки доброкачественного мяса.
22		Блюда из мяса. Порядок приготовления подлива из мяса.
<b>Уборка помещений (10 часов)</b>		
23		Виды зданий. Устройство жилых помещений.
24		Назначение в зависимости от вида работы, используемая ткань, маркировка, требования к состоянию во время работы и при хранении.
25		Последовательность уборки. Определение качества уборки.
26		Правила безопасности при протирке подоконника и отопительного радиатора.
27		Протирка мебели с разными покрытиями
28		Из чего состоит пылесос. Чистка мягкой мебели.
29		Ежедневная уборка спального помещения
30		Ежедневная уборка спального помещения
31		Ежедневная уборка жилого помещения
32		Ежедневная уборка жилого помещения
<b>Работа с тканью (16)</b>		
33		Фартук: назначение, ткани для пошива, детали, название конкурных срезов, швы виды отделки.
34		Прокладывание контрольной линии на основной детали. Определение

		размера и изготовление из отделочной ткани косой обтачки.
35		Прокладывание контрольной линии на основной детали. Определение размера и изготовление из отделочной ткани косой обтачки.
36		Обработка закругленного среза двойной косой обтачкой. (наметывание, пристраивание).
37		Обработка закругленного среза двойной косой обтачкой. (наметывание, пристраивание).
38		Обработка закругленного среза двойной косой обтачкой. (подгиб обтачки и наметывание.).
39		Обработка закругленного среза двойной косой обтачкой. (подгиб обтачки и наметывание.).
40		Обработка закругленного среза двойной косой обтачкой (пристраивание)
41		Обработка закругленного среза двойной косой обтачкой (пристраивание)
42		Прокладывание машинных строчек для образования сборок по верхнему срезу. Равномерно распределение сборок.
43		Прокладывание машинных строчек для образования сборок по верхнему срезу. Равномерно распределение сборок.
44		Обтачивание концов пояса.
45		Обтачивание концов пояса.
46		Соединение пояса с основной деталью фартука. Утюжка фартука. Анализ готового изделия.
47		Соединение пояса с основной деталью фартука. Утюжка фартука. Анализ готового изделия.
48		Самостоятельная работа. Обработка закругленного среза двойной косой обтачкой. Выполнение машинным способом сборок по поперечному срезу.
<b>II четверть (48 часов)</b>		
№ п/п	Дата	Тема
<b>Вводное занятие (2 часа)</b>		
1		Техника безопасности.
2		Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных.
<b>Устройство жилого помещения (10 часов)</b>		
3		Элементы строительной конструкции: стена, пол, потолок, дверной проем, оконный проем, ниша для радиатора.
4		Элементы строительной конструкции: стена, пол, потолок, дверной проем, оконный проем, ниша для радиатора.
5		Оборудование дома: плинтус, подоконник, оконная рама, отопительный радиатор, дверь (одинарная, двойная), штепсельная розетка, вентиляционная решетка.
6		Оборудование дома: плинтус, подоконник, оконная рама, отопительный радиатор, дверь (одинарная, двойная), штепсельная розетка, вентиляционная решетка.
7		Инструменты и материалы для выполнения аппликации: цветная бумага, шаблон, карандаш, линейка, угольник, ножницы, кисточка, клей.
8		Инструменты и материалы для выполнения аппликации: цветная бумага, шаблон, карандаш, линейка, угольник, ножницы, кисточка, клей.
9		Пол в жилом или административном помещении.
10		Покрытия пола: виды, назначение и различие по внешнему виду.
11		Ежедневная уборка жилых помещений

12		Ежедневная уборка жилых помещений
<b>Работа на кухне (10 часов)</b>		
13		Блюда из мяса. Порядок приготовления подлива из мяса.
14		Блюда из мяса. Порядок приготовления подлива из мяса.
15		Приготовление отварных макарон с подливом из мяса.
16		Приготовление отварных макарон с подливом из мяса.
17		Особенности приготовления каш из разных круп.
18		Особенности приготовления каш из разных круп.
19		Мясные консервы и пофабрикаты.
20		Мясные консервы и пофабрикаты.
21		Приготовление гречневой каши с консервами из мяса. Сервировка стола. Оценка готового блюда.
22		Приготовление гречневой каши с консервами из мяса. Сервировка стола. Оценка готового блюда.
<b>Работа на территории (10 часов)</b>		
23		Подметание, выравнивание, посыпание песком дорожек и площадок. Переноска собранного мусора
24		Подметание, выравнивание, посыпание песком дорожек и площадок. Переноска собранного мусора
25		Подметание, выравнивание, посыпание песком дорожек и площадок. Переноска собранного мусора
26		Подметание, выравнивание, посыпание песком дорожек и площадок. Переноска собранного мусора
27		Ландшафтные цветники.
28		Ландшафтные цветники. Дизайн клумбы.
29		Дизайн клумбы.
30		Дизайн клумбы.
31		Дизайн клумбы.
32		Дизайн клумбы.
<b>Работа с тканью (16 часов)</b>		
33		Ткани, применяемые для изготовления мягких игрушек, их название.
34		Ткани, применяемые для изготовления мягких игрушек, их название.
35		Способ выполнения петельного стежка.
36		Способ выполнения петельного стежка.
37		Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками.
38		Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками
39		Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками
40		Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками
41		Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками
42		Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками
43		Набивка ватой.
44		Набивка ватой.
45		Присоединение дополнительных деталей (хвоста, клюва, плавника, глаза и пр.).
46		Присоединение дополнительных деталей (хвоста, клюва, плавника, глаза

		и пр.).
47		Отделка готового изделия.
48		Отделка готового изделия. Презентация работы.
<b>III четверть (66 часов)</b>		
№ п/п	Дата	Тема
<b>Вводное занятие (2 часа)</b>		
1		Техника безопасности.
2		Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных.
<b>Работа на территории (10 часов)</b>		
3		Подготовка грунта для посева семян.
4		Подготовка грунта для посева семян.
5		Подготовка семян к посеву в грунт.
6		Подготовка семян к посеву в грунт.
7		Весенний посев семян на рассаду в грунт
8		Весенний посев семян на рассаду в грунт
9		Весенний посев семян на рассаду в грунт
10		Весенний посев семян на рассаду в грунт
11		Пикировка рассады.
12		Уход за рассадой, полив.
<b>Работа на кухне (10 часов)</b>		
13		Понятие о гигиене питания.
14		Фаянсовая и стеклянная посуда
15		Свойства алюминия как материала для посуды и столовых приборов.
16		Требования к работнику столовой: одежда, поведение.
17		Правила подготовки стола к подаче пищи.
18		Эстетическое оформление стола.
19		Правила безопасности при подаче пищи и уборке посуды.
20		Выполнение санитарных требований и правил этикета при сборе грязной посуды со столов.
21		Разноска пищи по столам. Подача пищи.
22		Уборка и протирка столов в столовой . Уборка пола.
<b>Ежедневная уборка помещений (10 часов)</b>		
23		Служебное помещение: виды, назначение, оборудование.
24		Служебное помещение: виды, назначение, оборудование.
25		Порядок хранения и расположения вещей в каждом помещении
26		Порядок хранения и расположения вещей в каждом помещении
27		Правила уборки в служебном помещении.
28		Бытовой электропылесос: устройство, применение, пользование.
29		Протирка подоконников, отопительных радиаторов. Подметание и протирка пола шваброй.
30		Получение разрешения на протирку столов, настольных осветительных приборов. Очистка мусорных корзин.
31		Удаление пыли с помощью пылесоса.
32		Чистка уборочного инвентаря после применения и уборка в отведенные места.
<b>Работа с тканью (34 часа)</b>		

33		Ремонт постельного белья.
34		Ремонт постельного белья.
35		Виды ремонта: наложение заплат, обрезание ветхих краев. Формы и размеры заплаты.
36		Виды ремонта: наложение заплат, обрезание ветхих краев. Формы и размеры заплаты.
37		Подготовка изделия к ремонту (обрезание ветхих краев).
38		Подготовка изделия к ремонту (обрезание ветхих краев).
39		Раскрой заплаты с учетом швов.
40		Раскрой заплаты с учетом швов.
41		Подгибание и заметывание срезов на заплате и изделии.
42		Подгибание и заметывание срезов на заплате и изделии.
43		Наложение, приметывание и пришивание заплаты вручную косыми стежками или на швейной машине.
44		Наложение, приметывание и пришивание заплаты вручную косыми стежками или на швейной машине.
45		Утюжка отремонтированного изделия.
46		Утюжка отремонтированного изделия.
47		Наволочка: ткани, фасоны, стандартные размеры, отделка, швы, применяемые при изготовлении.
48		Наволочка: ткани, фасоны, стандартные размеры, отделка, швы, применяемые при изготовлении.
49		Определение размера наволочки. Подготовка ткани к раскрою.
50		Определение размера наволочки. Подготовка ткани к раскрою.
51		Раскрой выкройки на ткани. Расчет расхода ткани. Раскрой с припуском на швы. Составление плана пошива наволочки в групповой беседе.
52		Раскрой выкройки на ткани. Расчет расхода ткани. Раскрой с припуском на швы. Составление плана пошива наволочки в групповой беседе.
53		Обработка поперечных срезов швом в подгибку с закрытым срезом. С складывание для обработки долевых срезов, смётывание.
54		Обработка поперечных срезов швом в подгибку с закрытым срезом. С складывание для обработки долевых срезов, смётывание.
56		Обработка поперечных срезов швом в подгибку с закрытым срезом. С складывание для обработки долевых срезов, смётывание.
57		Обработка поперечных срезов швом в подгибку с закрытым срезом. С складывание для обработки долевых срезов, смётывание.
58		Обработка долевых срезов одновременно с клапаном двойным швом
59		Обработка долевых срезов одновременно с клапаном двойным швом
60		Обработка долевых срезов одновременно с клапаном двойным швом.
61		Обработка долевых срезов одновременно с клапаном двойным швом.
62		Обработка долевых срезов одновременно с клапаном двойным швом.
63		Выполнение машинной закрепки.
64		Выполнение машинной закрепки.
65		Утюжка изделия. Анализ работы.
66		Утюжка изделия. Анализ работы.
<b>IV четверть (42 часа)</b>		
№ п/п	Дата	Тема
<b>Вводное занятие (2 часа)</b>		

1		Техника безопасности.
2		Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных.
<b>Уход за школьной мебелью. (10 часов)</b>		
3		Мебель: виды, назначение.
4		Виды покрытия мебели (краска, лак, ткань, кожзаменитель, пластик, эмаль).
5		Средства и правила ухода за мебелью в зависимости от материала покрытия.
6		Удаление пыли с водостойкой и неводостойкой мебели.
7		Уборка мягкой мебели.
8		Уборка мягкой мебели.
9		Обновление поверхности полированной мебели с помощью полирующего средства.
10		Обновление поверхности полированной мебели с помощью полирующего средства.
11		Применение пылесоса при обработке мягкой мебели.
12		Применение пылесоса при обработке мягкой мебели.
<b>Уход за комнатными растениями (10 часов)</b>		
13		Что необходимо для жизни
14		Особенности листьев комнатных растений
15		Емкости и инвентарь для комнатных растений
16		Размножение комнатных растений
17		Уход за комнатными растениями
18		Уход за комнатными растениями
19		Уход за комнатными растениями
20		Уход за комнатными растениями
21		Пересадка комнатных растений
22		Пересадка комнатных растений
<b>Работа на пришкольной территории (10 часов)</b>		
23		Вскапывание почвы цветника: значение, глубина, приемы, требования к качеству.
24		Определение глубины вскапывания с помощью линейки.
25		Понятие о борозде.
26		Определение его границ и направления борозд.
27		Прокладывание первой борозды.
28		Вскапывания с соблюдением заданной глубины.
29		Выравнивание вскопанной почвы граблями.
30		Меры борьбы с сорняками.
31		Меры борьбы с сорняками.
32		Уход за цветником.
<b>Работа с тканью (10 часов)</b>		
33		Подготовка изделия к ремонту.
34		Подбор ткани для заплата.
35		Определение места наложения заплата и ее размера.
36		Определение места наложения заплата и ее размера.
37		Раскрой заплата с учетом швов. Подгибание и заметывание срезов.
38		Раскрой заплата с учетом швов. Подгибание и заметывание срезов.
39		Пристрачивание заплата накладным швом на швейной машине.

40		Пристрачивание заплата накладным швом на швейной машине.
41		Ремонт постельного белья путем среза изношенной части.
42		Ремонт постельного белья путем среза изношенной части.

### Тематическое планирование 7 класс

<b>I четверть (64 часов)</b>		
№ п/п	Дата	Тема
<b>Вводное занятие (2 часа)</b>		
1		Беседа о подготовке школьников к труду и рабочим профессиям. Профессии родителей учащихся. Необходимость разных профессий. Профессии, изучаемые в школе. Простейшие профессии обслуживающего труда.
2		Кабинет: оборудование, правила работы и поведения. Распределение учащихся по рабочим местам. Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных. Знакомство с основными видами практических работ в 6 классе.
<b>Работа на пришкольной территории (14 часов)</b>		
3		Необычные деревья
4		Определитель деревьев
5		Как дерево питается
6		Уход за деревьями
7		Обработка приствольных кругов
8		Сезонный уход за почвой приствольных кругов
9		Подкормка деревьев
10		Украшение приствольного круга
11		Зачем дереву кора
12		Птицы – защитники деревьев от насекомых
13		Забота о птицах – защитниках деревьев
14		Уход за стволом и корой
15		Повреждение коры от солнца.
16		Побелка коры дерева.
<b>Машинная стирка белья (14 часов)</b>		
17		Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования.
18		Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования.
19		Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности.
20		Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности.
21		Сортировка белья.
22		Сортировка белья.
23		Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.
24		Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.
25		Подготовка стиральной машины к работе.
26		Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге.

27		Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге.
28		Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья.
29		Утюжка белья.
30		Утюжка белья.
<b>Уборка помещений (14 часов)</b>		
31		Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления).
32		Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления).
33		Моющие средства.
34		Моющие средства.
35		Правила безопасности при уборке лестницы.
36		Правила безопасности при уборке лестницы.
37		Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.
38		Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.
39		Подметание лестницы.
40		Подметание лестницы.
41		Уборка мусора.
42		Уборка мусора.
43		Протирка перил (поручней).
44		Мытье лестницы моющими средствами.
<b>Работа с тканью (20 часов)</b>		
45		Пошив фартука с нагрудником. Коллективное обсуждение последовательности операций пошива на основе предметной технологической карты. Краткая запись плана работ.
46		Пошив фартука с нагрудником. Коллективное обсуждение последовательности операций пошива на основе предметной технологической карты. Краткая запись плана работ.
47		Обработка бретелей фартука.
48		Обработка бретелей фартука.
49		Соединение обтачным швом парных деталей нагрудника с одновременным втачиванием бретелей.
50		Соединение обтачным швом парных деталей нагрудника с одновременным втачиванием бретелей.
51		Обработка боковых и нижнего среза фартука швом вподгибку с закрытым срезом.
52		Обработка боковых и нижнего среза фартука швом вподгибку с закрытым срезом.
53		Обработка карманов.
54		Обработка карманов.
55		Соединение накладным швом карманов с основной деталью изделия.
56		Соединение накладным швом карманов с основной деталью изделия.
57		Выполнение сборок или закладывание мягких складок.
58		Выполнение сборок или закладывание мягких складок.
59		Обработка пояса.
60		Обработка пояса.
61		Соединение поясом нагрудника и нижней части фартука. Заметывание шва.
62		Соединение поясом нагрудника и нижней части фартука. Заметывание шва.
63		Выполнение отделочной строчки на ширину лапки. Утюжка изделия

		Анализ качества работы.
64		Выполнение отделочной строчки на ширину лапки. Утюжка изделия Анализ качества работы.
<b>II четверть (64 часов)</b>		
№ п/п	Дата	Тема
<b>Вводное занятие (2 часа)</b>		
1		Техника безопасности.
2		Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных.
<b>Уборка помещений (14 часов)</b>		
3		Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской.
4		Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской.
5		Удаление пыли с панели, окрашенной водоэмульсионной и клеевой краской.
6		Удаление пыли с панели, окрашенной водоэмульсионной и клеевой краской.
7		Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом.
8		Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом.
9		Средства для обработки полированной мебели.
10		Средства для обработки полированной мебели.
11		Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.
12		Обработка полированной мебели.
13		Обработка стенной панели, подоконника, двери.
14		Мытье цветочных поддона и горшка
15		Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом.
16		Мытье пола и лестницы.
<b>Работа на кухне (14 часов)</b>		
17		Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода.
18		Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления.
19		Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой.
20		Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой.
21		Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.
22		Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря. Чистка разделочной доски
23		Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды.
24		Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола.
25		Чистка моечной ванны. Уборка кухни.
26		Чистка моечной ванны. Уборка кухни.
27		Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах.
28		Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах.
29		Сушка посуды и столовых приборов
30		Уборка моечного отделения.
<b>Гигиена питания (14 часов)</b>		
31		Продукты: виды, значение для питания.

32		Продукты: виды, значение для питания.
33		Изменение качества продукта в результате долгого хранения.
34		Изменение качества продукта в результате долгого хранения.
35		Признаки порчи продукта.
36		Признаки порчи продукта.
37		Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.
38		Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.
39		Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи.
40		Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи.
41		Личная гигиена работника общественного питания.
42		Личная гигиена работника общественного питания.
43		Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.
44		Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.
<b>Работа с тканью (20 часов)</b>		
45		Пошив летнего головного убора
46		Пошив летнего головного убора
47		Пошив летнего головного убора
48		Пошив летнего головного убора
49		Пошив летнего головного убора
50		Пошив летнего головного убора
51		Пошив летнего головного убора
52		Пошив летнего головного убора
53		Пошив летнего головного убора
54		Пошив летнего головного убора
55		Пошив летнего головного убора
56		Пошив летнего головного убора
57		Пошив летнего головного убора
58		Пошив летнего головного убора
59		Пошив летнего головного убора
60		Пошив летнего головного убора
61		Пошив летнего головного убора
62		Пошив летнего головного убора
63		Пошив летнего головного убора. Отпаривание.
64		Пошив летнего головного убора . Презентация работы.
<b>III четверть (88 часов)</b>		
№ п/п	Дата	Тема
<b>Вводное занятие (2 часа)</b>		
1		Техника безопасности.
2		Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных.
<b>Первичная обработка овощей (14 часов)</b>		
3		Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработки сушеных овощей.
4		Понятие «отходы» при обработке овощей: виды, использование.
5		Требования к качеству и хранению овощей.
6		Признаки порчи овощей.
7		Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей.

8		Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.
9		Определение качества овощей.
10		Сортировка, мытье, очистка и дочистка овощей вручную.
11		Отжимание рассола.
12		Замачивание сушеных овощей.
13		Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками.
14		Подбор инструментов для обработки овощей
15		Приготовление овощного салата
16		Приготовление овощного салата
<b>Ежедневная уборка помещений (14 часов)</b>		
17		Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания.
18		Правила уборки отделения.
19		Правила сбора, хранения и удаления отходов.
20		Уборочный инвентарь.
21		Контейнеры для мусора.
22		Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.
23		Стребание, подметание, сбор и удаление мусора
24		Чистка мебели столового зала.
25		Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств
26		Мытье стен и полов с разным покрытием.
27		Мытье стен и полов с разным покрытием.
28		Мытье стен и полов с разным покрытием.
29		Мытье стен и полов с разным покрытием.
30		Мытье стен и полов с разным покрытием.
<b>Кухня (14 часов)</b>		
31		Значение яиц в питании человека. Использование из в кулинарии.
32		Значение яиц в питании человека. Использование из в кулинарии.
33		Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения.
34		Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения.
35		Технологии приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудования для взбивания и приготовления блюд из яиц.
36		Технологии приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудования для взбивания и приготовления блюд из яиц.
37		Рецепты приготовления блюд из яиц: яичница- глазунья, омлет.
38		Рецепты приготовления блюд из яиц: яичница- глазунья, омлет.
39		Приготовления яичницы – глазцньи. Оформление готового блюда.
40		Приготовления яичницы – глазцньи. Оформление готового блюда.
41		Приготовление омлета.
42		Приготовление омлета.
43		Приготовление омлета.
44		Приготовление омлета.
<b>Рукоделие (44 часа)</b>		
45		Материалы и оборудования для вышивки крестом. Приемы подготовки ткани к вышивки. Профессия вышивальщицы.
46		Материалы и оборудования для вышивки крестом. Приемы подготовки ткани к вышивке. Профессия вышивальщицы.

47		Подбор схемы для вышивки крестом. Подбор ниток. Вышивание панно по схеме.
48		Подбор схемы для вышивки крестом. Подбор ниток. Вышивание панно по схеме.
49		Вышивание панно по схеме.
50		Вышивание панно по схеме.
51		Вышивание панно по схеме.
52		Вышивание панно по схеме.
53		Вышивание панно по схеме.
54		Вышивание панно по схеме.
55		Вышивание панно по схеме.
56		Вышивание панно по схеме.
57		Вышивание панно по схеме.
58		Вышивание панно по схеме.
59		Вышивание панно по схеме.
60		Вышивание панно по схеме.
61		Вышивание панно по схеме.
62		Вышивание панно по схеме.
63		Вышивание панно по схеме.
64		Вышивание панно по схеме.
65		Вышивание панно по схеме.
66		Вышивание панно по схеме.
67		Вышивание панно по схеме.
68		Вышивание панно по схеме.
69		Вышивание панно по схеме.
70		Вышивание панно по схеме.
71		Вышивание панно по схеме.
72		Вышивание панно по схеме.
73		Вышивание панно по схеме.
74		Вышивание панно по схеме.
75		Вышивание панно по схеме.
76		Вышивание панно по схеме.
77		Вышивание панно по схеме.
78		Вышивание панно по схеме.
79		Вышивание панно по схеме.
80		Вышивание панно по схеме.
81		Вышивание панно по схеме.
82		Вышивание панно по схеме.
83		Вышивание панно по схеме.
84		Вышивание панно по схеме.
85		Вышивание панно по схеме.
86		Вышивание панно по схеме.
87		Стирка и оформление работы. Анализ качества .
88		Стирка и оформление работы. Анализ качества .
<b>IV четверть (56 часов)</b>		
№ п/п	Дата	Тема
<b>Вводное занятие (2 часа)</b>		
1		Техника безопасности.
2		Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных.

<b>Уборка помещений (14 часов)</b>		
3		Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам.
4		Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам.
5		Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов.
6		Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды.
7		Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды.
8		Наблюдение за работой посудомоечной машины.
9		Выполнение правил личной гигиены.
10		Подбор спецодежды по росту.
11		Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная).
12		Составление моющих растворов.
13		Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды.
14		Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды.
15		Сушка посуды, инвентаря и тары
16		Уборка пола.
<b>Уход за растениями (14 часов)</b>		
17		Подготовка грунта для посева семян.
18		Подготовка грунта для посева семян.
19		Подготовка семян к посеву в грунт.
20		Подготовка семян к посеву в грунт.
21		Весенний посев семян на рассаду в грунт
22		Весенний посев семян на рассаду в грунт
23		Весенний посев семян на рассаду в грунт
24		Весенний посев семян на рассаду в грунт
25		Пикировка рассады.
26		Пикировка рассады.
27		Пикировка рассады.
28		Пикировка рассады.
29		Пикировка рассады.
30		Уход за рассадой, полив.
<b>Кулинария (10 часов)</b>		
31		Меры веса на кухне: как взвесить продукты без весов.
32		Меры веса на кухне: как взвесить продукты без весов.
33		Тесто. Виды теста. Продукты используемые для приготовления теста. Способы приготовления теста для блинов
34		Тесто. Виды теста. Продукты используемые для приготовления теста. Способы приготовления теста для блинов
35		Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология приготовления блинов.
36		Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология приготовления блинов.
37		Способы приготовления теста для блинов.
38		Способы приготовления теста для блинов.
39		Приготовления блинчиков.
40		Приготовления блинчиков.
<b>Рукоделие (16 часов)</b>		

41		Виды бисера для вышивания (круглый бисер, рубка, стеклярус) Виды вышивки: по схеме, по контурным линиям. Материалы и инструменты. Техника безопасности при работе.
42		Виды бисера для вышивания (круглый бисер, рубка, стеклярус) Виды вышивки: по схеме, по контурным линиям. Материалы и инструменты. Техника безопасности при работе.
43		Выполнение вышивки бисером по контуру и по схеме.
44		Выполнение вышивки бисером по контуру и по схеме.
45		Подборка рисунка или схемы для вышивки. Подбор бисера.
46		Подборка рисунка или схемы для вышивки. Подбор бисера.
47		Вышивание панно.
48		Вышивание панно.
49		Вышивание панно.
50		Вышивание панно.
51		Вышивание панно.
52		Вышивание панно.
53		Вышивание панно.
54		Вышивание панно.
55		Вышивание панно.
56		Оформление работы. Анализ качества.

### Тематическое планирование 8 класс

<b>І четверть (64 часов)</b>		
№ п/п	Дата	Тема
<b>Вводное занятие (2 часа)</b>		
1		Беседа о подготовке школьников к труду и рабочим профессиям. Профессии родителей учащихся. Необходимость разных профессий. Профессии, изучаемые в школе. Простейшие профессии обслуживающего труда.
2		Кабинет: оборудование, правила работы и поведения. Распределение учащихся по рабочим местам. Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных. Знакомство с основными видами практических работ в 6 классе.
<b>Работа на пришкольной территории (14 часов)</b>		
3		Значение уборки для производительной работы цеха.
4		Значение уборки для производительной работы цеха.
5		Распорядок дня работы на фабрике.
6		Распорядок дня работы на фабрике.
7		Время, отводимое на уборку.
8		Время, отводимое на уборку.
9		Работа уборщицы: обязанности, основные требования.
10		Работа уборщицы: обязанности, основные требования.
11		Правила безопасности при уборке производственных и других помещений на швейной фабрике (столовой, раздевалки, медпункта).
12		Правила безопасности при уборке производственных и других помещений на швейной фабрике (столовой, раздевалки, медпункта).
13		Подметание проходов в пошивочном цехе в установленные на

		предприятия сроки.
14		Сбор и транспортировка отходов. Складирование отходов.
15		Протирка пола.
16		Уборка лестниц и помещений .
<b>Уборка санитарных узлов (14 часов)</b>		
17		Санузел: причина необходимости повышенной чистоты.
18		Устройство. Спецодежда (резиновые сапоги и перчатки, непромокаемый фартук).
19		Средства для обеззараживания санузла.
20		Санитарно-техническое оборудование: виды (раковина, слив, ванна, унитаз, писсуар, гигиенический душ), материал изготовления (эмалированный чугун, керамика), свойства.
21		Унитаз: устройство (клозетная чаша, смывной бачок, состоящий из корпуса, поплавкового и спускного клапанов).
22		Засор унитаза: причины и следствия.
23		Приспособления для обработки саноборудования: виды (щетка, вантуз), назначение, пользование.
24		Средства для чистки керамики и эмали.
25		Правила безопасности при употреблении раствора хлорной извести.
26		Общие правила при уборке санузлов.
27		Общие правила при уборке санузлов.
28		Подготовка к использованию и хранение спецодежды и орудий труда.
29		Обработка резиновых перчаток (мытьё, стерилизация, сушка).
30		Соблюдение личной гигиены.
<b>Кулинария (14 часов)</b>		
31		Хранение продуктов. Хранение продуктов в холодильнике.
32		Хранение продуктов. Хранение продуктов в холодильнике.
33		Режим питания. Продукты питания растительного и животного происхождения.
34		Режим питания. Продукты питания растительного и животного происхождения.
35		Супы. Посуда и инвентарь, используемые для приготовления супов. Организация рабочего места. Соблюдение правил санитарии и гигиены.
36		Супы. Посуда и инвентарь, используемые для приготовления супов. Организация рабочего места. Соблюдение правил санитарии и гигиены.
37		Значение супов для питания человека. Пищевая ценность. Особенности тепловой обработки.
38		Значение супов для питания человека. Пищевая ценность. Особенности тепловой обработки.
39		Полуфабрикаты. Хранение полуфабрикатов. Консервы.
40		Полуфабрикаты. Хранение полуфабрикатов. Консервы.
41		Последовательность закладки продуктов в бульон. Приготовление супа с фрикадельками.
42		Приготовление супа с фрикадельками.
43		Приготовление супа с фрикадельками.
44		Сервировка стола на обед. Оценка готовности блюда.
<b>Работа на пришкольной территории (20 часов)</b>		
45		Устройство пришкольного участка
46		Хоз. Инвентарь, хранение хоз. инвентаря.
47		Зачем нужна специальная одежда

48		Защита рук и головы во время работы
49		Территория школьного участка в разные сезоны
50		Территория школьного участка в разные сезоны
51		Два режима работы на территории
52		Подготовка бытовых отходов к переработке
53		Сортировка бытовых отходов
54		Почему природные отходы нельзя сжигать
55		Уборка пришкольной территории от листвы.
56		Уборка пришкольной территории от листвы.
57		Уборка пришкольной территории от листвы.
58		Уборка пришкольной территории от листвы.
59		Уборка пришкольной территории от листвы.
60		Уборка пришкольной территории от листвы.
61		Уборка пришкольной территории от листвы.
62		Уборка пришкольной территории от листвы.
63		Уборка пришкольной территории от листвы.
64		Уборка пришкольной территории от листвы.
<b>II четверть (64 часов)</b>		
№ п/п	Дата	Тема
<b>Вводное занятие (2 часа)</b>		
1		Техника безопасности.
2		Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных.
<b>Влажно-тепловая обработка изделия из ткани (14 часов)</b>		
3		Назначение влажно-тепловой обработки тканевых изделий.
4		Назначение влажно-тепловой обработки тканевых изделий.
5		Электрический утюг: виды, различие по устройству и весу, неисправности и меры по их предотвращению.
6		Электрический утюг: виды, различие по устройству и весу, неисправности и меры по их предотвращению.
7		Режимы влажно-тепловой обработки в соответствии с видом ткани. Приспособления для утюжки изделий.
8		Режимы влажно-тепловой обработки в соответствии с видом ткани. Приспособления для утюжки изделий.
9		Правила безопасности.
10		Правила безопасности.
11		Брак при утюжке.
12		Брак при утюжке.
13		Влажно-тепловая обработка с помощью гладильных прессов.
14		Влажно-тепловая обработка с помощью гладильных прессов.
15		Правила безопасного пользования гладильным прессом
16		Приемы складывания выглаженных изделий
<b>Подкрахмаливание и антиэлектростатическая обработка ткани (14 часов)</b>		
17		Свойства накрахмаленного изделия из ткани.
18		Свойства накрахмаленного изделия из ткани.
19		Изделия, для которых применяется подкрахмаливание.

20		Изделия, для которых применяется подкрахмаливание.
21		Средства, применяемые для подкрахмаливания.
22		Средства, применяемые для подкрахмаливания.
23		Мягкое и жесткое подкрахмаливание.
24		Мягкое и жесткое подкрахмаливание.
25		Правила безопасности работы со средствами для подкрахмаливания.
26		Правила безопасности работы со средствами для подкрахмаливания.
27		Ткани, способные наэлектризовываться.
28		Ткани, способные наэлектризовываться.
29		Антиэлектростатики, применяемые при стирке: виды, свойства, пользование, техника безопасности
30		Антиэлектростатики, применяемые при стирке: виды, свойства, пользование, техника безопасности
<b>Кулинария (14 часов)</b>		
31		Виды бездрожжевого теста. Продукты для приготовления изделий из бездрожжевого теста
32		Виды бездрожжевого теста. Продукты для приготовления изделий из бездрожжевого теста
33		Технология приготовления песочного теста. Посуда и инвентарь.
34		Технология приготовления песочного теста. Посуда и инвентарь.
35		Рецепты приготовления песочного теста.
36		Рецепты приготовления песочного теста.
37		Приготовление пирога с ягодами из песочного теста.
38		Приготовление пирога с ягодами из песочного теста.
39		Технология приготовления бисквитного теста. Посуда и инвентарь.
40		Технология приготовления бисквитного теста. Посуда и инвентарь.
41		Рецепты приготовления классического бисквита
42		Рецепты приготовления классического бисквита
43		Приготовление классического бисквита
44		Приготовление классического бисквита
<b>Стирка (20 часов)</b>		
45		Организация работы в прачечной.
46		Организация работы в прачечной.
47		Стиральные машины – виды (полуавтоматы и автоматы), устройство.
48		Стиральные машины – виды (полуавтоматы и автоматы), устройство.
49		Моющие средства (стиральные порошки): марки, назначение, определение нужного для стирки количества.
50		Моющие средства (стиральные порошки): марки, назначение, определение нужного для стирки количества.
51		Сортировка белья для стирки.
52		Сортировка белья для стирки.
53		Выбор режимов стирки.
54		Выбор режимов стирки.
55		Назначение кипячения белья.
56		Назначение кипячения белья
57		Правила безопасности при механической стирке и использовании синтетических моющих средств.
58		Правила безопасности при механической стирке и использовании синтетических моющих средств.
59		Сортировка белья.

60		Закладывание в барабан машины белья в соответствии с программой стирки.
61		Закладывание в барабан машины белья в соответствии с программой стирки.
62		Отмеривание и засыпание стирального порошка.
63		Установка программы стирки. Стирка. Промывка машины после стирки. Досушивание и утюжка белья.
64		Установка программы стирки. Стирка. Промывка машины после стирки. Досушивание и утюжка белья.
<b>III четверть (88 часов)</b>		
№ п/п	Дата	Тема
<b>Вводное занятие (2 часа)</b>		
1		Техника безопасности.
2		Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных.
<b>Работа на территории (14 часов)</b>		
3		Подготовка грунта для посева семян.
4		Подготовка грунта для посева семян.
5		Подготовка семян к посеву в грунт.
6		Подготовка семян к посеву в грунт.
7		Весенний посев семян на рассаду в грунт
8		Весенний посев семян на рассаду в грунт
9		Весенний посев семян на рассаду в грунт
10		Весенний посев семян на рассаду в грунт
11		Пикировка рассады.
12		Уход за рассадой, полив.
13		Уход за рассадой, полив, рыхление почвы.
14		Уход за рассадой, полив, рыхление почвы.
15		Уход за рассадой, полив, рыхление почвы.
16		Уход за рассадой, полив, рыхление почвы.
<b>Личная гигиена медицинского персонала (14 часов)</b>		
17		Значение личной гигиены для медицинского персонала.
18		Значение личной гигиены для медицинского персонала.
19		Самооценка состояния здоровья.
20		Самооценка состояния здоровья.
21		Наиболее часто встречающиеся инфекционные заболевания: виды, признаки, профилактика.
22		Наиболее часто встречающиеся инфекционные заболевания: виды, признаки, профилактика.
23		Уход за руками и спецодеждой.
24		Уход за руками и спецодеждой.
25		Стрижка ногтей.
26		Мытье рук со щеткой.
27		Смазывание рук кремами, спирто-глицериновыми смесями.
28		Оценка состояния спецодежды.
29		Подготовка спецодежды к стирке.

30		Подкрахмаливание, сушка, утюжка и мелкий ремонт спецодежды.
<b>Изготовление перевязочного материала (14 часов)</b>		
31		Перевязочный материал: виды (салфетка, тампон, турунда, ватный шарик), назначение, требования к изготовлению.
32		Перевязочный материал: виды (салфетка, тампон, турунда, ватный шарик), назначение, требования к изготовлению.
33		Разница между тампоном и турундой: назначение, изготовление.
34		Разница между тампоном и турундой: назначение, изготовление.
35		Гигиенические требования к лицам, изготавливающим перевязочный материал.
36		Гигиенические требования к лицам, изготавливающим перевязочный материал
37		Изготовление, складывание салфеток и тампонов.
38		Изготовление, складывание салфеток и тампонов.
39		Изготовление, складывание салфеток и тампонов.
40		Изготовление, складывание салфеток и тампонов.
41		Изготовление, складывание салфеток и тампонов.
42		Изготовление, складывание салфеток и тампонов.
43		Изготовление, складывание салфеток и тампонов.
44		Изготовление, складывание салфеток и тампонов.
<b>Ежедневная уборка помещений, открытых для доступа посетителей в лечебно-профилактическом учреждении (44 часа)</b>		
45		Уборка помещения в лечебном учреждении: значение, требования.
46		Уборка помещения в лечебном учреждении: значение, требования
47		Уборка помещения в лечебном учреждении: значение, требования
48		Уборка помещения в лечебном учреждении: значение, требования
49		Средства для влажной уборки пола.
50		Средства для влажной уборки пола.
51		Средства для влажной уборки пола.
52		Средства для влажной уборки пола.
53		Элементарные этические правила при взаимоотношениях с больными.
54		Элементарные этические правила при взаимоотношениях с больными.
55		Элементарные этические правила при взаимоотношениях с больными.
56		Элементарные этические правила при взаимоотношениях с больными.
57		Элементарные этические правила при взаимоотношениях с больными.
58		Правила освобождения холодильника от продуктов.
59		Правила освобождения холодильника от продуктов.
60		Правила освобождения холодильника от продуктов.
61		Подготовка инвентаря и материалов к уборке..
62		Подготовка инвентаря и материалов к уборке..
63		Подготовка инвентаря и материалов к уборке..
64		Подготовка инвентаря и материалов к уборке..
65		Подготовка инвентаря и материалов к уборке..
66		Распределение помещений для уборки.
67		Проведение уборки.
68		Проведение уборки.
69		Проведение уборки.

70		Проведение уборки.
71		Проведение уборки.
72		Проведение уборки.
73		Проведение уборки.
74		Проведение уборки.
75		Проведение уборки.
76		Проведение уборки.
77		Проведение уборки.
78		Проведение уборки.
79		Проведение уборки.
80		Проведение уборки.
81		Сравнение времени и качества уборки.
82		Сравнение времени и качества уборки.
83		Сравнение времени и качества уборки.
84		Сравнение времени и качества уборки.
85		Размораживание, мытье и сушка холодильников
86		Размораживание, мытье и сушка холодильников
87		Размораживание, мытье и сушка холодильников
88		Размораживание, мытье и сушка холодильников
<b>IV четверть (56 часов)</b>		
№ п/п	Дата	Тема
<b>Вводное занятие (2 часа)</b>		
1		Техника безопасности.
2		Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных.
<b>Общие требования к уходу за больными (14 часов)</b>		
3		Общее представление о деонтологии (долг медицинского работника перед больным, уважение к больному, сострадание к больному, ответственность за состояние больного).
4		Общее представление о деонтологии (долг медицинского работника перед больным, уважение к больному, сострадание к больному, ответственность за состояние больного).
5		Возможный контакт санитарки с больным и ее поведение в этом случае.
6		Возможный контакт санитарки с больным и ее поведение в этом случае.
7		Разбор конкретных примеров из практики санитарок.
8		Разбор конкретных примеров из практики санитарок.
9		Работа младшего медперсонала в поликлинике
10		Работа младшего медперсонала в поликлинике
11		Подклеивание амбулаторных карт в регистратуре.
12		Помощь в разноске амбулаторных карт.
13		Чистка, мытье, и сушка лабораторной посуды.
14		Чистка, мытье, и сушка лабораторной посуды.
15		Уборка холлов и коридоров в поликлинике.
16		Уборка холлов и коридоров в поликлинике.
<b>Внешний вид медицинского работника (14 часов)</b>		
17		Требования к внешнему виду работника медицинского учреждения.
18		Спецодежда: гигиеническое значение, правила выдачи и сроки носки, виды ремонта.
19		Спецодежда: гигиеническое значение, правила выдачи и сроки носки,

		виды ремонта.
20		Последовательность выполнения настрочного машинного шва при наложении заплата.
21		Последовательность выполнения настрочного машинного шва при наложении заплата.
22		Устройство бытовой стиральной машины.
23		Устройство бытовой стиральной машины.
24		Моющие средства: способы применения.
25		Моющие средства: способы применения.
26		Безопасность при использовании.
27		Безопасность при использовании.
28		Электроутюг, устройство, регулировка.
29		Электроутюг, устройство, регулировка.
30		Электробезопасность
<b>Уход за одеждой (26)</b>		
31		Стирка белья и одежды
32		Что делать с грузной одеждой
33		Правила совместимости при стирке
34		Правила цветной совместимости при стирке
35		Ручная стирка
36		Порядок ручной стирки
37		Как правильно отжимать выстиранные вещи
38		Порядок ручной стирки
39		Глажение. Подготовка рабочего места
40		Подготовка утюга к глажению
41		Подготовка белья к глажению
42		Глажение юбок
43		Глажение брюк
44		Глажение рубашек, блузок
45		Использование гладильной доски для рукавов
46		Инструменты, приспособления для мелкого ремонта одежды
47		Как пришить пуговицу
48		Как пришить пуговицу
49		Мелкий ремонт одежды
50		Мелкий ремонт одежды
51		Мелкий ремонт одежды
52		Мелкий ремонт одежды
53		Мелкий ремонт одежды
54		Мелкий ремонт одежды
55		Мелкий ремонт одежды
56		Мелкий ремонт одежды

### **Практическое повторение**

1. *Вид работы.* Проведение ежедневной уборки в открытых для доступа посетителей помещениях лечебно-профилактического учреждения.

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

3. *Виды работы.* Уход за больными в больничной палате.

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

#### **Самостоятельная работа**

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

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

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

**Контрольная работа за год. Тест.**

### **3. Требования к знаниям, умениям, навыкам с 5 по 9 классы.**

#### **5 класс**

##### ***Учащиеся должны знать:***

- Назначение хозинвентаря, устройство, приемы работы;
- Подготовка инвентаря к хранению, порядок хранения;
- Безопасное пользование инвентарем;
- Виды спецодежды;
- Виды бумаги и ее назначение;
- Устройство измерительной линейки, правила пользования ею;
- Назначения и свойства клея;
- Устройство канцелярских ножниц;
- Безопасное пользование ножницами;
- Применение и свойства картона;
- Пользование акварельными красками и кистью;
- Правильное нанесение клея на большие поверхности;
- Виды полов;
- Средства для мытья полов;
- Хранение и уход за рабочей одеждой;
- Назначение уборочного инвентаря;
- Правильное пользование уборочным инвентарем;
- Порядок хранения уборочного инвентаря;
- Правила безопасности при подготовке к уборке полов;
- Инструменты для уборки территории зимой;
- Правила безопасной работы на проезжей части дороги;
- Назначение, применение, пользование чертежным угольником;
- Способ получения геометрического орнамента;
- Названия комнатных растений;
- Требования к размещению, к температуре и качеству воды;
- Периодичность и приемы полива;
- Правила обрезки растений;
- Приспособления для опрыскивания;
- Виды сельхозинвентаря;
- Правила обращения с сельхозинвентарем;
- Техника безопасности с сельхозинвентарем.

##### ***Должны уметь:***

- Обращаться с метлой, лопатой, граблями, совком, носилками;
- Работать с измерительной линейкой, ножницами;
- Работать ножом;
- Работать щеткой, шваброй;
- Ориентироваться по образцу убранного участка территории;
- Коллективно обсуждать последовательность действий;
- Работать скребком, ломом;
- Работать с чертежным угольником;
- Работать мотыгой;

## **6 класс**

### ***Должны знать:***

- Расположение аллей, дорожек, площадок; их назначение, правила ухода;
- Виды сорных растений;
- Виды и назначение уборочного инвентаря;
- Правила безопасности при уборке;
- Назначение тряпки для уборки в зависимости от вида работы; требования к состоянию во время работы и при хранении;
- Последовательность уборки помещений;
- Элементы строительной конструкции;
- Оборудование дома;
- Инструменты и материалы для выполнения аппликации;
- Виды покрытий паркетного пола;
- Правила обращения щеткой для натирки пола;
- Устройство электрополотера;
- Правила безопасности при обращении с электрополотером;
- Требования к работнику столовой;
- Правила подготовки стола к подаче пищи;
- Правила безопасности при подаче пищи и уборке посуды;
- Виды служебных помещений, их назначение, оборудование;
- Устройство, применение, пользование бытовым электропылесосом;
- Виды и назначение мебели;
- Средства и правила ухода за мебелью;
- Вскопывание почвы цветника: значение, глубина, требования к качеству перекапывания.

### ***Должны уметь:***

- Проверять работу;
- Коллективно обсуждать выполненные работы;
- Работать электрополотером;
- Ориентироваться по показу учителя;
- Планировать последовательность действий в ходе коллективного обсуждения;
- Работать пылесосом;
- Обращаться с метлой, граблями, носилками, совком;
- Определять глубину вскопывания почвы с помощью линейки.

## **7 класс**

***Должны знать:***

- Строение дерева;
- Основные породы деревьев;
- Значение и правила вскапывания приствольного круга;
- Устройство секатора и правила безопасной работы с ним;
- Устройство лестницы;
- Моющие средства для уборки лестницы;
- Правила безопасности при уборке лестницы;
- Назначение резиновых перчаток, правила бережного обращения;
- Виды и назначение кухонной посуды;
- Правила ухода за кухонной посудой;
- Санитарные требования при мытье кухонной посуды;
- Моющие средства и приспособления для мытья кухонной посуды;
- Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря;
- Виды и назначение столовой посуды;
- Приемы и средства мытья;
- Назначение столовых приборов;
- Обязанности мойщицы посуды;
- Спецодежду работника кухни;
- Личную гигиену работника кухни;
- Правила безопасности при работе в моечном цехе;
- Инвентарь, приспособления и моющие средства для ухода за различными поверхностями;
- Технику безопасности при работе с пылесосом;
- Правила уборки ковровых покрытий и мягкой мебели;
- Средства для обработки полированной мебели;
- Общее представление о работе учреждения (предприятия);
- Значение, важность документации;
- Правила уборки письменного стола, настольного светильника;
- Устройство бытового холодильника;
- Правила размораживания, мытья холодильника;
- Виды продуктов, значение для питания;
- Признаки порчи продукта;
- Состояние человека при пищевом отравлении;
- Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи;
- Эстетическое оформление стола;
- Санитарные требования при сборе грязной посуды со стола;
- Правила этикета;
- Первичную обработку овощей;
- Требования к качеству и хранению овощей;
- Правила безопасности при обработке овощей;
- Основные цеха пищеблока;
- Виды корнеплодов;
- Основные требования к обработке, нормы отходов;
- Правила безопасной работы с ножом для дочистки корнеплодов;
- Правила сбора, хранения и удаления отбросов;

- Организацию работы моечного отделения;
- Способы и правила уборки посуды со стола;
- Устройство посудомоечной машины и правила безопасного пользования.

***Должны уметь:***

- Ориентироваться по образцово обработанному дереву;
- Планировать работу по инструкции учителя;
- Работать секатором;
- Ориентироваться по образцово выстиранной вещи;
- Планировать последовательность действий по показу и объяснению учителя;
- Устный рассказ о последовательности действий при работе;
- Стирать белье в стиральной машине;
- Пользоваться холодильником;
- Ориентироваться по образцово подготовленному участку столового зала;
- Планировать ход работы в беседе с учителем;
- Ориентироваться по образцу выполненной операции ( отбору, мытью, очистке и др.);
- Коллективное планирование последовательности рабочих операций.

**8 класс**

***Должны знать:***

- Технику выполнения определенных видов работ с инвентарем;
- Технику безопасности при работе с садовым инвентарем;
- Правила ухода за инвентарем;
- Виды служебных помещений и их различия;
- Гигиенические требования к служебным помещениям;
- Последовательность сухой и влажной уборки помещения;
- Правила уборки ковровых покрытий;
- Устройство и назначение пылесосов;
- Технику безопасности при работе с пылесосом;
- Моющие средства, применяемые при мытье кафеля и твердых покрытий (пластика);
- Виды и устройство стиральных машин;
- Марки и назначение моющих средств;
- Правила безопасности при механической стирке;
- Виды электрических утюгов;
- Режимы влажно-тепловой обработки;
- Приспособления для утюжки;
- Правила безопасности при работе с утюгом;
- Приемы складывания выглаженных изделий;
- Средства, применяемые для подкрахмаливания;
- Антиэлектростатики, применяемые при стирке;
- Технологический процесс ухода за полами;
- Правила техники безопасности при работе с моющими средствами;
- Инвентарь и приспособления для ухода за различными видами полов;
- Назначение сантехнического оборудования;
- Способы и технологическую последовательность ухода за сантехникой;
- Чистящие и моющие средства для ухода за сантехникой;
- Санитарно-эпидемиологические правила работы в санузле;

- Некоторые виды комнатных растений;
- Режим полива комнатных растений;
- Инвентарь для ухода за комнатными растениями;
- Названия инструментов по уходу за деревьями и кустарниками;
- Правила перекопки земли под кустарниками и деревьями.

***Должны уметь:***

- Ориентироваться по устной инструкции учителя;
- Работать под контролем качества и затраченного времени;
- Работать вантузом;
- Складывать изделия;
- Выбирать программу стирки;
- Выбирать моющее средство для данного типа машин;
- Эксплуатировать стиральную машину в соответствии с инструкцией;
- Технологически правильно сгребать снег со ступенек крыльца, дорожек, тротуаров, мостовых;
- Технологически правильно скалывать лед с крыльца, асфальтовых покрытий;
- Правильно и своевременно посыпать лед песком;
- Очищать пожарные колодцы и доступ к ним от снега;
- Выбирать инвентарь, моющие средства;
- Технологически правильно выполнять работу по уходу за полом и поверхностями, покрытыми масляной краской;
- Определять виды растений;
- Соблюдать технологию перекопки почвы;
- Выполнять весеннюю обрезку кустарников и деревьев;
- Бороться с сорняками;
- Ориентироваться и планировать на основе работы и объяснений учителя;
- Правильно пользоваться инвентарем, ухаживать за инвентарем, подбирать инвентарь для работ по сезону;
- Отличать деревья разных пород.

**9 класс**

***Должны знать:***

- Функциональные обязанности дворника;
- Особенности уборки в разное время года;
- Названия инструментов и хозинвентаря, правила их использования и ухода за ними после работы;
- Назначение спецодежды;
- Назначение и устройство, исправное состояние хозинвентаря, порядок хранения;
- Правила безопасной работы с инструментами при уборке территории;
- Названия инструментов по уходу за деревьями и кустарниками;
- Правила перекопки земли под кустарниками и деревьями;
- Номер телефона каждой службы («01», «02», «04»);
- Порядок сообщения информации;
- Функциональные обязанности уборщика служебных помещений;
- Виды служебных помещений;
- Названия и нахождение элементов служебных помещений и технических конструкций;

- Моющие и чистящие средства, применяемые в работе, правила их безопасного использования;
- Виды покрытий полов;
- Технологию ухода за различными полами;
- Инвентарь и приспособления для ухода за полами;
- Названия элементов конструкции лестницы;
- Технологию обработки поверхностей стен, перил, ступеней;
- Технику безопасности при работе на лестнице.

***Должны уметь:***

- Ориентироваться в задании по образцу убранного участка территории;
- Применять инструмент и хозинвентарь по назначению, правильно хранить его;
- Применять правила безопасной работы на практике;
- Технологически правильно подметать, сгребать листву и мусор, переносить, собирать его в валки и кучи;
- Перекапывать приствольные круги и почву под деревьями;
- Обрезать сухие и поломанные ветки;
- Укрывать почву под деревьями и кустарниками на зиму листвой;
- Набирать номер телефона той или иной службы;
- Сообщать необходимую информацию четко и кратко;
- 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;
- Готовить тряпки для протирки пыли и мытья пола;
- Определять виды полов и покрытий;
- Технологически правильно обрабатывать полы;
- Технологически правильно пользоваться инвентарем и приспособлениями (отжимать тряпку, работать шваброй и т.д.);
- Осуществлять уход за инвентарем, правильно его хранить;
- Технологически правильно сгребать снег со ступеней крыльца, дорожек, тротуаров, мостовых;
- Технологически правильно скалывать лед с крыльца, ступеней, тротуаров, мостовых;
- Посыпать песком поверхности, покрытые льдом;
- Технологически правильно мыть окрашенные масляной краской стены, перила, лестничные ступени;
- Соблюдать правила техники безопасности при работе на лестнице;
- Соблюдать субординацию в отношении вышестоящих должностных лиц;
- Вежливо общаться с любыми социальными группами;
- Ориентироваться в задании, планировать работу.

**Планируемый результат:**

Учащиеся приобретут навыки и умения, которые служат основой для работы уборщиков различных помещений: школы, д/сада, поликлиники, офисных помещений. Выполнять работу по очистке двора и территории около зданий правильно и последовательно выполнять алгоритм действий в практической деятельности.

Получат знания для обслуживания бытовых электроприборов и их использования.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:** учащиеся могут использовать полученные ЗУН в повседневной жизни для обслуживания себя и своих членов семьи. Проводить генеральную уборку в доме, помогать родителям, правильно планировать свою работу и качественно её выполнять. Обслуживать прилегающую к дому территорию и ухаживать за приусадебным участком.

#### **4. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ЗА ЗНАНИЯМИ И УМЕНИЯМИ УЧАЩИХСЯ**

*Цель* – выявить уровень знаний учащихся, определить типичные недостатки, устранить в ходе проверки обнаруженные пробелы в знаниях.

##### ***Возможные формы и методы контроля:***

фронтальный опрос;  
индивидуальный опрос с вызовом к доске;  
фронтальный письменный опрос (по карточкам);  
индивидуальный письменный опрос;  
уплотненный опрос (сочетание фронтального и индивидуального, устного и письменного);  
практическая работа;  
контрольная работа;  
самостоятельная работа;  
программированный контроль (тестирование);  
проверка тетрадей;  
контроль с помощью технических средства обучения.

##### **Критерии оценивания**

###### **«5»**

Ученик полностью излагает изученный материал в объеме программы по предмету:

- умеет использовать таблицы, схемы;
- понимает и объясняет терминологию предмета;
- самостоятельно выстраивает ответ.

Ученик умеет ориентироваться в технологической карте, последовательно и качественно выполняет работу

- Умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;
- Умеет сравнивать свою работу с образцом-эталоном;
- Соблюдает ПТБ.

###### **«4»**

Ученик воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:

- не может самостоятельно привести пример;
- отвечает на наводящие вопрос.

Ученик последовательно выполняет практическую работу, соблюдает ПТБ, но допускает 1-2 неточности:

- неаккуратно работа;
- незначительно нарушена пооперационная последовательность.

«3»

Ученик обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью:

- монологическая речь несвязная.

Ученик последовательно выполняет практическую работу, соблюдает ПТБ, но допускает 3-4 ошибки при выполнении, неточности при обработке:

- грубо нарушена пооперационная последовательность;
- нарушены правила ТБ;
- не умеет пользоваться технологической картой.

«2»

Ответ выявляет грубые ошибки, непонимание и несоответствие содержанию программы швейного дела.

Практическая работа не выполнена.

## 5. Материально-техническое обеспечение учебной деятельности

1. Учебно-методический комплекс, включающий:

### -учебники:

1. Технология. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник для 5 класса для учащихся с ОВЗ, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам/ Галле А.Г., Головинская Е.Ю.- Самара: Современные образовательные технологии
2. Картушина Г.Б. Технология. Швейное дело. 5 класс: учеб. для общеобразоват. организаций, реализующих адапт. основные общеобразоват. программы. – М. : Просвещение
3. Васенков Г.В. Азбука переплетчика: учебник для учащихся 5-7 классов специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида / Г.В.Васенков. – 4-е изд. – М.: Просвещение
4. Технология. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник для 6 класса для учащихся с ОВЗ, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам/ Галина А.И., Головинская Е.Ю.- Самара: Современные образовательные технологии
5. Технология. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник для 7 класса для учащихся с ОВЗ, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам/ Галина А.И., Головинская Е.Ю.- Самара: Современные образовательные технологии
6. Технология. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник для 8 класса для учащихся с ОВЗ, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам/ Галина А.И., Головинская Е.Ю.- Самара: Современные образовательные технологии
7. Технология. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник для 9 класса для учащихся с ОВЗ, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам/ Галина А.И., Головинская Е.Ю.- Самара: Современные образовательные технологии

**-рабочие тетради на печатной основе:**

1. Рабочая тетрадь: к учебнику «Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала». 5 класс для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам/Галле А.Г., Головинская Е.Ю.- Самара: Современные образовательные технологии
2. Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала Рабочая тетрадь. 6 класс для учащихся с ОВЗ (умственная отсталость, тяжёлые и множественные нарушения развития), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам. 6 класс. / А. И. Галина, Е. Ю. Головинская. - Самара: Современные образовательные технологии
3. Галле А. Г., Кочетова Л.Л. Тетрадь по обслуживающему труду (для учащихся коррекционных школ VIII вида). 6 класс. — М.: АРКТИ
4. Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала Рабочая тетрадь. 7 класс для учащихся с ОВЗ (умственная отсталость, тяжёлые и множественные нарушения развития), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам. 7 класс. / А. И. Галина, Е. Ю. Головинская. - Самара: Современные образовательные технологии,
5. Галле А. Г., Кочетова Л.Л. Тетрадь по обслуживающему труду (для учащихся коррекционных школ VIII вида). 7 класс. — М.: АРКТИ
6. Технологии. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала Рабочая тетрадь для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида. 8 класс / В.А. Зырянова, И.А. Хамина, под ред. Е.Ю. Головинской. - Самара: Современные образовательные технологии
7. Галле А. Г., Кочетова Л.Л. Тетрадь по обслуживающему труду (для учащихся коррекционных школ VIII вида). 8 класс. — М.: АРКТИ
8. Технологии. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала Рабочая тетрадь. 9 класс для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида. Плаксий Е.Л., Головинская Е.Ю. - Самара: Современные образовательные технологии
9. Галле А. Г., Кочетова Л.Л. Тетрадь по обслуживающему труду (для учащихся коррекционных школ VIII вида). 9 класс. — М.: АРКТИ

**-методическую литературу для учителя:**

1. Головинская Е.Ю. Методическое пособие: к учебнику «Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала». 5 класс / Е.Ю. Головинская. – Самара: Современные образовательные технологии
2. Карман Н.М. Технология. Цветоводство и декоративное садоводство. 5 класс: учеб. пособие для общеобразоват. организаций, реализующих адапт. основные общеобразоват. программы. – М. : Просвещение
3. Методическое пособие для учителя к учебно-методическому комплексу «Технологии. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала» для 6 класса Головинская Е.Ю. . – Самара: Современные образовательные технологии
4. Методическое пособие для учителя к учебно-методическому комплексу «Технологии. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала» для 7 класса Головинская Е.Ю. – Самара: Современные образовательные технологии

5. Методическое пособие к УМК Технологии. Профильный труд. Подготовка младшегообслуживающего персонала. 8 класс. Головинская Е.Ю. . – Самара: Современныеобразовательные технологии
6. Методическое пособие к УМК Технологии. Профильный труд. Подготовка младшегообслуживающего персонала. 9 класс. Головинская Е.Ю. . – Самара:

### **Современные образовательные технологии**

- 1.Компьютер с программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивнаядоска;
2. Демонстрационный материал в виде: натуральных объектов, макетов, иллюстраций,схем, памяток, разноуровневых карточек, плакатов по разделам программы
3. Видеоматериалы и аудиоматериалы по темам уроков:
  - презентации;
  - мультимедийные (цифровые) образовательные ресурсы, соответствующие содержаниюпрограммы по профильному труду.
4. Оборудование и материалы:
  - рабочая одежда: халат, косынка, перчатки (тканевые и резиновые)
  - хозинвентарь: лопата, веник, совок, метла, тряпка половая, ведро, пакеты для мусора,перчатки хозяйственные, лом, скребок, тяпка, грабли, мотыга, пульверизатор, тряпка дляудаления пыли, лейка.
  - бытовая швейная машина, стиральная машина, тележка для развоза продуктов, пылесос
  - ножницы, иглы, булавки, нож-резак, линейка, сантиметр, угольник
  - картон, цветная бумага, клей, простой карандаш, ткань, пуговицы
  - чистящие, моющие, полирующие средства, антистатика