

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

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

РАССМОТРЕНО:

на заседании МО

Андрошина И.А.

№ ____ от " ____ " ____ 20 ____ г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УВР

Гладун Н.Ю.

№ ____ от " ____ " ____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБОУ Спасская КШИ

Бредюк М.В.

приказ № ____ от " ____ " ____ 20 ____ г.

**Адаптированная рабочая программа
по учебному предмету Труд (технология)
по профилю "Подготовка младшего обслуживающего
персонала"
9 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 9 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, 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 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 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 6 классов осуществляется в школе и на пришкольном участке.

Место предмета в учебном плане

Предмет труд (технология) входит в образовательную область «Технология» учебного плана КГБОУ 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>
9	8	34	272

Личностные результаты освоения учебного предмета

- 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.

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 приёмы 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 лежащего больного.

9 класс

I четверть

Вводное занятие

Работа на пришкольной территории.

Устройство пришкольного участка. Хоз. Инвентарь, хранение хоз. инвентаря. Зачем нужна специальная одежда. Защита рук и головы во время работы. Территория школьного участка в разные сезоны. Два режима работы на территории. Подготовка бытовых отходов к переработке. Сортировка бытовых отходов. Почему природные отходы нельзя сжигать. Уборка пришкольной территории от листвы.

Уборка санитарных узлов.

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.

Поварское дело

Предприятия общественного питания. Профессия официант. Кулинарные рецепты. Практическая работа "Технология расчета продуктов для приготовления блюда "Суп-пюре из картофеля". Кулинарная книга. Весы. Измерители жидкости. Продукты, производимые пищевой промышленностью. Мука. Растительное масло. Сливочное масло. Сыр. Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы.

Практические работы: "Сравнение весов". "Эксперимент с измерительной емкостью". Практическая работы "Сравнение видов муки". Практическая работа "Определение сорта сыра"

II четверть

Вводное занятие

Поварское дело

Первичная обработка птицы, потрошение птицы. Приготовление простых полуфабрикатов из птиц. Обработка субпродуктов. Подбор инструментов и приспособлений для обработки мяса. Приготовление простых полуфабрикатов из мяса. Время приготовления отварного, жареного мяса. Обработка субпродуктов. Виды соусов. Технология приготовления простейших соусов на основе сметаны. Технология приготовления бульона. Виды бульонов. Выбор продуктов для приготовления бульона. Виды десертов. Печенье. Мороженое и конфеты. Первичная обработка продуктов питания. Искусство подачи блюд. Кухонные инструменты. Правила украшения блюд.

Практические работы: "Размораживание тушки птицы". "Приготовление филе". "Приготовление котлет". "Приготовление сметанного соуса". "Приготовление бульона из мяса". "Приготовление печенья". "Оформление блюда".

Работа на швейных машинках

Ремонт изделий с использованием швейной машинки.

III четверть

Вводное занятие

Подготовка младшего обслуживающего персонала

Что влияет на здоровье человека. Влияние окружающей среды на здоровье. Профилактика вредного воздействия окружающей среды. Вредное воздействие химических веществ на здоровье. Техника безопасности при использовании средствами бытовой химии. Опасность возгорания химических веществ. Техника безопасности при пользовании горючими средствами. Поддерживание чистоты воздуха в помещении. Способы поддержания чистоты воздуха в помещении. Влияние курения на здоровье и безопасность. Профилактика вредного воздействия табачного дыма. Санитарный режим в лечебном учреждении. Естественные средства очистки воздуха в помещении. Санитарный режим в лечебном учреждении. Обеззараживание воздуха в больнице. Использование устройств для очистки воздуха в помещении. Дезинфекция воздуха средствами "Бактерокок". Меры предосторожности при проведении дезинфекции воздуха. Обеззараживание воздуха и поверхностей в помещении. Меры предосторожности при работе с бактерицидными

лампами. Санитарный режим в лечебном учреждении. Борьба с пылью. Профилактика проникновения пыли в помещение. Что такое микробы. Где живут вредные микробы. Профилактика попадания микробов в организм. Гигиенический уход за бытовой электроникой. Правила ухода за бытовой электроникой. Профилактика распространения микробов на коже. Гигиена рук. Самые загрязняемые поверхности. Режим уборки самых загрязненных поверхностей. Рациональное использование салфетки для уборки. Определение поверхностей для ежедневной уборки. Санитарный режим в лечебном учреждении. Дезинфекция. Проведение дезинфекции загрязненных поверхностей. Дезинфекция уборочного инвентаря. Меры безопасности при дезинфекции уборочного материала. Маркировка уборочного инвентаря. Маркировка ёмкостей уборочного инвентаря. Работа полезных микробов. Сортировка и вторичная переработка мусора. Полезные и вредные микробы. Поддержание полезных микроорганизмов. Как организм защищается от вредных микробов. Сохранение и поддержка здоровья. Средства личной гигиены. Правила здорового образа жизни. Уход за больными. Средства ухода за больными. Работа младшего медицинского персонала. Должностные обязанности санитарки. Личная гигиена больного. Средства гигиены больного. Подготовка к уходу за кожей за тяжелобольного пациента. Санитарная обработка кожи. Сохранение и поддержка здоровья. Гигиенический уход: зубы. Ежедневная гигиена глаз. Гигиенический уход: глаза. Уход за носом. Гигиенический уход: нос. Уход за ушами. Гигиенический уход: уши. Уход за полостью рта. Гигиенический уход: рот. Мытье ног больному в постели. Стрижка ногтей. Гигиенический уход: ноги. Гигиенический уход: ногти. Стрижка ногтей на руках. Обтирание пациента в постели. Гигиенический уход: тело. Защита и питание кожи больного. Гигиенический уход: уход за кожей. Мытье волос и головы. Гигиенический уход: уход за волосами. Помощь больному при принятии гигиенической ванны или душа. Гигиенический уход: купание пациента. Мытье лежащих больных. Гигиенический уход: за лежащим больным.

V четверть

Вводное занятие

Подготовка младшего обслуживающего персонала

Подготовка постели для больного. Устройств постели. Смена постельного белья. Варианты смены постельного белья. Смена нательного белья. Лежащий больной в постели. Внутрибольничный режим. Соблюдение лечебно-охранительного режима. Режим дня больничного отделения. Распределение обязанностей санитарки в течение дня. Оборудование буфетной в отделении. Чистка оборудования моечного отделения. Уборочный инвентарь буфетной. Дезинфекция уборочного инвентаря буфетной. Мытье посуды в буфетной. Порядок мойки и дезинфекции посуды. Режим мытья столовой посуды. Режим мытья стеклянной посуды и столовых приборов. Режим мытья посуды разного назначения. Режим уборки буфетной.

Работа на территории

Подготовка грунта для посева семян. Подготовка семян к посеву в грунт. Весенний посев семян на рассаду в грунт. Пикировка рассады. Уход за рассадой, полив, рыхление почвы. Посадка цветов на клумбу. Весенние работы на пришкольной территории. Итоговый тест по пройденным темам по городу.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Тематическое планирование 9 класс

I четверть (64 часов)		
№ п/п	Дата	Тема
Вводное занятие (2 часа)		
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.
Работа на пришкольной территории (19 часов)		
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
13		Уборка пришкольной территории от листвы.
14		Уборка пришкольной территории от листвы.
15		Уборка пришкольной территории от листвы.
16		Уборка пришкольной территории от листвы.
17		Уборка пришкольной территории от листвы.
18		Уборка пришкольной территории от листвы.
19		Уборка пришкольной территории от листвы.
20		Уборка пришкольной территории от листвы.
21		Уборка пришкольной территории от листвы.
Уборка санитарных узлов (9 часов)		
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.
Поварское дело (34 часа)		
31		Предприятия общественного питания.
32		Предприятия общественного питания.

33		Профессия официант.
34		Профессия официант.
35		Кулинарные рецепты.
36		Кулинарные рецепты.
37		Практическая работа "Технология расчета продуктов для приготовления блюда "Суп-пюре из картофеля"
38		Практическая работа "Технология расчета продуктов для приготовления блюда "Суп-пюре из картофеля"
39		Кулинарная книга.
40		Кулинарная книга.
41		Весы.
42		Весы.
43		Практическая работа " Сравнение весов"
44		Практическая работа " Сравнение весов"
45		Измерители жидкости.
46		Измерители жидкости.
47		Практическая работы "Эксперимент с измерительной емкостью"
48		Практическая работы "Эксперимент с измерительной емкостью"
49		Продукты, производимые пищевой промышленностью.
50		Продукты, производимые пищевой промышленностью.
51		Мука.
52		Мука.
53		Практическая работы "Сравнение видов муки"
54		Практическая работы "Сравнение видов муки"
55		Растительное масло.
56		Растительное масло.
57		Сливочное масло.
58		Сливочное масло.
59		Сыр.
60		Сыр.
61		Практическая работа "Определение сорта сыра"
62		Практическая работа "Определение сорта сыра"
63		Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы.
64		Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы.
II четверть (64 часов)		
№ п/п	Дата	Тема
Вводное занятие (2 часа)		
1		Техника безопасности.
2		Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных.
Поварское дело (52 часа)		
3		Первичная обработка птицы, потрошение птицы.
4		Первичная обработка птицы, потрошение птицы.
5		Практическая работа "Размораживание тушки птицы"
6		Практическая работа "Размораживание тушки птицы"
7		Приготовление простых полуфабрикатов из птиц.
8		Приготовление простых полуфабрикатов из птиц.
9		Обработка субпродуктов.
10		Обработка субпродуктов.
11		Практическая работа "Приготовление филе"

12		Практическая работа "Приготовление филе"
13		Подбор инструментов и приспособлений для обработки мяса.
14		Подбор инструментов и приспособлений для обработки мяса.
15		Приготовление простых полуфабрикатов из мяса.
16		Приготовление простых полуфабрикатов из мяса.
17		Время приготовления отварного, жареного мяса.
18		Время приготовления отварного, жареного мяса.
19		Обработка субпродуктов.
20		Обработка субпродуктов.
21		Практическая работа "Приготовление котлет"
22		Практическая работа "Приготовление котлет"
23		Виды соусов.
24		Виды соусов.
25		Технология приготовления простейших соусов на основе сметаны.
26		Технология приготовления простейших соусов на основе сметаны.
27		Практическая работа "Приготовление сметанного соуса"
28		Практическая работа "Приготовление сметанного соуса"
29		Технология приготовления бульона.
30		Технология приготовления бульона.
31		Виды бульонов.
32		Виды бульонов.
33		Выбор продуктов для приготовления бульона.
34		Выбор продуктов для приготовления бульона.
35		Практическая работа "Приготовление бульона из мяса"
36		Практическая работа "Приготовление бульона из мяса"
37		Виды десертов.
38		Виды десертов.
39		Печенье.
40		Печенье.
41		Практическая работа "Приготовление печенья"
42		Практическая работа "Приготовление печенья"
43		Мороженое и конфеты.
44		Мороженое и конфеты.
45		Первичная обработка продуктов питания.
46		Первичная обработка продуктов питания.
47		Искусство подачи блюд.
48		Искусство подачи блюд.
49		Кухонные инструменты.
50		Кухонные инструменты.
51		Правила украшения блюд.
52		Правила украшения блюд.
53		Практическая работа "Оформление блюда"
54		Практическая работа "Оформление блюда"
Работы на швейной машинке (10 часов)		
55		Ремонт изделий с использованием швейной машины.
56		Ремонт изделий с использованием швейной машины.
57		Ремонт изделий с использованием швейной машины.
58		Ремонт изделий с использованием швейной машины.
59		Ремонт изделий с использованием швейной машины.
60		Ремонт изделий с использованием швейной машины.

61		Ремонт изделий с использованием швейной машины.
62		Ремонт изделий с использованием швейной машины.
63		Ремонт изделий с использованием швейной машины.
64		Ремонт изделий с использованием швейной машины.
III четверть (80 часов)		
№ п/п	Дата	Тема
Вводное занятие (2 часа)		
1		Техника безопасности.
2		Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных.
Подготовка младшего обслуживающего персонала (78 часов)		
3		Что влияет на здоровье человека.
4		Влияние окружающей среды на здоровье.
5		Профилактика вредного воздействия окружающей среды.
6		Вредное воздействие химических веществ на здоровье.
7		Техника безопасности при использовании средствами бытовой химии.
8		Опасность возгорания химических веществ.
9		Техника безопасности при пользовании горючими средствами.
10		Поддерживание чистоты воздуха в помещении.
11		Способы поддержания чистоты воздуха в помещении.
12		Влияние курения на здоровье и безопасность.
13		Профилактика вредного воздействия табачного дыма.
14		Санитарный режим в лечебном учреждении.
15		Естественные средства очистки воздуха в помещении.
16		Санитарный режим в лечебном учреждении. Обеззараживание воздуха в больнице.
17		Использование устройств для очистки воздуха в помещении.
18		Дезинфекция воздуха средствами "Бактерокок"
19		Меры предосторожности при проведении дезинфекции воздуха.
20		Обеззараживание воздуха и поверхностей в помещении.
21		Меры предосторожности при работе с бактерицидными лампами.
22		Санитарный режим в лечебном учреждении. Борьба с пылью.
23		Профилактика проникновения пыли в помещение.
24		Что такое микробы.
25		Где живут вредные микробы.
26		Профилактика попадания микробов в организм.
27		Гигиенический уход за бытовой электроникой.
28		Правила ухода за бытовой электроникой.
29		Профилактика распространения микробов на коже.
30		Гигиена рук.
31		Самые загрязняемые поверхности.
32		Режим уборки самых загрязненных поверхностей.
33		Рациональное использование салфетки для уборки.
34		Определение поверхностей для ежедневной уборки.
35		Санитарный режим в лечебном учреждении. Дезинфекция.
36		Проведение дезинфекции загрязненных поверхностей.
37		Дезинфекция уборочного инвентаря.
38		Меры безопасности при дезинфекции уборочного материала.
39		Маркировка уборочного инвентаря.

40		Маркировка ёмкостей уборочного инвентаря.
41		Работа полезных микробов.
42		Сортировка и вторичная переработка мусора.
43		Полезные и вредные микробы.
44		Поддержание полезных микроорганизмов.
45		Как организм защищается от вредных микробов.
46		Сохранение и поддержка здоровья.
47		Средства личной гигиена.
48		Правила здорового образа жизни.
49		Уход за больными.
50		Средства ухода за больными.
51		Работа младшего медицинского персонала.
52		Должностные обязанности санитарки.
53		Личная гигиена больного.
54		Средства гигиены больного.
55		Подготовка к уходу за кожей за тяжелобольного пациента.
56		Санитарная обработка кожи.
57		Сохранение и поддержка здоровья.
58		Гигиенический уход: зубы.
59		Ежедневная гигиена глаз.
60		Гигиенический уход: глаза.
61		Уход за носом.
62		Гигиенический уход: нос.
63		Уход за ушами.
64		Гигиенический уход: уши.
65		Уход за полостью рта.
66		Гигиенический уход: рот.
67		Мытье ног больному в постели.
68		Гигиенический уход: ноги.
69		Стрижка ногтей.
70		Гигиенический уход: ногти. Стрижка ногтей на руках.
71		Обтирание пациента в постели.
72		Гигиенический уход: тело.
73		Защита и питание кожи больного.
74		Гигиенический уход: уход за кожей.
75		Мытье волос и головы.
76		Гигиенические уход: уход за волосами.
77		Помощь больному при принятии гигиенической ванны или душа.
78		Гигиенический уход: купание пациента.
79		Мытье лежачих больных.
80		Гигиенический уход: за лежачим больным.

V четверть (64 часа)

№ п/п	Дата	Тема
-------	------	------

Вводное занятие (2 часа)

1		Техника безопасности.
2		Ознакомление с рабочим местом и правилами ухода за ним. Обязанности дежурных.

Подготовка младшего обслуживающего персонала (20 часов)

3		Подготовка постели для больного.
---	--	----------------------------------

4		Устройств постели.
5		Смена постельного белья.
6		Варианты смены постельного белья.
7		Смена нательного белья.
8		Лежащий больной в постели.
9		Внутрибольничный режим.
10		Соблюдение лечебно-охранительного режима.
11		Режим дня больничного отделения.
12		Распределение обязанностей санитарки в течение дня.
13		Оборудование буфетной в отделении.
14		Чистка оборудования моечного отделения.
15		Уборочный инвентарь буфетной.
16		Дезинфекция уборочного инвентаря буфетной.
17		Мытье посуды в буфетной.
18		Порядок мойки и дезинфекции посуды.
19		Режим мытья столовой посуды.
20		Режим мытья стеклянной посуды и столовых приборов.
21		Режим мытья посуды разного назначения.
22		Режим уборки буфетной.
Работа на территории (42 часа)		
23		Подготовка грунта для посева семян.
24		Подготовка грунта для посева семян.
25		Подготовка семян к посеву в грунт.
26		Подготовка семян к посеву в грунт.
27		Весенний посев семян на рассаду в грунт
28		Весенний посев семян на рассаду в грунт
29		Весенний посев семян на рассаду в грунт
30		Весенний посев семян на рассаду в грунт
31		Пикировка рассады.
32		Пикировка рассады.
33		Пикировка рассады.
34		Уход за рассадой, полив.
35		Уход за рассадой, полив, рыхление почвы.
36		Уход за рассадой, полив, рыхление почвы.
37		Уход за рассадой, полив, рыхление почвы.
38		Уход за рассадой, полив, рыхление почвы.
39		Посадка цветов на клумбу.
40		Посадка цветов на клумбу.
41		Посадка цветов на клумбу.
42		Посадка цветов на клумбу.
43		Посадка цветов на клумбу.
44		Посадка цветов на клумбу.
45		Весенние работы на пришкольной территории.
46		Весенние работы на пришкольной территории.
47		Весенние работы на пришкольной территории.
48		Весенние работы на пришкольной территории.
49		Весенние работы на пришкольной территории.
50		Весенние работы на пришкольной территории.
51		Весенние работы на пришкольной территории.

52		Весенние работы на пришкольной территории.
53		Весенние работы на пришкольной территории.
54		Весенние работы на пришкольной территории.
55		Весенние работы на пришкольной территории.
56		Весенние работы на пришкольной территории.
57		Весенние работы на пришкольной территории.
58		Весенние работы на пришкольной территории.
59		Весенние работы на пришкольной территории.
60		Весенние работы на пришкольной территории.
61		Весенние работы на пришкольной территории.
62		Весенние работы на пришкольной территории.
63		Весенние работы на пришкольной территории.
64		Итоговый тест по пройденным темам по городу.

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 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 9 класс.

Должны знать:

- ☐ Функциональные обязанности дворника;
- ☐ Особенности уборки в разное время года;
- ☐ Названия инструментов и хозяйственного инвентаря, правила их использования и ухода за ними после работы;
- ☐ Назначение спецодежды;
- ☐ Назначение и устройство, исправное состояние хозяйственного инвентаря, 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 сломанные 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.

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-эталонном;
- 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.

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 персоналаРабочая 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 персоналаРабочая 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 персоналаРабочая тетрадь для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII 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 персоналаРабочая тетрадь. 9 класс для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида. Плакий Е.Л., Головинская Е.Ю. - Самара: Современные образовательныетехнологии
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)
 - хозяйинвентарь: лопата, веник, совок, метла, тряпка половая, ведро, пакеты для мусора,перчатки хозяйственные, лом, скребок, тляпка, 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, антистатики