Славянский район

Государственное казённое общеобразовательное

учреждение Краснодарского края

 специальная (коррекционная) школа № 15

г. Славянска-на-Кубани

УТВЕРЖДЕНО

 решением педагогического совета

 от 30.08.2017 года протокол № 1

 Председатель \_\_\_\_\_\_\_ Аношкина О.А.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

По учебному предмету

 «Профильный труд» (подготовка младшего обслуживающего персонала)

Уровень образования (класс) - основное общее, 7 – 8 класс

Количество часов – 7 класс – 204 ч.

 8 класс – 238 ч.

Учитель: Борзова Наталья Анатольевна

Программа разработана на основе Программы специальных

(коррекционных) образовательных учреждений, 5 – 9 классы,

Москва «ВЛАДОС», 2011

**П.1 Пояснительная записка, в которой конкретизируются общие цели при получении НОО с учетом специфики учебного предмета**

Рабочая программа по профессионально-трудовому обучению (подготовка младшего обслуживающего персонала) для 7 – 8 классов специальной коррекционной школы разработана в соответствии снормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

* Закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.;
* Приказа Министерства образования РФ от 10.04.2002 № 29/2065-п «Об утверждении учебных планов специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии»;
* Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 10 июля 2015г. № 26 "Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях";
* Приказа ДОН от 23.10.2009 года №3302 « Об утверждении примерных учебных планов специальных (коррекционных) образовальных учреждений VII и VIII видов для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья и специальных (коррекционных) классов VII и VIII видов в общеобразовательных учреждениях»;
* Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 №1015 « Об утверждении Порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
* Приказа МОН КК от 29.01.14 №399 «Об утверждении порядка регламентации и оформления отношений государственной или муниципальной образовательной организации с обучающимися и (или) их родителями (законными представителями) в части организации обучения по образовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования на дому или в медицинских организациях»;
* Учебный план ГКОУ школы № 15 г. Славянска-на-Кубани на 2017-2018 учебный год;
* Концепция специальных федеральных государственных образовательных стандартов для детей с ограниченными возможностями здоровья, 2009 г;
* Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ в специальной (коррекционной) школе от 17.04.2015г №47–10–474/15– 14

Рабочая программа по профильному труду (подготовка младшего обслуживающего персонала) в 7-8 классах разработана на основе государственной программы «Подготовка младшего обслуживающего персонала» для специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений М.: ВЛАДОС, 2011. Содержание курса соответствует требованиям, предъявляемым Федеральным компонентом. При составлении планирования изменений в типовую программу внесено не было. Тематика сохранена.

Основной целью курса является подготовка учащихся коррекционной школы к условиям самостоятельной жизни, в том числе и труда, коррекция личности школьника; подготовка  к самостоятельной  жизни путем социализации через формирование трудовых и коммуникативных умений. Формирование навыков выполнения обязанностей уборщиков служебных  и производственных помещений, пищеблоков, мойщиков посуды, дворников, рабочих прачечной, санитаров в больницах и поликлиниках.

Достижение цели предполагает решение ряда задач:

* развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);
* 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 осознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в 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 о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
* расширение знаний об инструментах, материалах и их свойствах, технологиях использования;
* ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
* 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 и т. п., с которыми связаны профили трудового обучения в школе;
* ознакомление с условиями и содержанием обучения по профилю и испытание своих сил в процессе практических работ по выполнению уборочных работ в условиях школьных;
* формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
* формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.
* 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;
* формирование у школьников эстетического отношения к труду.

Наряду с этими задачами на занятиях по профильному труду (подготовка младшего обслуживающего персонала) в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе 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 логическую 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 включает теоретические, практические и комбинированные занятия. При составлении программы учтены принципы повторяемости учебного материала и постепенности ввода нового.

**П.2. Общая характеристика учебного предмета**

Программа предусматривает подготовку учащихся к выполне­нию обязанностей уборщиков служебных и производственных по­мещений, пищеблоков, мойщиков посуды, дворников, рабочих пра­чечной, санитаров в больницах и поликлиниках. Она предназначе­на для обучения тех учащихся, кто в силу глубины и особенностей структуры своих дефектов не может заниматься производительным трудом, овладеть профессией столяра, слесаря, швеи и подобной по уровню сложности.

В 7 классах школьники приобретают навыки и умения, кото­рые служат основой для обучения на санитаров и уборщиков раз­ных помещений, например, овощехранилищ, железнодорожных ва­гонов.

Уборщик должен уметь:

1. Удалять пыль, подметать мусор, мыть вручную или с помо­щью приспособлений стены, полы, потолки, оконные рамы и стекла, дверные блоки, мебель, чистить ковровые покры­тия.

2. Мыть и дезинфицировать унитазы, ванны, раковины и дру­гое санитарно-техническое оборудование.

3. Освобождать урны от мусора и обрабатывать их дезодори­рующим раствором.

4. Собирать мусор и выносить его в установленное место.

5. Соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом поме­щении. Уборщик должен знать:

1. Правила санитарии по содержанию помещения.

2. Правила личной гигиены.

3. Устройство и назначение обслуживаемого оборудования и используемых приспособлений.

4. Правила обращения с моющими, дезинфицирующими и де­зодорирующими средствами.

5. Правила эксплуатации сантехнического оборудования.

В 8 классах школьники специализируются на определен­ных работах согласно условиям базового учреждения (предприя­тия) и предполагаемому трудоустройству. Программа нацелена на подготовку санитаров для медицинских учреждений и рабочих в прачечных. Там, где учащиеся готовятся к другой трудовой деятельности, в программу 8 классов следует внести соответ­ствующие изменения.

Программа в основном содержит сведения по технологии работ. Однако, вследствие того, что учащиеся в той или иной степени страдают дебильностью и сопутствующими дефектами усилен дифференцированный подход к обучению, введены коррекционно-развивающие занятия, а также уроки по этике поведе­ния. Последнее особенно важно для будущих санитаров. В про­грамме уделяется большое внимание развитию у школьников доброжелательности, честности, тактичности, терпения, стремле­ния помочь больному.

Учащиеся с глубоким нарушением интеллекта обычно зат­рудняются в овладении такими общетрудовыми умениями, как ориентировка в деталях, планирование работы, самоконтроль. Поэтому при обучении в 7 - 8 классах даются подробные объяс­нения заданий, осуществляется практический показ приемов ра­боты и ее рациональной последовательности, предлагаются об­разцы для подражания, например, образцово убранный участок помещения, перед практической работой проверяются навыки в упражнениях.

Теоретическое обучение проходит в школе, в специально обору­дованном кабинете. Он должен быть оснащен рабочими столами, бытовым, уборочным инвентарем и предметами санитарного обо­рудования, средствами для ухода за больными.

Для хранения уборочного инвентаря в кабинете или подсобном помещении располагают специальные стойки. Метлы, швабры, по­ловые щетки, совки, лопаты и т. п. хранятся в стойках с пазами для каждой инвентарной единицы. Школьники работают только с ин­дивидуальными орудиями труда. Для этого пазы в стойках и ручки орудий труда нумеруются. Тряпки маркируются в соответствии с назначением и в чистом виде располагаются на вешалках-сушилках в подсобном помещении.

Школьники не допускаются к обработке оконных рам и стекол. Обучение обработке туалетов проводится только на учебном обо­рудовании.

Практическое обучение учащихся осуществляется в школе и на пришкольном участке. Это обучение всегда проводится после ос­воения соответствующего теоретического материала. Перед началом практических занятий на предприятии общественного питания уча­щиеся проходят медицинский осмотр. Те, кто готовятся работать санитарами в больнице, допускаются только к эпидемиологически безопасным работам.

В группы для обучения обслуживающему труду могут поступать все учащиеся вспомогательной школы. Однако при определении их специализации в 7—8 классах необходимо учитывать индивидуаль­ные особенности каждого, нельзя допускать, чтобы школьники с синдромом психопатоподобного поведения, повторяющимися эпи­лептическими припадками, выраженной гидроцефалией, резкой психомоторной расторможенностью, шли в санитары. Такого же рода ограничения должны быть и при подготовке уборщиков про­изводственных помещений, где расположено оборудование повы­шенной опасности.

**П.3.Описание места учебного предмета, курса в учебном плане**

Профильный труд (подготовка младшего обслуживающего персонала) является одним из предметов в обязательной части базисного учебного плана на 2017-2018 учебный год.

Общее количество часов по программе:

7 класс – 204 ч.

8 класс – 238 ч.

**П.4. Описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета**

Контроль предполагает выявление уровня освоения учебного материала при изучении, как отдельных разделов, так и всего курса в целом.

Текущий контроль усвоения материала осуществляется путем устного/письменного опроса. Периодически знания и умения по пройденным темам проверяются письменными контрольными или тестовыми заданиями.

При тестировании все верные ответы берутся за 100%, тогда отметка выставляется:

* 95% и более – отлично
* 70 – 94% – хорошо
* 50 – 69% – удовлетворительно
* менее 50% – неудовлетворительно

При выполнении практической работы.

Исходя из норм (пятибалльной системы), заложенных во всех предметных областях выставляете отметка:

* «5» ставится при выполнении всех заданий полностью или при наличии 1 – 2 мелких погрешностей;
* «4» ставится при наличии 1 – 2 недочетов или одной ошибки:
* «3» ставится при выполнении 1/2 от объема предложенных заданий;
* «2» ставится, если допущены существенные ошибки, показавшие, что учащийся не владеет обязательными умениями поданной теме в полной мере (незнание основного программного материала):

Устный опрос осуществляется на каждом уроке (эвристическая беседа, опрос). Задачей устного опроса является не столько оценивание знаний учащихся, сколько определение проблемных мест в усвоении учебного материала и фиксирование внимания учеников на сложных понятиях, явлениях, процессе.

Оценка устных ответов учащихся.

Ответ оценивается отметкой «5»,если ученик:

 – полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой;

 – изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя терминологию;

 – правильно выполнил рисунки, схемы, сопутствующие ответу;

 – показал умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами;

 – продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;

 – отвечал самостоятельно без наводящих вопросов учителя.

Возможны одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые ученик легко исправил по замечанию учителя.

Ответ оценивается отметкой «4»,если ответ удовлетворяет в основном требованиям на отметку «5», но при этом имеет один из недостатков:

 – допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию учителя:

 – допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные по замечанию учителя.

Отметка «3»ставится в следующих случаях:

 – неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала определенные настоящей программой;

Отметка «2»ставится в следующих случаях:

 – не раскрыто основное содержание учебного материала;

 – обнаружено незнание или неполное понимание учеником большей или наиболее важной части учебного материала;

 – допущены ошибки в определении понятий, при использовании специальной терминологии, в рисунках, схемах, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов учителя.

Результаты обучения предполагают освоение учащимися минимального и достаточного уровня основной общеобразовательной программы по профессионально – трудовому обучению (подготовка младшего обслуживающего персонала).

Минимальный уровень:

 – знание хозинвентаря, его назначение, рабочие позы, приемы работы;

 – представления об основных объектах труда при уборке жилых и общественных помещений, предприятий общественного питания и учреждений, знание приемов уборки;

 – отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы на пришкольном участке;

 – представления о принципах действия, общем устройстве приспособлений и инструментов;

 – представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно – гигиенических требованиях при выполнении работы;

 – чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе выполнения трудовых операций;

 – понимание значения, ценности и красоты труда и его результатов;

 – заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;

 – понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

 – выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»);

 – организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;

 – осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

 – выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;

 – комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;

 – проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;

 – выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения.

Достаточный уровень:

 – определение (с помощью учителя) возможностей различных посадочных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративными свойствам в зависимости от задач предметно – практической деятельности;

 – экономное расходование материалов;

 – планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;

 – осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;

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

**П.5. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Подготовка младшего обслуживающего персонала»**

При изучении профессионально – трудового обучения в 5 – 9 классах коррекционной школы (профиль Подготовка младшего обслуживающего персонала) обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты изучения курса:

 – проявление познавательных интересов и активности в данной деятельности;

 – развитие трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности;

 – осознание необходимости общественно – полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

 – бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

 – формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

Метапредметные результаты изучения:

 – самостоятельное выполнение различных работ (в том числе и уборочных);

 – выбор для решения познавательных задач различных источников информации (словари, энциклопедии);

 – согласование и координация совместной познавательно – трудовой деятельности с другими ее участниками;

 – соблюдение норм и правил культуры труда, основ гигиенических знаний в соответствии с технологической культурой производства;

 – соблюдение норм и правил безопасности познавательно – трудовой деятельности.

Предметные результаты*:*

 – практическое освоение обучающимися основ проектно исследовательской деятельности;

 – проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

 – развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

 – формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения учебных задач;

 – выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

 – оценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности; осознание ответственности за качест­во результатов труда;

 – участие в оформлении класса и школы, озеленении при­школьного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

Контрольно – измерительные материалы.

Контроль над знаниями, умениями и навыками обучающихся осуществляется в ходе устных опросов, проведения тестов, контрольных работ. Тексты контрольно – измерительных материалов создаёт учитель в соответствии с психофизическими особенностями каждого класса.

Для эффективного обучения учащихся необходимо проводить систематическое изучение динамики развития их трудовых способностей. В конце каждой четверти проводятся самостоятельные работы (промежуточный контроль).

Два раза в учебный год проводится контрольное тестирование знаний, полученных на уроках профессионально – трудового обучения. Целенаправленное изучение таких работ учителем, наряду с другими методами наблюдения за учащимся, позволяют выявить сильные и слабые стороны трудовой деятельности каждого ученика, наметить задачи исправления присущим им недостатков.

Основные формы:

* урок,
* практическая работа,
* самостоятельная работа,
* фронтальная работа.

Основные технологии:

* личностно – ориентированные,
* деятельностный подход,
* уровневая дифференциация,
* информационно – коммуникативные,
* здоровьесберегающие,
* игровые.

Основными видами деятельности учащихся по предмету являются:

* беседа (диалог),
* практическая деятельность: посадка, пикировка, уход за цветковыми растениями, кустарниками, деревьями,
* самостоятельная работа,
* работа по карточкам,
* составление плана работ, планирование последовательности операций по технологической карте.

Методы обучения:

* беседа
* словесные
* практические
* наглядные

Методы стимуляции:

* демонстрация натуральных объектов;
* ИКТ
* дифференцирование, разноуровневое обучение;
* наглядные пособия, раздаточный материал;
* создание увлекательных ситуаций;
* занимательные упражнения;
* экскурсии;
* декады трудового обучения;
* участие в конкурсах.

Основные формы:

* урок,
* практическая работа,
* самостоятельная работа,
* фронтальная работа.

Основные технологии:

* личностно-ориентированное,
* деятельностный подход,
* уровневая дифференциация,
* информационно-коммуникативные,
* здоровьесберегающие,
* игровые.

Основными видами деятельности учащихся по предмету являются:

* Беседа (диалог).
* Работа с книгой.
* Практическая деятельность: изготовление изделий по чертежу, рисунку, наглядному изображению.
* Самостоятельная работа
* Работа по карточкам.
* Работа по плакатам.
* Составление плана работ, планирование последовательности операций по технологической карте.

Методы обучения: беседа, словесные, практические, проектные, наглядные.

Методы стимуляции:

* Демонстрация натуральных объектов;
* ИТК
* Дифференцирование, разноуровневое обучение;
* Наглядные пособия, раздаточный материал;
* Создание увлекательных ситуаций;
* Занимательные упражнения;
* Экскурсии;
* Декады трудового обучения;
* Участие в конкурсах;
* Участие в выставках декоративно-прикладного творчества.

**П.6.Содержание учебного предмета**

7 КЛАСС

I четверть

Вводное занятие

Работа на пришкольном участке

Объект работы. Деревья на пришкольном участке.

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

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

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

Уборка лестницы в помещении

Объект работы. Внутренняя лестница здания.

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

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

Машинная стирка белья

Объект работы. Бытовая стиральная машина.

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

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

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

Практическое повторение

Вид работы. Уборка помещения с использованием освоенных приемов.

Самостоятельная работа

По выбору учителя.

II четверть

Вводное занятие

Обработка оборудования и уборка на кухне

Объект работы. Школьная кухня.

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

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

Работа в пищеблоке

Объект работы. Школьный пищеблок.

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

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

Генеральная уборка помещения

Объект работы. Школа.

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

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

Практическое повторение

Вид работы. Проведение генеральной уборки различных школь­ных помещений.

Самостоятельная работа

По выбору учителя.

III четверть

Вводное занятие Ежедневная уборка служебного помещения

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

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

Умение. Пользование холодильником.

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

Гигиена питания

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

Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей

Объект работы. Обеденный стол.

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

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

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

Практическое повторение

Виды работы. Ежедневная уборка служебного помещения.

Самостоятельная работа

По выбору учителя.

IV четверть

Вводное занятие

Первичная обработка овощей

Объект работы. Овощи.

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

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

Обработка корнеплодов в условиях пищеблока

Объект работы. Корнеплоды.

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

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

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

Уборка территории и помещений

на предприятии общественного питания

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

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

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

Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания

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

Теоретические сведения. Организация работы моечного отделе­ния. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, про­сушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. При­способления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранение пищевых отходов. Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила бе­зопасного пользования. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и де­зинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.

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

Практическое повторение

Виды работы. Чистка и мытье кухонной и столовой посуды.

Самостоятельная работа

Мытье определенного количества столовой посуды с фиксаци­ей времени и качества.

8 КЛАСС

 I четверть

Вводное занятие

Уборка помещений на производственном предприятии

Объект работы. Пол в помещении на швейной фабрике.

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

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

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

Уборка санитарных узлов

Объекты работы. Оборудование, пол и стены санитарного узла.

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

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

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

Практическое повторение

Вид работы. Уборка помещений на производственном предприятии.

Самостоятельная работа

Уборка определенных участков производственного помещения.

II четверть

Вводное занятие Стирка белья

Объект работы. Прачечная.

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

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

Влажно-тепловая обработка изделия из ткани

Объект работы. Электроутюг.

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

Умение. Складывание изделия.

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

Подкрахмаливание и антиэлектростатическая обработка ткани

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

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

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

Практическое повторение

Виды работ. Механическая стирка, досушивание, утюжка белья.

Самостоятельная работа

По выбору учителя.

III четверть

Вводное занятие

Личная гигиена медицинского персонала

Объекты работы. Руки. Спецодежда.

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

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

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

Изготовление перевязочного материала

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

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

Умение. Раскрой марли и бинтов.

Практические работы. Изготовление, складывание салфеток и тампонов. Проверка выполненной работы.

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

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

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

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

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

Практическое повторение

Вид работы. Ежедневная уборка в лечебном учреждении.

Самостоятельная работа

По выбору учителя.

IV четверть

Вводное занятие

Общие требования к уходу за больными

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

Работа младшего медперсонала в поликлинике

Объекты работы. Помещения терапевтического отделения. Ла­бораторная посуда.

Теоретические сведения. Поликлиника: структура (регистра­тура, отделения, профильные кабинеты, лаборатории, процедурные).

Внутренний распорядок работы, назначение подразделений. Обя­занности санитарки терапевтического отделения.

Практические работы. Подклеивание амбулаторных карт в ре­гистратуре. Помощь в разноске амбулаторных карт. Чистка, мытье, и сушка лабораторной посуды. Уборка холлов и коридоров в поликли­нике.

Внешний вид медицинского работника

Объекты работы. Спецодежда.

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

Упражнение. Стирка белья в стиральной машине.

Практическое повторение

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

Самостоятельная работа

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

**П.7. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся**

Таблица тематического распределения часов

1. класс (204 часа)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Темы | Кол-во часов | Универсальные (базовые) учебные действия |
| I ЧЕТВЕРТЬ - 48 ч |
| 1. | Вводное занятие | 2 | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: знакомство с предметом, инструктаж по ТБ |
| 2. | Работа на пришкольном участке | 12 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, построение алгоритма трудовых действий, изучение видеоматериала о структуре пришкольной территории и сезонных работах на ней. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий в рабочей тетради |
| 3. | Уборка лестницы в помещении | 16 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, видеоматериала о правилах уборки лестницы в помещении, практическая работа – приемы уборки лестницы. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий на объекте, карточки – задания |
| 4. | Машинная стирка белья | 12 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, видеоматериала о правилах машинной стирки белья, практическая работа – сортировка белья, подготовительные работы к стирки, стирка белья. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий на объекте, карточки – задания |
| 5. | Практическое повторение | 4 | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: проблемная беседа о технологической последовательности операций при машинной стирке белья,практическая работа – уборка лестницы. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий в рабочей тетради, карточки – задания |
| 6. | Самостоятельная работа | 2 | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: уборка лестницы в помещении, машинная стирка белья |
| II ЧЕТВЕРТЬ - 48 ч |
| 1. | Вводное занятие | 2 | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: план работы во второй четверти, инструктаж по ТБ |
| 2. | Обработка оборудования и уборка на кухне | 10 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, построение алгоритма трудовых действий, изучение видеоматериала об ассортименте оборудования кухни, его назначении и способах его уборки. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий в рабочей тетради |
| 3. | Работа в пищеблоке | 12 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, видеоматериала о правилах работы в пищеблоке, практическая *работа* – работа в пищеблокеКонтроль и самоконтроль – выполнение заданий на объекте, карточки – задания |
| 4. | Генеральная уборка помещения | 14 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, видеоматериала о правилах генеральной уборки помещения, практическая *работа* –генеральная уборка помещения Контроль и самоконтроль – выполнение заданий на объекте, карточки – задания |
| 5. | Практическое повторение | 6 | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: работа в пищеблоке |
| 6. | Самостоятельная работа | 4 | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: генеральная уборка помещения |
| III ЧЕТВЕРТЬ - 60 ч |
| 1. | Вводное занятие | 2 | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности: план работы в третьей четверти, инструктаж по ТБ |
| 2. | Ежедневная уборка служебного помещения | 20 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, построение алгоритма трудовых действий, изучение видеоматериала о строении служебного помещения и режимных работах в нем. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий в рабочей тетради |
| 3. | Гигиена питания | 12 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, видеоматериала о правилах гигиена питания, практическая работа – подготовка проекта. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий на объекте, карточки – задания |
| 4. | Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей | 16 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, видеоматериала о правилах подготовки столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей, практическая *работа* – подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий  |
| 5. | Практическое повторение | 8 | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: подготовка столового зала к приему посетителей |
| 6. | Самостоятельная работа | 2 | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей |
| IV ЧЕТВЕРТЬ - 48 ч |
| 1. | Вводное занятие | 2 | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности; план работы в четвёртой четверти, инструктаж по ТБ |
| 2. | Первичная обработка овощей | 8 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, демонстрация приемов первичной обработки овощей, изучение видеоматериала о принципах соблюдения гигиены. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий |
| 3. | Обработка корнеплодов в условиях пищеблока | 6 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, построение алгоритма трудовых действий по обработка корнеплодов в условиях пищеблока, изучение видеоматериала о принципах соблюдения гигиены. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий |
| 4. | Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания | 10 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, построение алгоритма трудовых действий по уборке территории и помещения на предприятии общественного питания, изучение видеоматериала о принципах соблюдении гигиены на этих предприятиях. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий в рабочей тетради |
| 5. | Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания | 14 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации по обработке кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания, изучение видеоматериала о соблюдении гигиены на этих предприятиях. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий в рабочей тетради |
| 5. | Практическое повторение | 6 | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания |
| 6. | Самостоятельная работа | 2 | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: обработка овощей, обработка кореплодов |

8 класс (238 часов)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Темы | Кол-во часов | Основные виды учебной деятельности |
| I ЧЕТВЕРТЬ - 56 ч |  |
| 1. | Вводное занятие | 2 | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: знакомство с предметом, инструктаж по ТБ. |
| 2. | Уборка помещения на производственном предприятии | 23 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, построение алгоритма трудовых действий, изучение видеоматериала о правилах уборки помещений на общественном предприятии. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий в рабочей тетради |
| 3. | Уборка санитарных узлов | 14 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, построение алгоритма трудовых действий, изучение видеоматериала о правилах уборки санитарных узлов. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий в рабочей тетради |
| 4. | Практическое повторение | 12 | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: проблемная беседа о технологической последовательности при уборке помещения на производственном предприятии,практическая работа – уборка санитарных узлов. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий в рабочей тетради, карточки – задания |
| 5. | Самостоятельная работа | 5 | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: уборка помещения на производственном предприятии |
| II ЧЕТВЕРТЬ - 56 ч |
| 1. | Вводное занятие | 2 | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: план работы во второй четверти, инструктаж по ТБ |
| 2. | Стирка белья | 19 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, построение алгоритма трудовых действий, изучение видеоматериала о правилах стирки белья. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий  |
| 3. | Влажно-тепловая обработка изделий из ткани | 11 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, построение алгоритма трудовых действий по ВТО изделий из ткани, изучение видеоматериала о правилах влажно-тепловой уборки. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий на натуральном объекте |
| 4. | Подкрахмаливание и антиэлектростатическая обработка ткани | 10 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, построение алгоритма трудовых действий по подкрахмаливанию и антиэлектростатической обработке изделий из ткани, изучение видеоматериала о правилах работы. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий на натуральных объектах |
| 5. | Практическое повторение | 10 | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: подкрахмаливание и антиэлектростатическая обработка ткани |
| 6. | Самостоятельная работа | 4 | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: стирка белья, влажно-тепловая обработка изделий из ткани,  |
| III ЧЕТВЕРТЬ - 70 ч |
| 1. | Вводное занятие | 2 | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности: план работы в третьей четверти, инструктаж по ТБ |
| 2. | Личная гигиена медицинского персонала | 14 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, содержание и принципы личной гигиены, изучение видеоматериала об обязанностях младшего обслуживающего персонала по соблюдению личной гигиены. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий в рабочей тетради |
| 3. | Работа младшего персонала в поликлинике | 19 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, содержание и принципы работы МОП, изучение видеоматериала об обязанностях младшего обслуживающего персонала в медицинском учреждении. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий в рабочей тетради |
| 4. | Ежедневная уборка помещений, открытых для доступа посетителей в лечебно-профилактическом учреждении | 21 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, содержание и принципы работы МОП, изучение видеоматериала о ежеденевной уборке помещений, открытых для доступа посетителей в лечебно-профилактическом учреждении Контроль и самоконтроль – выполнение заданий в рабочей тетради и на натуральных объектах уборки |
| 5. | Практическое повторение | 9 | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: приемы уборки объектов в помещениях медицинского учрежденияя |
| 6. | Самостоятельная работа | 5 | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: работа младшего персонала в поликлинике, ежедневная уборка помещений, открытых для доступа посетителей в лечебно-профилактическом учреждении |
| IV ЧЕТВЕРТЬ - 56 ч |
| 1. | Вводное занятие | 2 | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности; план работы в четвёртой четверти, инструктаж по ТБ |
| 2. | Общие требования к уходу за больными | 21 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, содержание и принципы работы МОП по уходу за больными, изучение видеоматериала об обязанностях младшего обслуживающего персонала в медицинском учреждении. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий в рабочей тетради |
| 3. | Работа младшего персонала в поликлинике | 19 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, содержание и принципы работы МОП, изучение видеоматериала об обязанностях младшего обслуживающего персонала в медицинском учреждении. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий в рабочей тетради |
| 4. | Внешний вид медицинского работника | 11 | Формирование у учащихся деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: проблемная беседа с использованием презентации, содержание и принципы личной гигиены, изучение видеоматериала об обязанностях младшего обслуживающего персонала по соблюдению личной гигиены. Контроль и самоконтроль – выполнение заданий в рабочей тетради |
| 5. | Практическое повторение | 12 | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: внешний вид медицинского работника |
| 6. | Самостоятельная работа | 5 | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: работа младшего персонала в поликлинике |

Перечень практических работ, требования к подготовке учащихся по предмету профессионально-трудовое обучение (подготовка младшего обслуживающего персонала) в полном объёме совпадают с примерной программой по данному предмету.

**П.8.Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности**

Учебно-методическое обеспечение

Технические средства

1. Компьютер
2. Проектор
3. Уборочный инвентарь
4. Парогенератор
5. Пылесос
6. Электрический утюг, гладильная доска
7. Швейные машины с электрическим приводом

Список рекомендуемой учебно-методической литературы

Основная литература:

1. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл.: В 2 сб./Под ред. В.В. Воронковой.-М.: Гуманитар.изд.центр ВЛАДОС, 2011
2. Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник для 8 класса для обучающихся с ОВЗ, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам/ Галле А.Г., Головинская Е.Ю.- Самара: Современные образовательные технологии, М.: Русское слово – учебник, 2014.

Дополнительная литература:

1. Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник для 5 класса для обучающихся с ОВЗ, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам/ Галле А.Г., Головинская Е.Ю.- Самара: Современные образовательные технологии, М.: Русское слово – учебник, 2014.
2. Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник для 6 класса для обучающихся с ОВЗ, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам/ А.И.Галина, Е.Ю.Головинская - Самара: Современные образовательные технологии, М.: Русское слово – учебник, 2014.
3. Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник для 7 класса для обучающихся с ОВЗ, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам/ А.И.Галина, Е.Ю.Головинская - Самара: Современные образовательные технологии, М.: Русское слово – учебник, 2014.
4. Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник для 9 класса для обучающихся с ОВЗ, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам/ В.А.Зырянова, И.А.Хаминова, под ред. Е.Ю.Головинской - Самара: Современные образовательные технологии, М.: Русское слово – учебник, 2012.
5. 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, М.: Русское слово – учебник, 2014.
6. 6. Головинская Е.Ю. Методическое пособие: к учебнику «Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала». 5 класс / Е.Ю. Головинская. – Самара: Современные образовательные технологии, 2014.
7. 7. Головинская Е.Ю. Методическое пособие: к учебник А.И.Галиной, Е.Ю. Головинской «Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала». 6 класс / А.И. Галина, Е.Ю Головинская. - Самара: Современные образовательные технологии, 2014.
8. 8. Головинская Е.Ю. Методическое пособие: к учебник А.И.Галиной, Е.Ю. Головинской «Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала». 7 класс / А.И. Галина, Е.Ю Головинская. - Самара: Современные образовательные технологии, 2014.

Интернет-ресурсы

1. Федеральный портал Российское образование: <http://www.edu.ru/>

2. Российский общеобразовательный портал: <http://www.school.edu.ru/>

3. Министерство образования и науки РФ: http://www.mon.gov.ru

4. Федеральное агентство по образованию РФ": http://www.ed.gov.ru

5. Российская Государственная Библиотека: http://www.rsl.ru

6. Государственная публичная научно-техническая библиотека: http://www.gpntb.ru

7. Государственная научная педагогическая библиотека им. К.Д. Ушинского: http://www.gnpbu.ru

8. Дизайн как стиль жизни: история, теория, практика дизайна: [www.rosdesign.ru](http://www.rosdesign.ru)

9. Ландшафтный дизайн: [www.myhouse.ru](http://www.myhouse.ru)

10. Электронный ресурс по трудовому обучению <http://www.lobzik.pri.ee/modules/news>/
11. Интернет-журнал «Девчонки-мальчишки. Школа ремесел»: <http://www.dm-magazine.ru/>

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО Протокол заседанияМетодического объединенияучителей общетехнических дисциплин ГКОУ школы №15 от 29 августа 2017 года № 1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Сербина О.А. | СОГЛАСОВАНОЗаместитель директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Мостовая Н.В30 августа 2017года |