

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

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

**РАССМОТРЕННО:**  
на заседании МО  
\_\_\_\_\_Андрошина И.А.  
№\_\_\_\_ от "\_\_\_\_"\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

**СОГЛАСОВАНО:**  
Зам. директора по УВР  
\_\_\_\_\_Гладун Н.Ю.  
№\_\_\_\_ от "\_\_\_\_"\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор КГОБУ Спасская КШИ  
\_\_\_\_\_Бредюк М.В.  
приказ №\_\_\_\_ от "\_\_\_\_"\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

**Адаптированная рабочая программа  
по учебному предмету Труд (технология)  
по профилю "Подготовка младшего обслуживающего  
персонала"  
8 класс  
вариант 1  
(для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)**

Составитель программы учитель:  
Долгих А.А.

г.о. Спасск - Дальний  
2025-2026 учебный год

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа по предмету труд (технология) по профилю "Подготовка младшего обслуживающего персонала" для обучающихся с 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 по предмету труд (технология) у учащихся с легкими интеллектуальными нарушениями 8 класса 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 труд (технология) (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, технологияхиспользования;
- ознакомление с массовыми рабочими профессиями младшего обслуживающего персонала, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору одной из профессии 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 обще трудовых 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 ихличностных 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 объеме.

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), уборкаличных 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 инвентарем и предметами санитарного оборудования, средствами ухода за больными. Практическое обучение учащихся 6 классов осуществляется в школе и на пришкольном участке.

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

Предмет труда (технология) входит в образовательную область «Технология» учебного плана КГОБУ Спасская КШИ. На изучение учебного предмета отводится:

Класс	Количество часов в неделю	Количество учебных недель	Количество часов в год
8	8	34	272

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

- 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

**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 скальывать 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;

**8 класс**

**I четверть**

**Вводное занятие**

### **Цветоводство и декоративное садоводство.**

Выбор маточных растений для сбор семян. Входная контрольная работа по цветоводству и декоративному садоводству. Сушка и обмолот семян. Сито. Изготовление сита. Способы отделения семян от мусора. Хранение семян. Тюльпан. Агротехника выращивания тюльпанов. Осенняя обработка кустарников. Живая изгородь. Выбор растений для живой изгороди. Стрижка и обрезка живой изгороди. Инвентарь для обрезки и стрижки живой изгороди. Выполнение стрижки живой изгороди. Работа в саду осенью. Гладиолус. Выкопка и хранение клубнелуковиц.

### **Практические работы:**

Изготовление сита для выделения семян. Изготовление коробочки для хранения семян. Вычерчивание шаблона для измерения диаметра луковиц. Подготовка кустарника к стрижке. Стрижка живой изгороди. Выкопка клубнелуковиц гладиолусов. Закладка на зимнее время клубнелуковиц гладиолусов.

### **Поварское дело**

Кулинария. История возникновения кулинарии. Домашняя кулинария. Кулинария в производственных условиях. Профессии в организациях общественного питания. Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница. Мясорубка, поварской молоток. Кухонная посуда. Сотейник. Назначение. Виды. Уход. Кухонная посуда. Противень. Организация рабочего места и техники безопасности при мытье посуды. Химические средства ухода за посудой. Бытовая химия. Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал.

**Практические работы:** "Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды".

## **II четверть**

### **Вводное занятие**

### **Поварское дело**

Рыба. Хранение. Подготовка к использованию. Специи. Хранение. Подготовка к использованию. Крахмал. Хранение. Подготовка к использованию. Овощи. Использование лука в кулинарии. Кулинарная обработка лука. Овощи. Использование капусты в кулинарии. Кулинарная обработка капусты. Приготовление отварного картофеля. Использование отварного картофеля для приготовления салатов. Расчет потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур и онлайн программ. Подготовка рыбы. Чистка. Потрошение. Технология приготовления блинов. Напитки. Кисель. Правила расстановки столовых предметов.

**Практические работы:** "Распознание видов пряностей, приправ. Контроль качества". "Очистка и доочистка репчатого лука до или после мойки". "Нарезка капусты (шинковка)". "Приготовление отварного картофеля". "Приготовление салата по рецепту "Летний картофельный салат". Приготовление картофельного пюре". "Расчет продуктов для классического салата "ОЛЕВЬЕ". "Чистка рыбы". "Приготовление блинов". "Приготовления киселя." "Раскладывание столовых приборов".

### **Работа на швейных машинках**

Ремонт изделий с использованием швейной машинки.

## **III четверть**

### **Вводное занятие**

## **Влажно-тепловая обработка изделия из ткани**

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. Приемы складывания выглаженных изделий

## **Подкрахмаливание и антиэлектростатическая обработка ткани**

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. Правила безопасности работы со средствами для подкрахмаливания. Ткани, способные наэлектризовываться. Антиэлектростатики, применяемые при стирке: виды, свойства, пользование, техника безопасности.

## **Стирка**

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. 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.

## **Подготовка младшего обслуживающего персонала**

Значение личной гигиены для медицинского персонала. Самооценка состояния здоровья. Наиболее часто встречающиеся инфекционные заболевания: виды, признаки, профилактика. Уход за руками и спецодеждой. Стрижка ногтей. Мытье рук со щеткой. Оценка состояния спецодежды. Смазывание рук кремами, спирто-глицериновыми смесями. Подготовка спецодежды к стирке. Подкрахмаливание, сушка, утюжка и мелкий ремонт спецодежды.

## **Растениеводство**

Подготовка грунта для посева семян. Весенний посев семян на рассаду в грунт. Пикировка рассады. Уход за рассадой, полив. Уход за рассадой, полив, рыхление почвы.

## **V четверть**

### **Вводное занятие**

#### **Изготовление перевязочного материала**

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. Изготовление, складывание салфеток и тампонов.

## **Ежедневная уборка помещений, открытых для доступа посетителей в лечебно-профилактическом учреждении**

Уборка помещения в лечебном учреждении: значение, требования. Средства для влажной уборки пола. Элементарные этические правила при взаимоотношениях с больными. Правила освобождения холодильника от продуктов. Подготовка инвентаря и материалов к уборке. Распределение помещений для уборки. Проведение уборки. Сравнение времени и качества уборки. Размораживание, мытье и сушка холодильников.

### **Общие требования к уходу за больными**

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. Под克莱ивание амбулаторных карт в регистратуре. Помощь в разноске амбулаторных карт. Чистка, мытье, и сушка лабораторной посуды. Уборка холлов и коридоров в поликлинике.

## **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

### **Тематическое планирование 8 класс**

<b>I четверть (64 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 рабочих профессиях. 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>Цветоводство и декоративное садоводство (40 часа)</b>		
3		Выбор маточных растений для сбор семян.
4		Выбор маточных растений для сбор семян.
5		Входная контрольная работа по цветоводству и декоративному садоводству. Сушка и обмолот семян. Сито.
6		Сушка и обмолот семян. Сито.
7		Изготовление сита.
8		Изготовление сита.
9		Практическая работа: изготовление сита для выделения семян.
10		Практическая работа: изготовление сита для выделения семян.
11		Способы отделения семян от мусора.
12		Способы отделения семян от мусора.
13		Хранение семян.
14		Хранение семян.

15		Практическая работа: изготовление коробочки для хранения семян.
16		Практическая работа: изготовление коробочки для хранения семян.
17		Тюльпан.
18		Тюльпан.
19		Агротехника выращивания тюльпанов.
20		Агротехника выращивания тюльпанов.
21		Практическая работа: Вычерчивание шаблона для измерения диаметра луковиц.
22		Практическая работа: Вычерчивание шаблона для измерения диаметра луковиц.
23		Осенняя обработка кустарников. Живая изгородь.
24		Осенняя обработка кустарников. Живая изгородь.
25		Выбор растений для живой изгороди.
26		Выбор растений для живой изгороди.
27		Стрижка и обрезка живой изгороди.
28		Стрижка и обрезка живой изгороди.
29		Инвентарь для обрезки и стрижки живой изгороди.
30		Инвентарь для обрезки и стрижки живой изгороди.
31		Выполнение стрижки живой изгороди.
32		Выполнение стрижки живой изгороди.
33		Практическая работа: Подготовка кустарника к стрижке.
34		Практическая работа: Стрижка живой изгороди.
35		Работа в саду осенью. Гладиолус.
36		Работа в саду осенью. Гладиолус.
37		Выкопка и хранение клубнелуковиц.
38		Выкопка и хранение клубнелуковиц.
39		Практическая работа: выкопка клубнелуковиц гладиолусов.
40		Практическая работа: выкопка клубнелуковиц гладиолусов.
41		Практическая работа: Закладка на зимнее время клубнелуковиц гладиолусов.
42		Практическая работа: Закладка на зимнее время клубнелуковиц гладиолусов.

#### **Поварское дело ( 22 часа)**

43		Входная контрольная работа по разделу Поварское дело.
44		Кулинария. История возникновения кулинарии.
45		Домашняя кулинария. Кулинария в производственных условиях.
46		Домашняя кулинария. Кулинария в производственных условиях.
47		Профессии в организациях общественного питания.
48		Профессии в организациях общественного питания.
49		Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница.
50		Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница.
51		Мясорубка, поварской молоток.
52		Мясорубка, поварской молоток.
53		Кухонная посуда. Сотейник. Назначение. Виды. Уход.
54		Кухонная посуда. Сотейник. Назначение. Виды. Уход.
55		Кухонная посуда. Противень.
56		Кухонная посуда. Противень.
57		Организация рабочего места и техники безопасности при мытье посуды.
58		Организация рабочего места и техники безопасности при мытье посуды.
59		Химические средства ухода за посудой. Бытовая химия.
60		Химические средства ухода за посудой. Бытовая химия.

61		Практическая работа "Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды".
62		Практическая работа "Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды".
63		Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал.
64		Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал.
<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>Поварское дело (46 часов)</b>		
3		Рыба. Хранение. Подготовка к использованию.
4		Рыба. Хранение. Подготовка к использованию.
5		Специи. Хранение. Подготовка к использованию.
6		Специи. Хранение. Подготовка к использованию.
7		Практическая работа "Распознание видов пряностей, приправ. Контроль качества"
8		Практическая работа "Распознание видов пряностей, приправ. Контроль качества"
9		Крахмал. Хранение. Подготовка к использованию.
10		Крахмал. Хранение. Подготовка к использованию.
11		Овощи. Использование лука в кулинарии. Кулинарная обработка лука.
12		Овощи. Использование лука в кулинарии. Кулинарная обработка лука.
13		Практическая работа: "Очистка и доочистка репчатого лука до или после мойки"
14		Практическая работа: "Очистка и доочистка репчатого лука до или после мойки"
15		Овощи. Использование капусты в кулинарии. Кулинарная обработка капусты.
16		Овощи. Использование капусты в кулинарии. Кулинарная обработка капусты.
17		Практическая работа "Нарезка капусты (шинковка)".
18		Практическая работа "Нарезка капусты (шинковка)".
19		Приготовление отварного картофеля.
20		Приготовление отварного картофеля.
21		Практическая работа "Приготовление отварного картофеля"
22		Практическая работа "Приготовление отварного картофеля"
23		Использование отварного картофеля для приготовления салатов.
24		Использование отварного картофеля для приготовления салатов.
25		Практическая работа "Приготовление салата по рецепту "Летний картофельный салат"
26		Практическая работа "Приготовление салата по рецепту "Летний картофельный салат"
27		Практическая работа "Приготовление картофельного пюре"
28		Практическая работа "Приготовление картофельного пюре"
29		Расчет потребности сырья и продуктов с использованием сборников

		рецептур и онлайн программ.
30		Расчет потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур и онлайн программ.
31		Практическая работа "Расчет продуктов для классического салата "ОЛЕВЬЕ"
32		Практическая работа "Расчет продуктов для классического салата "ОЛЕВЬЕ"
33		Подготовка рыбы. Чистка. Потрошение.
34		Подготовка рыбы. Чистка. Потрошение.
35		Практическая работа "Чистка рыбы"
36		Практическая работа "Чистка рыбы"
37		Технология приготовления блинов.
38		Технология приготовления блинов.
39		Практическая работа "Приготовление блинов"
40		Практическая работа "Приготовление блинов"
41		Напитки. Кисель.
42		Напитки. Кисель.
43		Практическая работа "Приготовления киселя."
44		Практическая работа "Приготовления киселя."
45		Правила расстановки столовых предметов.
46		Правила расстановки столовых предметов.
47		Практическая работа "Раскладывание столовых приборов"
48		Практическая работа "Раскладывание столовых приборов"

#### **Работа на швейных машинках (16 часов)**

49		Ремонт изделий с использование швейной машинки.
50		Ремонт изделий с использование швейной машинки.
51		Ремонт изделий с использование швейной машинки.
52		Ремонт изделий с использование швейной машинки.
53		Ремонт изделий с использование швейной машинки.
54		Ремонт изделий с использование швейной машинки.
55		Ремонт изделий с использование швейной машинки.
56		Ремонт изделий с использование швейной машинки.
57		Ремонт изделий с использование швейной машинки.
58		Ремонт изделий с использование швейной машинки.
59		Ремонт изделий с использование швейной машинки.
60		Ремонт изделий с использование швейной машинки.
61		Ремонт изделий с использование швейной машинки.
62		Ремонт изделий с использование швейной машинки.
63		Ремонт изделий с использование швейной машинки.
64		Ремонт изделий с использование швейной машинки.

#### **III четверть (80 часов)**

№ 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.

#### **Влажно-тепловая обработка изделия из ткани (14 часов)**

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		Правила безопасности работы со средствами для подкрахмаливания.
25		Правила безопасности работы со средствами для подкрахмаливания.
26		Ткани, способные наэлектризовываться.
27		Ткани, способные наэлектризовываться.
28		Антиэлектростатики, применяемые при стирке: виды, свойства, пользование, техника безопасности
29		Антиэлектростатики, применяемые при стирке: виды, свойства, пользование, техника безопасности
30		Практическая работа "Гладка белье с подкрахмаливанием"
<b>Стирка (20 часов)</b>		
31		Организация работы в прачечной.
32		Организация работы в прачечной.
33		Стиральные машины – виды (полуавтоматы и автоматы), устройство.
34		Стиральные машины – виды (полуавтоматы и автоматы), устройство.
35		Моющие средства (стиральные порошки): марки, назначение, определение нужного для стирки количества.
36		Моющие средства (стиральные порошки): марки, назначение, определение нужного для стирки количества.
37		Сортировка белья для стирки.
38		Сортировка белья для стирки.
39		Выбор режимов стирки.
40		Выбор режимов стирки.
41		Назначение кипячения белья.

42		Назначение кипячения белья
43		Правила безопасности при механической стирке и использовании синтетических моющих средств.
44		Правила безопасности при механической стирке и использовании синтетических моющих средств.
45		Сортировка белья.
46		Закладывание в барабан машины белья в соответствии с программой стирки.
47		Закладывание в барабан машины белья в соответствии с программой стирки.
48		Отмеривание и засыпание стирального порошка.
49		Установка программы стирки. Стирка. Промывка машины после стирки. Досушивание и утюжка белья.
50		Установка программы стирки. Стирка. Промывка машины после стирки. Досушивание и утюжка белья.
<b>Личная гигиена медицинского персонала (14 часов)</b>		
51		Значение личной гигиены для медицинского персонала.
52		Значение личной гигиены для медицинского персонала.
53		Самооценка состояния здоровья.
54		Самооценка состояния здоровья.
55		Наиболее часто встречающиеся инфекционные заболевания: виды, признаки, профилактика.
56		Наиболее часто встречающиеся инфекционные заболевания: виды, признаки, профилактика.
57		Уход за руками и спецодеждой.
58		Уход за руками и спецодеждой.
59		Стрижка ногтей.
60		Мытье рук со щеткой.
61		Смазывание рук кремами, спирто-глицериновыми смесями.
62		Оценка состояния спецодежды.
63		Подготовка спецодежды к стирке.
64		Подкрахмаливание, сушка, утюжка и мелкий ремонт спецодежды.
<b>Работа на территории (14 часов)</b>		
65		Подготовка грунта для посева семян.
66		Подготовка грунта для посева семян.
67		Подготовка семян к посеву в грунт.
68		Подготовка семян к посеву в грунт.
69		Весенний посев семян на рассаду в грунт
70		Весенний посев семян на рассаду в грунт
71		Весенний посев семян на рассаду в грунт
72		Весенний посев семян на рассаду в грунт
73		Пикировка рассады.
74		Пикировка рассады.
75		Пикировка рассады.
76		Уход за рассадой, полив.
77		Уход за рассадой, полив, рыхление почвы.
78		Уход за рассадой, полив, рыхление почвы.

79		Уход за рассадой, полив, рыхление почвы.
80		Уход за рассадой, полив, рыхление почвы.
<b>V четверть (64 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>Изготовление перевязочного материала (14 часов)</b>		
3		Перевязочный материал: виды (салфетка, тампон, турунда, ватный шарик), назначение, требования к изготовлению.
4		Перевязочный материал: виды (салфетка, тампон, турунда, ватный шарик), назначение, требования к изготовлению.
5		Разница между тампоном и турундой: назначение, изготовление.
6		Разница между тампоном и турундой: назначение, изготовление.
7		Гигиенические требования к лицам, изготавливающим перевязочный материал.
8		Гигиенические требования к лицам, изготавливающим перевязочный материал
9		Изготовление, складывание салфеток и тампонов.
10		Изготовление, складывание салфеток и тампонов.
11		Изготовление, складывание салфеток и тампонов.
12		Изготовление, складывание салфеток и тампонов.
13		Изготовление, складывание салфеток и тампонов.
14		Изготовление, складывание салфеток и тампонов.
15		Изготовление, складывание салфеток и тампонов.
16		Изготовление, складывание салфеток и тампонов.
<b>Ежедневная уборка помещений, открытых для доступа посетителей в лечебно-профилактическом учреждении (34 часа)</b>		
17		Уборка помещения в лечебном учреждении: значение, требования.
18		Уборка помещения в лечебном учреждении: значение, требования
19		Уборка помещения в лечебном учреждении: значение, требования
20		Уборка помещения в лечебном учреждении: значение, требования
21		Средства для влажной уборки пола.
22		Средства для влажной уборки пола.
23		Средства для влажной уборки пола.
24		Средства для влажной уборки пола.
25		Элементарные этические правила при взаимоотношениях с больными.
26		Элементарные этические правила при взаимоотношениях с больными.
27		Элементарные этические правила при взаимоотношениях с больными.
28		Элементарные этические правила при взаимоотношениях с больными.
29		Элементарные этические правила при взаимоотношениях с больными.
30		Правила освобождения холодильника от продуктов.
31		Правила освобождения холодильника от продуктов.
32		Правила освобождения холодильника от продуктов.
33		Подготовка инвентаря и материалов к уборке.

34		Подготовка инвентаря и материалов к уборке.
35		Подготовка инвентаря и материалов к уборке.
36		Подготовка инвентаря и материалов к уборке.
37		Подготовка инвентаря и материалов к уборке.
38		Распределение помещений для уборки.
39		Проведение уборки.
40		Проведение уборки.
41		Проведение уборки.
42		Проведение уборки.
43		Сравнение времени и качества уборки.
44		Сравнение времени и качества уборки.
45		Сравнение времени и качества уборки.
46		Сравнение времени и качества уборки.
47		Размораживание, мытье и сушка холодильников
48		Размораживание, мытье и сушка холодильников
49		Размораживание, мытье и сушка холодильников
50		Размораживание, мытье и сушка холодильников

#### **Общие требования к уходу за больными (14 часов)**

51		Общее представление о деонтологии (долг медицинского работника перед больным, уважение к больному, сострадание к больному, ответственность за состояние больного).
52		Общее представление о деонтологии (долг медицинского работника перед больным, уважение к больному, сострадание к больному, ответственность за состояние больного).
53		Возможный контакт санитарки с больным и ее поведение в этом случае.
54		Возможный контакт санитарки с больным и ее поведение в этом случае.
55		Разбор конкретных примеров из практики санитарок.
56		Разбор конкретных примеров из практики санитарок.
57		Работа младшего медперсонала в поликлинике
58		Работа младшего медперсонала в поликлинике
59		Под克莱ивание амбулаторных карт в регистратуре.
60		Помощь в разноске амбулаторных карт.
61		Чистка, мытье, и сушка лабораторной посуды.
62		Чистка, мытье, и сушка лабораторной посуды.
63		Уборка холлов и коридоров в поликлинике.
64		Уборка холлов и коридоров в поликлинике.

#### **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, помочь медсестрам в уходе за больными.

#### **Самостоятельная работа**

1. Обсуждение больных в приемном отделении больницы под контролем качества работы и 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 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.

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

*Цель – выявить уровень знаний учащихся, определить типичные недостатки, устраниить 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 вопросы.

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.

## **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

основнымобщеобразовательным 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 основнымобщеобразовательным 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 основнымобщеобразовательным 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 VII вида, обучающихся по адаптированным основным общебразовательным 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 общебразовательным 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 основнымобщеобразовательным 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 VII вида. 8 класс / В.А. Зырянова, И.А. Хаминова, 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 комплекту «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 комплекту «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 младшего обслуживающего персонала. 8 класс. Головинская Е.Ю. . – Самара: Современные образовательные технологии
6. Методическое пособие к УМК Технологии. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала. 9 класс. Головинская Е.Ю. . – Самара:

### **Современные образовательные технологии**

- 1.Компьютер с программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска;
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 содержанию программы по профессиональному 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 хозяйствственные, лом, скребок, тяпка, грабли, мотыга, пульверизатор, тряпка для удаления 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, антистатики