**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

**« Специальная (коррекционная) общеобразовательная**

**школа – интернат № 15 города Белово»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Рассмотрено»**  на заседании МО учителей  трудового обучения  протокол № \_\_\_\_  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016 г.  \_\_\_\_\_\_\_/ Селиванова И.П. / | **«Согласовано»**  решением методического совета  протокол № \_\_\_\_  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016 г.  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**Володина Н.В./ | **«Утверждено»**  Директор  школы-интерната №15  города Белово  \_\_\_\_\_ /Т. Н. Щеблетова /  Приказ №\_\_\_ от  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2016 г. |

**Рабочая программа**

**по подготовке младшего обслуживающего персонала**

**для 8 класса**

Срок реализации 1 год

Составитель:

Панфилова Т. А.

**Белово**

**2016**

**Содержание**

1.Пояснительная записка………………………………………………………………………………3

2.Учебно - тематический план ………………………………………………………………………..5

3.Содержание программы …………………………………………………………………………….6

4.Требования к уровню подготовки………………………………………………………………......8

5.Календарно - тематическое планирование…………………………………………………..........10

6.Литература ………………………………………………………………………………………….26

**Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена на основе программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5 - 9кл: в 2 сб. 5 - 9кл: в 2 сб. Допущено Министерством образования и науки Российской Федерации/ Под ред. В. В. Воронковой. / Под ред. В. В. Воронковой. - М.: Гуманитар. изд. центр ВЛАДОС, 2012.

Содержание программы "Подготовка младшего обслуживающего персонала" не соответствует количеству учебных часов, в рабочую программу добавлены разделы: "Работа на приусадебном участке", "Работа с тканью", "Работа с пищевыми продуктами", "Стирка и утюжка", "Приготовление заправочных супов на воде", "Работа с декоративными и садово-огородными растениями", "Уход за обувью", "Домашняя аптечка", из программы "Обслуживающий труд". 8 класс. (Новая модель обучения в специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждениях VIII вида: Новые учеб. программы и метод. материалы. Кн. 1/ под ред. А. М. Щербаковой. - М.: НЦ ЭНАС,2001. -304с.)

Программа предусматривает подготовку учащихся к выполнению обязанностей младшего персонала служебных и производственных помещений. 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. Формируемые у воспитанников трудовые навыки должны быть в итоге профессиональными как по темпу работы, так и по содержанию двигательной программы трудового приема.

Цель программы – подготовка учащихся к самостоятельной трудовой деятельности.

Задачи программы:

- формировать у учащихся положительное отношение к трудовой деятельности;

- развивать общетрудовые умения и навыки;

- воспитывать устойчивую целенаправленность, дисциплинированность и ответственное отношение к выполнению своих обязанностей.

Школьные занятия по подготовке младшего обслуживающего персонала проводятся в специально оборудованном кабинете, имеющим учебную зону, рабочие столы, кухонное оборудование и инвентарь, уборочный инвентарь и предметы санитарного оборудования. Кроме того, кабинет оснащается в соответствии со специализацией трудовой подготовки.

Программа содержит в основном сведения по технологии работ с учетом нравственного воспитания и развития воспитанников. Большое внимание следует уделять воспитанию доброжелательности, честности, тактичности, терпения, стремления помочь друг другу. Решению этих задач поможет "проигрывание" различных типовых ситуаций.

Особое значение придается развитию коммуникативных навыков поведения в общественных местах. Подготовка к работе дворником, уборщицей, машинистом по стирке белья, предусматривает также необходимость сформировать навыки правильного поведения с различным контингентом, в том числе различными службами; этичного и культурного поведения вообще, так как при выполнении своих функциональных обязанностей работника обслуживающего труда вступают в личный контакт с незнакомыми людьми. Для этого на начальном этапе обучения большое значение имеют разнообразные сюжетно-ролевые игры.

Обязательным при обучении подготовки младшего обслуживающего персонала является изучение правил техники безопасности при работе на всех рабочих местах.

На трудовое обучение по подготовке младшего обслуживающего персонала в 8 классе отводится 9 часов в неделю, 306 часов в год. Занятия проводятся в виде сдвоенных уроков.

**Учебно - тематический план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № раздела | Название раздела | Количество часов | | |
| Общее | Теория | Практика |
| 1 | Вводное. | 1 | 1 |  |
| 2 | Уборка помещений на производственном предприятии швейной фабрике. | 8 | 4 | 4 |
| 3 | Уборка санитарных узлов. | 17 | 11 | 6 |
| 4 | Практическое повторение. | 5 |  | 5 |
| 5 | Работа на приусадебном участке. | 25 | 11 | 14 |
| 6 | Работа с тканью. | 25 | 9 | 16 |
| 7 | Стирка белья. | 15 | 9 | 6 |
| 8 | Влажно-тепловая обработка изделий из ткани. | 11 | 8 | 3 |
| 9 | Подкрахмаливание и антиэлектростатическая обработка ткани. | 15 | 9 | 6 |
| 10 | Практическое повторение. | 4 |  | 4 |
| 11 | Работа с пищевыми продуктами. | 18 | 14 | 4 |
| 12 | Личная гигиена медицинского персонала. | 15 | 9 | 6 |
| 13 | Изготовление перевязочного материала. | 9 | 4 | 5 |
| 14 | Ежедневная уборка помещений, открытых для доступа посетителей в лечебно-профилактическом учреждении. | 9 | 4 | 5 |
| 15 | Стирка и утюжка. | 24 | 18 | 6 |
| 16 | Приготовление заправочных супов на воде. | 33 | 20 | 13 |
| 17 | Общие требования к уходу за больными. | 2 | 2 |  |
| 18 | Работа младшего медперсонала в поликлинике. | 10 | 5 | 5 |
| 19 | Внешний вид медицинского работника. | 16 | 8 | 8 |
| 20 | Практическое повторение. | 3 |  | 3 |
| 21 | Работа с декоративными и садово-огородными растениями. | 15 | 10 | 5 |
| 22 | Уход за обувью. | 13 | 8 | 5 |
| 23 | Домашняя аптечка. | 13 | 9 | 4 |
|  | Итого. | 306 | 173 | 133 |

**Содержание программы**

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел. | Содержание тем учебного курса |
| Вводное занятие. | Содержание задачи курса. Внутренний распорядок. Правила безопасной работы. |
| Уборка помещений на производственном предприятии швейной фабрике. | Значение уборки для производительной работы цеха. Основные требования к работе уборщицы.  Практическая работа. Сбор, складывание, транспортировка отходов. Транспортировка отходов. Протирка пола. |
| Уборка санитарных узлов. | Устройство санузлов. Средства для обеззараживания санузла. Общие правила при уборке санузла.  Практическая работа. Чистка и мойка оборудования в санузле. |
| Работа на приусадебном участке. | Виды сезонных работ. Правила подбора инвентаря для работы по сезону.  Практическая работа. Сбор, хранение семян. Виды покрытий. Сбор и утилизация мусора. |
| Работа с тканью. | Виды тканей, используемые для постельного белья. Виды ниток. Строение швейной машины.  Практическая работа. Выполнение стачного шва на образце. Застрачивание дыр. |
| Стирка белья. | Организация работы в прачечной. Виды стиральных машин. Моющие средства. Марки. Правила сортировки белья. Выбор режимов стирки.  Практическая работа. Утюжка белья. |
| Влажно - тепловая обработка изделий из ткани. | Виды электрических утюгов. Приспособления для утюжки изделий. Приемы складывания выглаженных изделий.  Практическая работа. Утюжка. Брак при утюжке. |
| Подкрахмаливание и антиэлектрастическая обработка ткани. | Свойства накрахмаленного изделия из ткани. Средства, применяемые для подкрахмаливания. Ткани способные наэлектролизовываться. Виды и свойства антиэлектростатистика. |
| Работа с пищевыми продуктами. | Пищевая ценность блюд. Виды блюд. Хранение продуктов.  Практическая работа. Приготовление салатов. |
| Личная гигиена медицинского персонала. | Значение личной гигиены для медицинского персонала. Признаки инфекционных заболеваний. Уход за спецодеждой.  Практическая работа.Мелкий ремонт спецодежды. |
| Изготовление перевязочного материала. | Виды перевязочных материалов. Правила раскроя марли и бинтов. |
| Ежедневная уборка. помещений, открытых для доступа посетителей в лечебно-профилактическом учреждении. | Значение уборки помещения в лечебном учреждении. Средства для влажной уборки пола. Подготовка инвентаря к уборке. Назначение холодильника. |
| Стирка и утюжка. | Виды моющих средств. Особенности мягкой и жесткой воды. Технология работы со стиральной машиной. Этапы стирки белья. Правила стирки шерстяных и шелковых вещей. |
| Приготовление заправочных супов на воде. | Виды обработки овощей. Этапы первичной обработки овощей. Компоненты заправочного супа. Рецепты блюд из картофеля. Овощной суп. Рецепты овощных супов. |
| Общие требования к уходу за больными. | Общие представления деонтологии. Разбор конкретных примеров из практики санитарок. |
| Работа младшего персонала в поликлинике. | Структура поликлиники. Обязанности санитарки терапевтического кабинета. Практическая работа. Подклеивание амбулаторных карт в регистратуре. Уборка холлов и коридоров в поликлинике. |
| Внешний вид медицинского работника. | Требование к внешнему виду работника медицинского учреждения. Гигиенические значение спецодежды. Виды ремонта спецодежды. |
| Работа с декоративными и садово-огородными растениями | Виды декоративных комнатных растений. Уход за декоративными комнатными растениями. Виды садово-огородных растений. Виды размножения растений. |
| Уход за обувью. | Виды сезонной обуви. Виды и свойства материалов для обуви. Правила подбора обуви по сезону. |
| Домашняя аптечка. | Виды лекарственных трав. Сборы лекарственных трав. Правила сбора, сушки и хранения лекарственных трав. Виды порезов.  Практическая работа. Первая медицинская помощь при порезах. |
| Практическое повторение. | Практическая работа. Обработка резиновых перчаток. Ликвидация засоров в ванной и в умывальнике. Механическая стирка белья. Утюжка белья. Помощь работникам регистратуры. Уборка помещений терапевтического отделения. |

**Требования к уровню подготовки**

Учащиеся должны знать:

- правила безопасности при уборке производственных помещений;

- виды санитарно-технического оборудования;

- виды сезонных работ на участке;

- технику выполнения определенных видов работ с инвентарем;

- виды тканей для постельного белья;

- виды ремонта;

- размеры и формы заплат;

- виды стиральной машины;

- устройство стиральной машины - автомат;

- правила хранения моющих средств;

- правила сортировки белья для стирки;

- этапы стирки белья;

- виды утюгов;

- правила безопасности при работе с утюгом;

- виды блюд;

- способы хранения продуктов;

- виды овощей;

- виды и этапы обработки овощей;

- виды и признаки инфекционных заболеваний;

- профилактика инфекционных заболеваний;

- виды и назначение перевязочных материалов;

- правила уборки помещений в лечебном учреждении;

- средства для влажной уборки пола;

- устройство и назначение холодильника;

- технологию приготовления овощного супа;

- виды ремонта спецодежды;

-названия комнатных декоративно и садово-огородных растений;

- виды и свойства материалов для обуви;

- правила ухода за обувью;

- способы оказания первой медицинской помощи при порезах, тепловом и солнечном ударах;

- способы приготовления настоев и отваров из лекарственных трав.

Учащиеся должны уметь:

- рационально организовывать свое рабочее место, соблюдать правила техники безопасности;

- делать влажную уборку;

- правильно пользоваться и ухаживать за инвентарем;

- заправлять швейную машину;

- выполнять накидной шов и шов зигзаг;

- сортировать белье для стирки;

- стирать, полоскать, утюжить белье;

- пользоваться кухонными приборами;

- размораживать и мыть холодильник;

- выбирать моющие средства для различных видов ткани;

- подготавливать белье к стирке и сортировать его;

- выполнять первичную, тепловую обработку овощей;

- готовить и подавать овощные блюда;

- обращаться в регистрату;

- выполнить мелкий ремонт спецодежды;

- готовить семена к посадке;

- выращивать рассаду;

- ухаживать за обувью;

- оказывать первую медицинскую помощь при порезах, тепловом и солнечном ударах;

- готовить настой, отвар из лекарственных трав.

**Календарно - тематическое планирование**

**306 часов в год**, **9 часов в неделю.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Раздел, тема урока | Кол –во  часов | Теория | | | Практика | Сроки | Изменения |
|  | **I четверть** |  |  | | |  |  |  |
|  | **Вводное** | **1** |  | | |  |  |  |
| 1 | Содержание задачи курса. Внутренний распорядок. Правила безопасной работы. |  | 1 | | |  |  |  |
|  | **Уборка помещений на производственном предприятии швейной фабрике** | **8** |  | | |  |  |  |
| 2 | Значение уборки для производительной работы цеха. |  | 1 | | |  |  |  |
| 3 | Распорядок дня работы на фабрике. Время, отводимое на уборку. |  | 1 | | |  |  |  |
| 4 | Обязанности работы уборщицы. Основные требования к работе уборщицы. |  | 1 | | |  |  |  |
| 5 | Правила безопасности при уборке производственных и других помещений на швейной фабрике. |  | 1 | | |  |  |  |
| 6 | Подметание проходов в пошивочном цехе в установленные на предприятии сроки. |  |  | | | 1 |  |  |
| 7 | Сбор, складывание, транспортировка отходов. |  |  | | | 1 |  |  |
| 8 | Протирка пола. |  |  | | | 1 |  |  |
| 9 | Уборка лестниц и помещений фабрики. |  |  | | | 1 |  |  |
|  | **Уборка санитарных узлов** | **17** |  | | |  |  |  |
| 10 | Устройство санузла. Причины необходимости повышенной чистоты санузла. |  | 1 | | |  |  |  |
| 11 | Спецодежда для уборки в санузле. Средства для обеззараживания санузла. |  | 1 | | |  |  |  |
| 12 | Санитарно-техническое оборудование: раковина, слив, ванна, гигиенический душ, унитаз, писсуар. |  | 1 | | |  |  |  |
| 13 | Материалы изготовления санитарно-технического оборудования. Свойства санитарно-технического оборудования. |  | 1 | | |  |  |  |
| 14 | Устройство унитаза. Причины и следствия засора унитаза. |  | 1 | | |  |  |  |
| 15 | Приспособления для обработки саноборудования. |  | 1 | | |  |  |  |
| 16 | Средства для чистки керамики, эмали. |  | 1 | | |  |  |  |
| 17 | Ликвидация засоров в умывальнике с помощью вантуза. |  |  | | | 1 |  |  |
| 18 | Общие правила при уборке санузлов. Правила техники безопасности при употреблении раствора хлорной извести. |  | 1 | | |  |  |  |
| 19 | Подготовка к использованию и хранению спецодежды, орудий труда. |  | 1 | | |  |  |  |
| 20 | Обработка резиновых перчаток. |  | 1 | | |  |  |  |
| 21 | Соблюдение личной гигиены. |  | 1 | | |  |  |  |
| 22 | Чистка и мойка оборудования в санузле. |  |  | | | 1 |  |  |
| 23 | Применение чистящих паст и растворов хлорной извести. |  |  | | | 1 |  |  |
| 24 | Ликвидация засоров в ванной с помощью вантуза. |  |  | | | 1 |  |  |
| 25 | Чистка пола в санузле. |  |  | | | 1 |  |  |
| 26 | Мытье пола в санузле. |  |  | | | 1 |  |  |
|  | **Практическое повторение** | **5** |  | | |  |  |  |
| 27 | Обработка резиновых перчаток. |  |  | | | 1 |  |  |
| 28 | Чистка и мойка оборудования в санузле с применением чистящих растворов и паст хлорной извести. |  |  | | | 1 |  |  |
| 29 | Ликвидация засоров в ванной и в умывальнике с помощью вантуза. |  |  | | | 1 |  |  |
| 30 | Уборка помещений на производственном предприятии. |  |  | | | 1 |  |  |
| 31 | Уборка определенных участков производственного предприятия. |  |  | | | 1 |  |  |
|  | **Работа на приусадебном участке** | **25** |  | | |  |  |  |
| 32 | Виды сезонных работ. |  | 1 | | |  |  |  |
| 33 | Инвентарь для выполнения уборочных работ. Требования, предъявляемые к уборочному инвентарю. |  | 1 | | |  |  |  |
| 34 | Правила подбора инвентаря для работы по сезону. Правила техники безопасности при работе с садовым инвентарём. |  | 1 | | |  |  |  |
| 35 | Уход и хранение инвентаря. |  | 1 | | |  |  |  |
| 36 | Виды работ на участке. Правила выполнения уборочных работ. |  | 1 | | |  |  |  |
| 37 | Основные породы деревьев, кустарников. |  | 1 | | |  |  |  |
| 38 | Подбор инвентаря для работ по сезону. |  |  | | | 1 |  |  |
| 39 | Техника безопасности с садовым инвентарем. |  | 1 | | |  |  |  |
| 40 | Правила перекопки земли под зеленые насаждения. |  | 1 | | |  |  |  |
| 41 | Сбор и хранение семян. |  |  | | | 1 |  |  |
| 42 | Уборка сухих цветов с клумбы. |  |  | | | 1 |  |  |
| 43 | Правила перекапывания клумб. |  | 1 | | |  |  |  |
| 44 | Перекапывание клумбы. |  |  | | | 1 |  |  |
| 45 | Техника безопасности при работе с секатором. |  | 1 | | |  |  |  |
| 46 | Осенняя обрезка кустарников и деревьев. |  |  | | | 1 |  |  |
| 47 | Обрезка сухих и поломанных веток садовым секатором. |  |  | | | 1 |  |  |
| 48 | Утилизация сухих и поломанных веток. |  |  | | | 1 |  |  |
| 49 | Виды покрытий. Определение покрытий. |  | 1 | | |  |  |  |
| 50 | Подметание дорожек с твердым покрытием перед школой. |  |  | | | 1 |  |  |
| 51 | Подметание дорожек за школой. |  |  | | | 1 |  |  |
| 52 | Подметание дорожек с грунтовым покрытием. |  |  | | | 1 |  |  |
| 53 | Уборка газонов. |  |  | | | 1 |  |  |
| 54 | Полив газона. |  |  | | | 1 |  |  |
| 55 | Сбор мусора совковой лопатой. |  |  | | | 1 |  |  |
| 56 | Сбор и утилизация мусора. |  |  | | | 1 |  |  |
|  | **Работа с тканью** | **25** |  | | |  |  |  |
| 57 | Виды тканей, используемых для постельного белья. Требования к тканям для постельного белья. |  | 1 | | |  |  |  |
| 58 | Определение видов ткани на образцах. |  |  | | | 1 |  |  |
| 59 | Виды ниток. Определение видов ниток. |  | 1 | | |  |  |  |
| 60 | Инструменты и приспособления для ремонта постельного белья. |  | 1 | | |  |  |  |
| 61 | Наложение заплаты из гладкокрашенной ткани ручным способом. |  |  | | | 1 |  |  |
| 62 | Наложение заплаты из ткани с рисунком ручным способом. |  |  | | | 1 |  |  |
| 63 | Строение швейной машины. Правила эксплуатации швейной машины. |  | 1 | | |  |  |  |
| 64 | Заправка швейной машины. Правила техники безопасности при работе со швейной машиной. |  |  | | | 1 |  |  |
| 65 | Машинные швы, применяемые при ремонте постельного белья. |  | 1 | | |  |  |  |
| 66 | Выполнение стачного шва на образце. |  |  | | | 1 |  |  |
| 67 | Выполнение накладного шва на образце. Самостоятельная работа. |  |  | | | 1 |  |  |
| 68 | Выполнение шва зигзаг на образце. |  |  | | | 1 |  |  |
| 69 | Виды ремонта. Способы выполнения ремонта. |  | 1 | | |  |  |  |
| 70 | Размеры и формы заплат. |  | 1 | | |  |  |  |
| 71 | Подбор игл и ниток в соответствии с видом ткани. Правила техники безопасности при работе с иглой и ножницами. |  |  | | | 1 |  |  |
| 72 | Притачивание заплаты. |  |  | | | 1 |  |  |
| 73 | Выполнение штуковки с подкладыванием ткани. |  |  | | | 1 |  |  |
| 74 | Выполнение накладной заплаты классическим способом. |  |  | | | 1 |  |  |
| 75 | Способы крепления заплат – аппликации. |  | 1 | | |  |  |  |
| 76 | Выполнение эскиза декоративной заплаты – аппликации. |  |  | | | 1 |  |  |
| 77 | Выполнение шаблонов для заплаты – аппликации. |  |  | | | 1 |  |  |
| 78 | Раскрой и крепление деталей аппликации. |  |  | | | 1 |  |  |
| 79 | Реставрация белья. |  | 1 | | |  |  |  |
| 80 | Уменьшение белья в размере. |  |  | | | 1 |  |  |
| 81 | Застрачивание дыр. |  |  | | | 1 |  |  |
|  | **II четверть** |  |  | | |  |  |  |
|  | **Стирка белья** | **15** |  | | |  |  |  |
| 82 | Организация работы в прачечной. |  | 1 | | |  |  |  |
| 83 | Виды стиральных машин. |  | 1 | | |  |  |  |
| 84 | Устройство стиральной машины полуавтомат. |  | 1 | | |  |  |  |
| 85 | Устройство стиральной машины автомат. |  | 1 | | |  |  |  |
| 86 | Правила безопасности при механической стирке. |  | 1 | | |  |  |  |
| 87 | Моющие средства. Марки. Назначение и хранение моющих средств. |  | 1 | | |  |  |  |
| 88 | Определение нужного количества моющего средства для стирки. Правила техники безопасности при использовании синтетических моющих средств. |  | 1 | | |  |  |  |
| 89 | Выбор моющего средства для различных видов тканей. Отмеривание и засыпание стирального порошка. |  |  | | | 1 |  |  |
| 90 | Правила сортировки белья для стирки. |  | 1 | | |  |  |  |
| 91 | Сортировка белья. |  |  | | | 1 |  |  |
| 92 | Выбор режимов стирки. Установка программы для стирки. Закладывание в барабан машины белья в соответствии с программой стирки. |  |  | | | 1 |  |  |
| 93 | Стирка белья. Отжим белья. |  |  | | | 1 |  |  |
| 94 | Промывка машинки после стирки. |  |  | | | 1 |  |  |
| 95 | Досушивание и утюжка белья. |  |  | | | 1 |  |  |
| 96 | Назначение кипячения белья. |  | 1 | | |  |  |  |
|  | **Влажно-тепловая обработка изделий из ткани** | **11** |  | | |  |  |  |
| 97 | Назначение влажно-тепловой обработки тканевых изделий. |  | 1 | | |  |  |  |
| 98 | Виды электрических утюгов. Различие утюгов по устройству и весу. |  | 1 | | |  |  |  |
| 99 | Неисправности утюга и меры их предотвращения. |  | 1 | | |  |  |  |
| 100 | Режимы влажно-тепловой обработки в соответствии с видом ткани. |  | 1 | | |  |  |  |
| 101 | Приспособления для утюжки изделий. Правила техники безопасности при работе с утюгом. |  | 1 | | |  |  |  |
| 102 | Подготовка рабочего места. Установка терморегулятором теплового режима утюжки. |  |  | | | 1 |  |  |
| 103 | Приемы складывания выглаженных изделий. |  | 1 | | |  |  |  |
| 104 | Утюжка белья. |  |  | | | 1 |  |  |
| 105 | Складывание выглаженных изделий. |  |  | | | 1 |  |  |
| 106 | Брак при утюжке. |  | 1 | | |  |  |  |
| 107 | Влажно-тепловая обработка с помощью гладильных прессов. Правила техники безопасности при пользовании гладильным прессом. |  | 1 | | |  |  |  |
|  | **Подкрахмаливание и антиэлектростатическая обработка ткани** | **15** |  | | |  |  |  |
| 108 | Свойства накрахмаленного изделия. |  | 1 | | |  |  |  |
| 109 | Изделия, для которых применяется подкрахмаливание. |  | 1 | | |  |  |  |
| 110 | Средства, применяемые для подкрахмаливания. |  | 1 | | |  |  |  |
| 111 | Мягкое, жесткое подкрахмаливание. Правила безопасной работы со средствами для подкрахмаливания. |  | 1 | | |  |  |  |
| 112 | Правила определения количества крахмала для отработки белья. Приготовление подкрахмаливающего клейстера. |  | 1 | | |  |  |  |
| 113 | Порядок подготовки текстильного изделия к подкрахмаливанию. |  | 1 | | |  |  |  |
| 114 | Определение количества крахмала для обработки белья. |  |  | | | 1 |  |  |
| 115 | Приготовление подкрахмаливающего клейстера. |  |  | | | 1 |  |  |
| 116 | Подготовка текстильного изделия к подкрахмаливанию. |  |  | | | 1 |  |  |
| 117 | Правила подкрахмаливания изделий. |  | 1 | | |  |  |  |
| 118 | Подкрахмаливание изделия. Отжим подкрахмаленного изделия. |  |  | | | 1 |  |  |
| 119 | Сушка и утюжка подкрахмаленного изделия. |  |  | | | 1 |  |  |
| 120 | Ткани, способные наэлектризовываться. |  | 1 | | |  |  |  |
| 121 | Виды и свойства антиэлектростатика. Правила техники безопасности при использовании антиэлектростатика. |  | 1 | | |  |  |  |
| 122 | Обработка синтетической ткани антиэлектростатиком. Проверка действия антиэлектростаника. |  |  | | | 1 |  |  |
|  | **Практическое повторение** | **4** |  | | |  |  |  |
| 123 | Механическая стирка белья. |  |  | | | 1 |  |  |
| 124 | Досушивание белья. |  |  | | | 1 |  |  |
| 125 | Утюжка белья. |  |  | | | 1 |  |  |
| 126 | Приемы складывания выглаженных изделий. Самостоятельная работа. |  |  | | | 1 |  |  |
|  | **Работа с пищевыми продуктами** | **18** |  | | |  |  |  |
| 127 | Виды блюд. Пищевая ценность блюд. |  | 1 | | |  |  |  |
| 128 | Виды тепловой обработки овощей. |  | 1 | | |  |  |  |
| 129 | Холодные и горячие блюда. |  | 1 | | |  |  |  |
| 130 | Супы. |  | 1 | | |  |  |  |
| 131 | Мясные блюда. |  | 1 | | |  |  |  |
| 132 | Рыбные блюда. |  | 1 | | |  |  |  |
| 133 | Салаты. |  | 1 | | |  |  |  |
| 134 | Определение качества пищевых продуктов. Хранение продуктов. |  | 1 | | |  |  |  |
| 135 | Виды овощей. |  | 1 | | |  |  |  |
| 136 | Пищевая ценность овощей. |  | 1 | | |  |  |  |
| 137 | Виды обработки овощей. |  | 1 | | |  |  |  |
| 138 | Виды нарезки овощей. |  | 1 | | |  |  |  |
| 139 | Кухонные приспособления для обработки овощей. |  | 1 | | |  |  |  |
| 140 | Техника безопасности при работе с кухонными приспособлениями для обработки овощей. |  | 1 | | |  |  |  |
| 141 | Чистка и мытье овощей. Контрольная работа. |  |  | | | 1 |  |  |
| 142 | Нарезка овощей. |  |  | | | 1 |  |  |
| 143 | Приготовление салата. |  |  | | | 1 |  |  |
| 144 | Подача салата к столу. |  |  | | | 1 |  |  |
|  | **III четверть** |  |  | | |  |  |  |
|  | **Личная гигиена медицинского персонала** | **15** |  | | |  |  |  |
| 145 | Значение личной гигиены для медицинского персонала. |  | 1 | | |  |  |  |
| 146 | Самооценка состояния здоровья. |  | 1 | | |  |  |  |
| 147 | Виды наиболее часто встречающихся инфекционных заболеваний. |  | 1 | | |  |  |  |
| 148 | Признаки инфекционных заболеваний. |  | 1 | | |  |  |  |
| 149 | Уход за руками. |  | 1 | | |  |  |  |
| 150 | Правила мытья рук. |  | 1 | | |  |  |  |
| 151 | Мытье рук со щеткой. |  |  | | | 1 |  |  |
| 152 | Стрижка ногтей. |  |  | | | 1 |  |  |
| 153 | Правила смазывания рук кремом. |  | 1 | | |  |  |  |
| 154 | Смазывание рук кремами, спирто – глицериновыми смесями. |  |  | | | 1 |  |  |
| 155 | Уход за спецодеждой. |  | 1 | | |  |  |  |
| 156 | Мелкий ремонт спецодежды. |  | 1 | | |  |  |  |
| 157 | Выполнение мелкого ремонта спецодежды. |  |  | | | 1 |  |  |
| 158 | Подготовка спецодежды к стирке. |  |  | | | 1 |  |  |
| 159 | Сушка и утюжка спецодежды. |  |  | | | 1 |  |  |
|  | **Изготовление перевязочного материала** | **9** |  | | |  |  |  |
| 160 | Виды перевязочных материалов. |  | 1 | | |  |  |  |
| 161 | Назначение и требование к изготовлению салфетки, тампона |  | 1 | | |  |  |  |
| 162 | Назначение и требование к изготовлению турунд, ватных шариков. |  | 1 | | |  |  |  |
| 163 | Гигиенические требования к лицам, изготавливающим перевязочный материал. |  | 1 | | |  |  |  |
| 164 | Раскрой марли и бинтов для перевязочного материала. |  |  | | | 1 |  |  |
| 165 | Изготовление салфетки. |  |  | | | 1 |  |  |
| 166 | Изготовление тампонов. |  |  | | | 1 |  |  |
| 167 | Изготовление турунд. |  |  | | | 1 |  |  |
| 168 | Изготовление ватных шариков. |  |  | | | 1 |  |  |
|  | **Ежедневная уборка помещений, открытых для доступа посетителей в лечебно-профилактическом учреждении** | **9** |  | | |  |  |  |
| 169 | Значение и требования к уборки помещения в лечебном учреждении. |  | 1 | | |  |  |  |
| 170 | Средства для влажной уборки пола. |  | 1 | | |  |  |  |
| 171 | Элементарные этические правила при взаимоотношениях с больными. |  | 1 | | |  |  |  |
| 172 | Подготовка инвентаря к уборке. Распределение помещений для уборки. |  |  | | | 1 |  |  |
| 173 | Мытье подоконников, стенных панелей. |  |  | | | 1 |  |  |
| 174 | Мытье пола. |  |  | | | 1 |  |  |
| 175 | Назначение и устройство холодильника. |  | 1 | | |  |  |  |
| 176 | Освобождение и размораживание холодильника от продуктов. |  |  | | | 1 |  |  |
| 177 | Мытье и сушка холодильника. |  |  | | | 1 |  |  |
|  | **Стирка и утюжка** | **24** |  | | |  |  |  |
| 178 | Виды и хранение моющих средств. Техника безопасности при работе с моющими средствами. |  | 1 | | |  |  |  |
| 179 | Особенности мягкой и жесткой воды. |  | 1 | | |  |  |  |
| 180 | Технология работы со стиральной машиной. Правила безопасности при работе со стиральной машиной. |  | 1 | | |  |  |  |
| 181 | Технология выполнения влажно – тепловых работ. Правила безопасности при работе с утюгом. |  | 1 | | |  |  |  |
| 182 | Этапы стирки белья. |  | 1 | | |  |  |  |
| 183 | Сортировка белого белья. |  | 1 | | |  |  |  |
| 184 | Правила замачивания белого белья. |  | 1 | | |  |  |  |
| 185 | Застирывание белого белья. |  | 1 | | |  |  |  |
| 186 | Правила кипячения белого белья. |  | 1 | | |  |  |  |
| 187 | Правила стирки белого белья. |  | 1 | | |  |  |  |
| 188 | Правила полоскания белого белья. |  | 1 | | |  |  |  |
| 189 | Стирка белого белья. |  |  | | | 1 |  |  |
| 190 | Этапы стирки и сортировки цветного белья. |  | 1 | | |  |  |  |
| 191 | Замачивание цветного белья. |  | 1 | | |  |  |  |
| 192 | Правила стирки цветного белья. |  | 1 | | |  |  |  |
| 193 | Правила полоскания цветного белья. |  | 1 | | |  |  |  |
| 194 | Стирка цветного белья. |  |  | | | 1 |  |  |
| 195 | Правила стирки шерстяных вещей. |  | 1 | | |  |  |  |
| 196 | Правила стирки шелковых вещей. |  | 1 | | |  |  |  |
| 197 | Стирка шерстяных вещей. |  |  | | | 1 |  |  |
| 198 | Стирка шелковых вещей. |  |  | | | 1 |  |  |
| 199 | Технология утюжки мужской рубашки и брюк. |  | 1 | | |  |  |  |
| 200 | Утюжка мужской рубашки. |  |  | | | 1 |  |  |
| 201 | Утюжка брюк. |  |  | | | 1 |  |  |
|  | **Приготовление заправочных супов на воде.** | **33** |  | | |  |  |  |
| 202 | Виды обработки овощей. |  | 1 | | |  |  |  |
| 203 | Этапы первичной, тепловой обработки овощей. |  | 1 | | |  |  |  |
| 204 | Варка овощей. |  | 1 | | |  |  |  |
| 205 | Жарка, пассировка овощей. |  | 1 | | |  |  |  |
| 206 | Компоненты, технология приготовления заправочных супов. |  | 1 | | |  |  |  |
| 207 | Оборудование и приспособления для обработки овощей. |  | 1 | | |  |  |  |
| 208 | Технология приготовления блюд из картофеля. |  | 1 | | |  |  |  |
| 209 | Правила чистки картофеля. |  | 1 | | |  |  |  |
| 210 | Чистка картофеля. |  |  | | | 1 |  |  |
| 211 | Способы нарезки картофеля. |  | 1 | | |  |  |  |
| 212 | Нарезка картофеля кубиками. |  |  | | | 1 |  |  |
| 213 | Нарезка картофеля соломкой. |  |  | | | 1 |  |  |
| 214 | Рецепты блюд из картофеля. |  | 1 | | |  |  |  |
| 215 | Отваривание картофеля. |  |  | | | 1 |  |  |
| 216 | Правила подачи к столу отварного картофеля. |  | 1 | | |  |  |  |
| 217 | Заправочные супы. Требования, предъявляемые к качеству приготовленного заправочного супа. |  | 1 | | |  |  |  |
| 218 | Первичная обработка овощей для заправочного супа. |  |  | | | 1 |  |  |
| 219 | Чистка моркови. |  |  | | | 1 |  |  |
| 220 | Фигурная нарезка овощей. |  | 1 | | |  |  |  |
| 221 | Нарезка овощей звездочками, гребешками. |  |  | | | 1 |  |  |
| 222 | Нарезка моркови кружочками. Самостоятельная работа. |  |  | | | 1 |  |  |
| 223 | Шинкование моркови. |  |  | | | 1 |  |  |
| 224 | Нарезка лука. |  |  | | | 1 |  |  |
| 225 | Шинкование капусты. |  |  | | | 1 |  |  |
| 226 | Овощной суп. Технология приготовления овощного супа. |  | 1 | | |  |  |  |
| 227 | Рецепты овощных супов. |  | 1 | | |  |  |  |
| 228 | Правила подачи овощного супа. |  | 1 | | |  |  |  |
| 229 | Правила техники безопасности при работе с ножом, при приготовлении горячей пищи. |  | 1 | | |  |  |  |
| 230 | Нарезка моркови соломкой. |  |  | | | 1 |  |  |
| 231 | Нарезка капусты соломкой. |  |  | | | 1 |  |  |
| 232 | Приготовление заправочного супа на воде. |  | 1 | | |  |  |  |
| 233 | Зелень для супов. |  | 1 | | |  |  |  |
| 234 | Пряности для супов. |  | 1 | | |  |  |  |
|  | **IV четверть** |  |  | | |  |  |  |
|  | **Общие требования к уходу за больными** | **2** |  | | |  |  |  |
| 235 | Общие представление о деонтологии. |  | 1 | | |  |  |  |
| 236 | Возможный контакт санитарки с больным и ее поведение в этом случае. Разбор конкретных примеров из практики санитарок. |  | 1 | | |  |  |  |
|  | **Работа младшего медперсонала в поликлинике** | **10** |  | | |  |  |  |
| 237 | Структура поликлиники. |  | 1 | | |  |  |  |
| 238 | Регистратура поликлиники. |  | 1 | | |  |  |  |
| 239 | Профильные кабинеты поликлиники. |  | 1 | | |  |  |  |
| 240 | Лаборатории, процедурные кабинеты поликлиники. |  | 1 | | |  |  |  |
| 241 | Обязанности санитарки терапевтического отделения. |  | 1 | | |  |  |  |
| 242 | Посещение поликлиники. Экскурсия. |  |  | | | 1 |  |  |
| 243 | Посещение лаборатории. Экскурсия. |  |  | | | 1 |  |  |
| 244 | Подклеивание амбулаторных карт в школьном медкабинете. Помощь в разноске амбулаторных карт. |  |  | | | 1 |  |  |
| 245 | Чистка, мытье, и сушка лабораторной посуды. |  |  | | | 1 |  |  |
| 246 | Уборка холлов и коридоров в поликлинике. |  |  | | | 1 |  |  |
|  | **Внешний вид медицинского работника** | **16** |  | | |  |  |  |
| 247 | Требования к внешнему виду работника медицинского учреждения. |  | 1 | | |  |  |  |
| 248 | Гигиеническое значение спецодежды. |  | 1 | | |  |  |  |
| 249 | Виды ремонта спецодежды. |  | 1 | | |  |  |  |
| 250 | Наложение заплаты ручным способом. |  |  | | | 1 |  |  |
| 251 | Выполнение накладной заплаты. |  |  | | | 1 |  |  |
| 252 | Выполнение подкладной заплаты. |  |  | | | 1 |  |  |
| 253 | Выполнение штопки. |  |  | | | 1 |  |  |
| 254 | Ремонт изделия по распоровшемуся шву. |  |  | | | 1 |  |  |
| 255 | Пришивание пуговиц с отверстиями. |  |  | | | 1 |  |  |
| 256 | Пришивание пуговиц на ножке. |  |  | | | 1 |  |  |
| 257 | Устройство бытовой стиральной машины. |  | 1 | | |  |  |  |
| 258 | Способы применения моющих средств. |  | 1 | | |  |  |  |
| 259 | Правила техники безопасности при использовании моющихся средств. |  | 1 | | |  |  |  |
| 260 | Стирка белья в стиральной машине. |  |  | | | 1 |  |  |
| 261 | Электроутюг: устройство, регулировка. Электробезопасность при работе с утюгом. |  | 1 | | |  |  |  |
| 262 | Правила выполнения влажно-тепловой обработки спецодежды. |  | 1 | | |  |  |  |
|  | **Практическое повторение** | **3** |  | | |  |  |  |
| 263 | Помощь работникам регистратуры. |  |  | | | 1 |  |  |
| 264 | Уборка медкабинета в школе. Самостоятельная работа. |  |  | | | 1 |  |  |
| 265 | Стирка спецодежды медицинских работников. |  |  | | | 1 |  |  |
|  |  |  | |  |  | |  |  |
|  | **Работа с декоративными и садово-огородными растениями** | **15** |  | | |  |  |  |
| 266 | Виды декоративных комнатных растений. |  | 1 | | |  |  |  |
| 267 | Уход за декоративно комнатными растениями. |  | 1 | | |  |  |  |
| 268 | Инвентарь для ухода за комнатными растениями. |  | 1 | | |  |  |  |
| 269 | Способы размножения комнатных растений. |  | 1 | | |  |  |  |
| 270 | Подготовка почвы к пересадке декоративно - комнатных растений. |  |  | | | 1 |  |  |
| 271 | Пересаживание декоративно - комнатных растений. |  |  | | | 1 |  |  |
| 272 | Ежедневный уход за декоративно - комнатными растениями. |  | 1 | | |  |  |  |
| 273 | Виды садово-огородных растений. |  | 1 | | |  |  |  |
| 274 | Уход и хранение инвентаря. Правила техники безопасности при работе с садовым инвентарем. |  | 1 | | |  |  |  |
| 275 | Виды размножения растений. |  | 1 | | |  |  |  |
| 276 | Способы подготовки почвы. |  | 1 | | |  |  |  |
| 277 | Технология выращивания рассады. |  | 1 | | |  |  |  |
| 278 | Подготовка почвы к посеву. Подготовка семян к посадке. |  |  | | | 1 |  |  |
| 279 | Посев семян в почву. Полив растений. |  |  | | | 1 |  |  |
| 280 | Пересадка растений. Рассаживание растений. |  |  | | | 1 |  |  |
|  | **Уход за обувью** | **13** |  | | |  |  |  |
| 281 | Виды сезонной обуви. |  | 1 | | |  |  |  |
| 282 | Виды и свойства материалов для обуви. |  | 1 | | |  |  |  |
| 283 | Средства и приспособления по уходу за обувью. |  | 1 | | |  |  |  |
| 284 | Правила подбора обуви по сезону, размеру. |  | 1 | | |  |  |  |
| 285 | Подбор чистящих средств и приспособлений для разного вида обуви и материалов. Подбор приспособлений для ухода за обувью. |  |  | | | 1 |  |  |
| 286 | Уход за кожаной обувью. |  | 1 | | |  |  |  |
| 287 | Чистка и мытье кожаной обуви. |  |  | | | 1 |  |  |
| 288 | Уход за замшевой обувью. |  | 1 | | |  |  |  |
| 289 | Чистка и мытье замшевой обуви. |  |  | | | 1 |  |  |
| 290 | Уход за текстильной обувью. |  | 1 | | |  |  |  |
| 291 | Чистка и мытье текстильной обуви. |  |  | | | 1 |  |  |
| 292 | Уход за резиновой обувью. |  | 1 | | |  |  |  |
| 293 | Мытье резиновой обуви. |  |  | | | 1 |  |  |
|  | **Домашняя аптечка** | **13** |  | | |  |  |  |
| 294 | Виды лекарственных трав. |  | 1 | | |  |  |  |
| 295 | Заболевания, при которых применяются лекарственные травы. |  | 1 | | |  |  |  |
| 296 | Лекарственные сборы. |  | 1 | | |  |  |  |
| 297 | Правила сбора, сушки и хранения лекарственных трав. |  | 1 | | |  |  |  |
| 298 | Технология приготовления лекарственных отваров. |  | 1 | | |  |  |  |
| 299 | Технология приготовления настоев из лекарственных трав. |  | 1 | | |  |  |  |
| 300 | Приготовление отвара из лекарственных трав. Контрольная работа. |  |  | | | 1 |  |  |
| 301 | Приготовление грудного сбора. |  |  | | | 1 |  |  |
| 302 | Первая медицинская помощь при тепловом и солнечном ударах. |  | 1 | | |  |  |  |
| 303 | Оказание первой медицинской помощи при тепловом и солнечном ударах. |  |  | | | 1 |  |  |
| 304 | Виды порезов. |  | 1 | | |  |  |  |
| 305 | Первая медицинская помощь при порезах. |  | 1 | | |  |  |  |
| 306 | Обработка пореза. Наложение повязки на рану. |  |  | | | 1 |  |  |
|  | **Резервные часы** |  |  | | |  |  |  |
|  | Пересадка растений. |  |  | | |  |  |  |
|  | Чистка и мытье текстильной обуви. |  |  | | |  |  |  |
|  | Приготовление грудного сбора. |  |  | | |  |  |  |
|  | Наложение повязки на рану. |  |  | | |  |  |  |

**Литература**

1. Гладкая, В.В. Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных

(коррекционных) общеобразовательных учреждений УШ вида [Текст]/ В.В.Гладкая.- М. НЦ ЭНАС,2003 г. – 192с.

2. Ермакова, В.И. Основы кулинарии 8-10 классы. [Текст] / В.И.Ермакова. – М: Просвещение. 2008г. – 16 с.

3. Зырянова, В.А., Хаминова, И.А.«Подготовка МОП» [Текст] / В.А. Зырянова, И.А. Хаминова. - Самара.2011г. - 144 с.

4. Михайлова, С.А. Этикет и сервировка. [Текст] / С.А. Михайлова. – М: Просвещение. - 1980 г.

5. Мирский, С.Л. Методика профессионально-трудового обучения во вспомогательной школе. [Текст] / С.Л. Мирский. Пособие для учителей. – М: Просвещение, 1980г. - 183 с.

6. Одинец, А.А. Домоводство. Настольная книга хозяйки [Текст] / А.А. Одинец. - М: АСТ-ПРЕСС 2005г. –232 с.

7. «Программа специальных коррекционных общеобразовательных учреждений

VIII вида»: 5 – 9 кл: В 2 сб.[Текст]/ Под ред. В.В. Воронковой. –М: Гуманитар. изд. центр Владос, 2012. – Сб.2. – 304 с.