

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Красноярский край

Управление образования администрации Рыбинского района

МБОУ "Большеключинская ООШ № 4 "

РАССМОТРЕНО

председатель комиссии

Кравченко И.Н.
Протокол № 1 комиссии по
рассмотрению рабочих
программ от «23» августа
2024г.

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора
по УВР

Сафонова О.Н.
Протокол № 1
методического совета от
«26» августа 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

директор

Тетерина Ж.С.
Приказ № 01-05-130
от «26» августа 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Профильный труд»

для обучающихся 5-8 классов

«Подготовка младшего обслуживающего персонала»

для обучающихся 9 класса

Большие Ключи 2024

Пояснительная записка

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса.

Цель изучения предмета заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Изучение этого учебного предмета в V-IX-х классах способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков; развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Учебный предмет должен способствовать решению следующих **задач**:

— развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);

— обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

— расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;

— расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;

— расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;

— ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;

— ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии 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 различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья учащихся;

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

— формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;

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

- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Программа по трудовому обучению в V-IX-х классах определяет содержание и уровень основных знаний и умений учащихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов, в связи в школе осуществляется обучение по программе «Подготовка младшего обслуживающего персонала».

Структуру программы составляют следующие обязательные содержательные линии, вне зависимости от выбора общеобразовательной организацией того или иного профиля обучения.

Материалы, используемые в трудовой деятельности. Перечень основных материалов используемых в трудовой деятельности, их основные свойства. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью и проч.).

Инструменты и оборудование: простейшие инструменты ручного труда, приспособления, станки и проч. Устройство, наладка, подготовка к работе инструментов и оборудования, ремонт, хранение инструмента. Свойства инструмента и оборудования — качество и производительность труда.

Технологии изготовления предмета труда: предметы профильного труда; основные профессиональные операции и действия; технологические карты. Выполнение отдельных трудовых операций и изготовление стандартных изделий под руководством педагога. Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний.

Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

Виды контроля

При оценивании работ по трудовому обучению учитывается аккуратность выполнения работы. За неряшливо оформленную работу, оценка по трудовому обучению снижается на один балл, но не ниже «3».

«5» - без ошибок.

«4» - 1 грубая и 1-2 негрубые ошибки.

«3» - 2-3 грубые и 1-2 негрубые или 3 и более негрубых ошибки.

«2» - 5 и более грубых ошибки.

Грубые ошибки:

- неаккуратная или неправильная разметка, резание и обработка материалов (бумаги, картона, ткани);

- неправильная сборка изделия;
 - несоблюдение пропорций деталей изделия; - незнание правильной разметки (шаблоном, линейкой, угольником, циркулем);
 - неумение самостоятельно, без помощи учителя выполнить всю работу;
 - несоблюдение правил безопасного труда при работе колющими и режущими инструментами.
- Негрубые ошибки:

- некоторые неточности при разметке будущего изделия;
- затруднения при определении названия детали и материала, из которого она должна быть изготовлена;
- неточности в соблюдении размеров и форм второстепенных объектов в работе;
- неточности при нахождении некоторых деталей на изделии.

Требования к уровню подготовки

Планируемые результаты

Минимальный уровень:

- знание названий некоторых материалов; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;
- представления об основных свойствах используемых материалов; знание правил хранения материалов; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
- отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы;
- представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частях (на примере изучения любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора и др.);
- представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;
- владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, литье, пиление, строгание и т. д.); чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;
- представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство и др.);
- понимание значения и ценности труда;
- понимание 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;
посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
экономное расходование материалов;
планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;
знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;
осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Требования к уровню подготовки учащихся 6 класса

Учащиеся *должны знать:*

- последовательность уборки пришкольной территории в разное время года;
- устройство и назначение хозинвентаря, швейной машинки, утюга;
- правила обращения с моющими, дезинфицирующими средствами;
- правила безопасной работы иглой и ножницами, утюгом;
- виды ручных стежков;
- правила работы на швейной машине с ручным приводом.

Учащиеся *должны уметь:*

- обращаться с хозинвентарем, соблюдая технику безопасности;
- убирать пришкольную территорию;
- работать с измерительной линейкой, угольником, ножницами;
- тщательно убирать участки под наблюдением учителя;
- обрабатывать уборочный инвентарь после работы;
- пользоваться утюгом;
- выполнять простейшие операции на швейной машине (под контролем учителя).
- планировать последовательность действий в ходе коллективного обсуждения.

Требования к уровню подготовки учащихся 7 класса

Учащиеся *должны знать:*

- осенний уход за деревьями;
- устройство лестницы в школе;
- устройство, принцип действия, правила пользования бытовой стиральной машины;
- устройство бытового холодильника;
- виды, назначение кухонной посуды и инвентаря;

- виды, назначение столовой посуды;
- виды моющих средств, правила составления растворов;
- приспособления для мытья посуды, моющие и дезинфицирующие средства;
- требования к генеральной уборке;
- организацию работы моечного отделения;
- основные цеха пищеблока, их назначение;
- виды корнеплодов, требования к их обработке;
- требования к качеству, хранению, обработке овощей;
- машины и инструменты для обработки овощей.

Учащиеся должны уметь:

- накрывать и убирать обеденные столы;
- производить стирку белья;
- выполнять генеральную уборку помещений;
- обрабатывать овощи и корнеплоды;
- обрабатывать столовую и кухонную посуду, инвентарь, тару;
- определять качество овощей, сортировать, мыть, чистить, дочищать овощи;
- выполнять нарезку овощей;
- размораживать, мыть, просушивать бытовой холодильник;
- планировать последовательность действий в ходе коллективного обсуждения.

Основные требования к знаниям, умениям учащихся 9 класса

Учащиеся должны знать:

- правила безопасной работы при уборке больничных палат,
- санитарный режим в лечебном учреждении,
- режим мытья посуды и столовых приборов,
- правила обращения с моющими и дезинфицирующими средствами,
- правила безопасного обращения с электрооборудованием,
- правила ухода за больными разных отделений больничного стационара.

Учащиеся должны уметь:

- убирать помещения,
- проветривать палаты,
- готовить кровать к приёму больного,
- переворачивать, перекладывать больного,
- ухаживать за больным,
- помогать медсестре,
- правильно пользоваться дезрастворами,
- обрабатывать предметы по уходу за больным,
- разносить пищу,
- кормить больного.

Коррекционная работа

Среди различных форм коррекционной работы, технология является одним из наиболее привлекательных видов деятельности. Очень важно в коррекционной работе использовать упражнения и практические задания которые воздействуют на эффективную сферу ребенка, развивают трудовые функции и психические функции.

Содержание программы 5 класса

1. Вводное занятие.

Техника безопасности и правила поведения на уроках труда.

2. Уборка пришкольной территории:

- подметание дорожек с твердым покрытием, сгребание, переноска мусора;

- уборка газонов;
- уборка спортплощадки и других участков пришкольной территории;
- очистка уборочного инвентаря и установка на место хранения.

3. Работа с бумагой:

- бумага: виды, назначение;
- измерительная линейка: устройство, назначение, правила пользования;
- клей: назначение, свойства;
- ножницы канцелярские: устройство, безопасное пользование;
- изделия: аппликации «Жилая комната», «Школа»;
- разметка деталей, вырезание и наклеивание деталей.

4. Работа с тканью:

- ткань: применение, виды, названия, лицевая и изнаночная стороны, долевые и поперечные срезы;
- требования к выполнению шва вподгибку с закрытым срезом;
- электроутюг: назначение, устройство, пользование, правила безопасности при обращении;
- изделие: салфетка для протирки мебели, обработанная швом вподгибку с закрытым срезом;
- утюжка изделия.

5. Работа с картоном и бумагой:

- картон: применение и свойства;
- обои;
- нож для рифцевания картона: приемы работы, безопасное пользование;
- изготовление шаблонов заданной ширины, разметка деталей из бумаги;
- раскрашивание пола, оклеивание стен обоями, приклеивание аппликаций.

6. Ежедневная уборка полов в школе:

- пол: виды, средства для мытья;
- рабочая одежда: хранение, уход;
- уборочный инвентарь: назначение, пользование, хранение;
- подготовка к сухой и влажной уборке пола, протирка пола шваброй, прополаскивание тряпки;
- обработка уборочного инвентаря после работы, укладывание на хранение.

7. Уборка пришкольной территории от снега и льда:

- асфальтовые и бетонные покрытия: основные свойства, инструменты для уборки;
- движок, скребок, лом: назначение, рабочие позы, приемы уборки, безопасное обращение с инструментами;
- правила безопасной работы на проезжей части дороги;
- расчистка дорожек от снега.

8. Уход за комнатными растениями:

- комнатные растения, названия, светолюбивые и теневыносливые растения;
- полив цветов: требования к температуре и качеству воды, периодичность, приемы;
- обрезка и сбор сухих листьев, чистка и промывка поддонов, обтирание цветочных горшков;
- опрыскивание и полив растений.

9. Работа на участке:

- пришкольный участок: подготовка почвы для посадок;
- разница в обработке почв;
- сельхозинвентарь: виды, назначение, техника безопасности при работе;
- сгребание мусора с клумб и дорожек;
- рыхление почвы граблями, рыхление междурядий на посадках.

10. Обработка изделий из ткани:

- изделие: носовой платок квадратной формы, ткани для платков;
- заметывание первого и второго подгиба платка;
- обработка срезов на машине швом вподгибку с закрытым срезом;
- обработка углов на платке косыми стежками вручную;

- утюжка изделия.

Содержание программы 6 класса

1. Вводное занятие

Техника безопасности и правила поведения на уроках труда.

2. Работа на участке:

- аллеи, дорожки, площадки около школы: расположение, назначение, правила ухода;
- инвентарь для выполнения уборочных работ: виды, назначение, правила безопасности при работе;
- сгребание опавших листьев, удаление сорных растений;
- подметание дорожек и площадок, переноска собранного мусора;
- подготовка уборочного инвентаря к хранению, складирование инвентаря.

3. Ежедневная уборка спального помещения:

- пол, подоконник, отопительные радиаторы в спальне;
- тряпка для уборки, требования к состоянию и хранению;
- последовательность уборки;
- протирка подоконников, радиаторов, радиаторных ниш, пола;
- проверка результатов и качества работы.

4. Работа с тканью:

- фартук квадратной формы с завязками (из готового кроя);
- ткани для изготовления, детали, швы, виды отделки;
- наметывание подгибов, обработка срезов на швейной машине;
- присоединение завязок, отделка фартука;
- мягкая игрушка по выбору: ткани для изготовления мягких игрушек, их названия;
- способ выполнения петельного стежка, выполнение петельного стежка на образце;
- сметывание и соединение основных деталей готового кроя петельными стежками;
- вывертывание и набивка игрушки ватой, присоединение дополнительных деталей.

5. Устройство жилого помещения:

- элементы строительной конструкции дома: стена, пол, потолок, дверной проем, оконный проем;
- оборудование дома: плинтус, подоконник, оконная рама, отопительный радиатор, дверь;
- изделия: аппликации «Жилая комната», «Прихожая», «Кухня», инструменты и материалы для выполнения аппликации;
- выбор цветной бумаги, разметка, вырезание, расположение и приклеивание деталей на бумаге.

6. Работа в столовой:

- понятие о гигиене питания;
- фаянсовая и стеклянная посуда;
- столовые приборы и посуда из алюминия;
- требования к работнику столовой: одежда, поведение;
- правила подготовки стола к подаче пищи, эстетическое оформление стола;
- правила безопасности при подаче пищи и уборке посуды;
- сервировка стола, разноска пищи по столам, подача пищи;
- уборка и протирка столов, пола.

7. Ремонт постельного белья:

- ремонт постельного белья по распорвавшемуся шву.

8. Ежедневная уборка помещения:

- служебные помещения: учительская, методический кабинет, кабинет директора, класс, складские помещения;
- порядок хранения и расположения вещей в помещении;
- правила уборки в служебном помещении: протирка подоконников, отопительных радиаторов, столов, настольных светильников, очистка мусорных корзин;
- бытовой электропылесос: устройство, применение, пользование;
- удаление пыли с помощью пылесоса, чистка уборочного инвентаря и уборка в специально отведенное место.

9. Уход за мебелью:

- школьная мебель: виды, назначение;
- виды покрытия мебели, средства и правила ухода за мебелью в зависимости от покрытия;
- удаление пыли с водостойкой и неводостойкой мебели;
- уборка мягкой мебели;
- применение пылесоса при обработке мягкой мебели.

Содержание программы 7 класс

1. Вводное занятие

Техника безопасности и правила поведения на уроках труда.

2. Работа на пришкольном участке

- деревья на пришкольном участке, строение дерева: ствол, крона;
- осенний уход за деревьями;
- приствольный круг, его значение, правила вскапывания приствольного круга, инструменты и приспособления для работы, вскапывание приствольного круга;
- секатор: устройство, правила работы, обрезка ветвей секатором;
- сбор опавших листьев, очистка и побелка ствола.

3. Уборка лестницы в помещении

- лестница в школе: устройство, безопасность при уборке лестницы;
- подметание лестницы, уборка мусора;
- моющие средства для уборки, назначение резиновых перчаток;
- подметание лестницы, протирка перил, поручней, мытье лестницы.

4. Машинная стирка белья

- бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, правила пользования;
- моющие средства: виды, пользование, меры безопасности при работе;
- подготовка стиральной машины к работе, подбор моющих средств, отбеливающие средства;
- сортировка грязного белья, взвешивание грязного белья;
- стирка белья в стиральной машине, прополаскивание белья, сушка белья в центрифуге, сушка белья на воздухе;
- утюжка постельного белья, халатов, рубашек, брюк.

5. Обработка оборудования и уборка по кухне

- виды, назначение кухонной посуды и инвентаря;
- уход за кухонной посудой и инвентарем;
- моющие средства, приспособления;
- уход за алюминиевой, эмалированной, никелированной посудой;
- мытье кухонной посуды, инвентаря, тары;
- чистка и мытье алюминиевой, эмалированной, никелированной посуды;
- чистка кухонного стола, разделочных досок, моечной ванны, обработка деревянного инвентаря;
- уборка кухни.

6. Работа в пищеблоке

- виды, назначение столовой посуды;
- керамическая и стеклянная посуда, средства для мытья;
- назначение столовых приборов, чистка, мытье;
- обязанности мойщицы посуды, спецодежда работника кухни, личная гигиена работника кухни;
- правила безопасности в моечном цехе,;
- мытье, сушка посуды, столовых приборов;
- уборка моечного отделения.

7. Генеральная уборка помещения

- мытье окрашенных стенных панелей, дверей, подоконников;
- удаление пыли с панелей;
- требования к генеральной уборке;
- чистка ковров, мягкой мебели пылесосом;
- средства обработки полированной мебели;
- мытье пола, лестницы.

8. Ежедневная уборка служебного помещения

- общее представление о работе учреждения;
- уборка письменного стола, наружных поверхностей шкафа, подоконников, радиатора отопления, очистка мусорной корзины;
- мытье пола;
- бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье, сушка.

9. Гигиена питания

- виды продуктов питания;
- изменение качества продуктов, признаки порчи продуктов;
- пищевые отравления: состояние человека, профилактика пищевых отравлений;
- требования к приготовлению и хранению пищи;
- личная гигиена, медицинское обследование работника пищеблока.

10. Подготовка столового зала школьной столовой

- обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка;
- подготовка бумажных салфеток, укладывание салфеток в салфеточницу;
- наполнение приборов со специями;
- уборка столов, столового зала.

11. Первичная обработка овощей

- питательная ценность овощей;
- безопасность при обработке овощей;
- требования к качеству, к хранению, обработке овощей, признаки порчи овощей;
- машины и инструменты для обработки овощей;
- определение качества овощей, сортировка, мытье, очистка, дочистка овощей;
- нарезка овощей.

12. Обработка корнеплодов в условиях пищеблока

- пищеблок: основные цеха, их назначение, оборудование;
- виды корнеплодов, требования к обработке, определение пригодности корнеплодов, нормы отходов при обработке;
- нож для дочистки корнеплодов, правила безопасной работы ножом;
- картофелечистка, устройство, назначение, правила безопасной работы;
- дочистка картофеля вручную, обработка других видов корнеплодов.

13. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары

- организация работы моечного отделения;
- столовая посуда: правила мойки, просушки;
- виды моющих средств, правила составления растворов, приспособления для мытья посуды, моющие и дезинфицирующие средства;

- правила сбора пищевых отходов;
- спецодежда, применяемая при мойке;
- сортировка посуды по видам;
- чистка и мытье столовой посуды, столовых приборов, подносов;
- обработка ершей, щеток, ветоши;
- обработка кухонной посуды, кухонного инвентаря, тары; уборка пола.

Содержание программы 8 класса

Раздел 1. Вводное занятие (1 час)

Содержание задачи курса. Внутренний распорядок. Правила безопасной работы.

Раздел 2. Уборка помещений на производственном предприятии швейной фабрике (12 часов)

Значение уборки для производительной работы цеха. Основные требования к работе уборщицы. Складывание отходов. Транспортировка отходов. Протирка пола.

Раздел 3. Уборка санитарных узлов (15 часов)

Устройство санузлов. Средства для обеззараживания санузла. Общие правила при уборке санузла. Чистка и мойка оборудования в сан узле

Раздел 4. Практическое повторение (5 часов)

Обработка резиновых перчаток. Ликвидация засоров в ванной и в умывальнике.

Раздел 5. Работа на приусадебном участке (25 часов)

Виды сезонных работ. Правила подбора инвентаря для работы по сезону. Сбор семян. Хранение семян. Виды покрытий. Сбор и утилизация мусора.

Раздел 6. Работа с тканью (22 часа)

Виды тканей используемые для постельного белья. Виды ниток. Строение швейной машины. Выполнение стачного шва на образце. Виды ремонта. Застрачивание дыр.

Раздел 7. Стирка белья (22 часа)

Организация работы в прачечной. Виды стиральных машин. Моющие средства. Марки. Правила сортировки белья. Выбор режимов стирки. Утюжка белья.

Раздел 8. Влажно-тепловая обработка изделий из ткани (10 часов)

Виды электрических утюгов. Приспособления для утюжки изделий. Приемы складывания выглаженных изделий. Утюжка. Брак при утюжке.

Раздел 9. Подкрахмаливание и антиэлектростатическая обработка ткани (10 часов)

Свойства накрахмаленного изделия из ткани. Средства, применяемые для подкрахмаливания. Ткани способные наэлектризовываться. Виды и свойства антиэлектростатика.

Раздел 10. Практическое повторение (4 часа)

Механическая стирка белья. Утюжка белья.

Раздел 11. Работа с пищевыми продуктами (15 час)

Пищевая ценность блюд. Виды блюд. Хранение продуктов. Приготовление салатов.

Раздел 12. Личная гигиена медицинского персонала (10 часов)

Значение личной гигиены для медицинского персонала. Признаки инфекционных заболеваний. Уход за спецодеждой. Мелкий ремонт спецодежды.

Раздел 13. Изготовление перевязочного материала (10 часов)

Виды перевязочных материалов. Правила раскроя марли и бинтов.

Раздел 14. Ежедневная уборка помещений, открытых для доступа посетителей в лечебно-профилактическом учреждении (16 часов)

Значение уборки помещения в лечебном учреждении. Средства для влажной уборки пола. Подготовка инвентаря к уборке. Назначение холодильника.

Раздел 15. Стирка и утюжка (25 часов)

Виды моющих средств. Особенности мягкой и жесткой воды. Технология работы со стиральной машиной. Этапы стирки белья. Правила стирки шерстяных и шелковых вещей.

Раздел 16. Приготовление заправочных супов на воде (30 часа)

Виды обработки овощей. Этапы первичной обработки овощей. Компоненты заправочного супа. Рецепты блюд из картофеля. Овощной суп. Рецепты овощных супов.

Раздел 17. Общие требования к уходу за больными (3 часа)

Общие представления деонтологии. Разбор конкретных примеров из практики санитарок.

Раздел 18. Работа младшего медперсонала в поликлинике (12 часов)

Структура поликлиники. Обязанности санитарки терапевтического кабинета. Подклеивание амбулаторных карт в регистратуре. Уборка холлов и коридоров в поликлинике.

Раздел 19. Внешний вид медицинского работника (12 часов)

Требование к внешнему виду работника медицинского учреждения. Гигиеническое значение спецодежды. Виды ремонта спецодежды.

Раздел 20. Практическое повторение (4 часа)

Помощь работникам регистратуры. Уборка помещений терапевтического отделения.

Раздел 21. Работа с декоративными и садово-огородными растениями (20 часов)

Виды декоративных комнатных растений. Уход за декоративными комнатными растениями. Виды садово-огородных растений. Виды размножения растений.

Раздел 22. Уход за обувью (12 часов)

Виды сезонной обуви. Виды и свойства материалов для обуви. Правила подбора обуви по сезону.

Раздел 23. Домашняя аптечка (13 часов)

Виды лекарственных трав. Сборы лекарственных трав. Правила сбора, сушки и хранения лекарственных трав. Виды порезов. Первая медицинская помощь при порезах.

Содержание программы 9 класса

I. Работа младшего медперсонала в поликлинике

В данном разделе учащиеся знакомятся с работой стоматологического, хирургического и других кабинетов, с особенностями работы в них младшего медперсонала, с правилами безопасности при уборке в кабинетах.

II. Гигиена лечебно-профилактического учреждения

В этом разделе учащиеся знакомятся с понятием гигиена. Изучают санитарный режим в лечебном учреждении, виды уборки помещений и обязанности санитарки по уборке помещения.

III. Работа в больничной столовой

Учащиеся знакомятся с гигиеническими и эстетическими требованиями, предъявляемыми к столовой в больнице; с режимом мытья посуды и столовых приборов.

IV. Ежедневная уборка помещений в больнице, открытых для доступа посетителей

Данный раздел знакомит учащихся с видами уборочного инвентаря и моющих средств, используемых при уборке больничных помещений.

V. Работа санитарки в приёмном отделении больницы

В этом разделе учащиеся получают знания о приемном отделении больницы, о правилах по уходу за тяжелобольным.

VI. Понятие об инфекционных заболеваниях

В данном разделе даются сведения о признаках наиболее распространенных инфекционных заболеваниях. Учащиеся знакомятся с понятиями «дезинфекция» и «дезинсекция».

VII. Общий уход за больными

Раздел знакомит учащихся с основными требованиями по уходу за больными.

VIII. Уход за больным в неврологическом отделении больницы

В данном разделе учащиеся знакомятся с особенностями работы санитарки в неврологическом отделении больницы; с состоянием больных при наиболее распространенных нервных болезнях.

IX. Уход за больными в отделении заболеваний внутренних органов

Дается понятие о болезнях внутренних органов. Учащиеся овладевают знаниями о работе санитарки терапевтического отделения и об уходе за больными.

X. Уход за больными в хирургическом отделении

Этот раздел знакомит учащихся с особенностями работы санитарки в хирургическом отделении больницы. Даются понятия «асептик» и «антисептик».

Календарно – тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов	Сроки	Примечание
Вводное занятие – 4 ч				
1	Беседа о труде и рабочих профессиях	1		
2	Правила поведения в кабинете труда	1		
3	Рабочее место и правилами ухода за ним	1		
4	Основные виды практических работ	1		
Уборка пришкольной территории –12 ч				
5	Правила безопасности при уборке школьной территории	1		
6	Хозинвентарь: устройство, назначение	1		
7	Приемы работы хозинвентарем	1		
8	Подготовка хозинвентаря к хранению	1		
9	Безопасное пользование хозинвентарем	1		
10	Спецодежда: виды, назначение	1		
11	Подметание дорожек с твердым покрытием	1		
12	Сбор и переноска мусора	1		
13	Уборка газонов	2		
14	Уборка газонов			
15	Уборка спортплощадки	1		
16	Очистка уборочного инвентаря, хранение	1		
Работа с бумагой – 12 ч				
17	Правила работы с бумагой, ножницами, клеем	1		
18	Бумага, виды (<i>писчая, цветная</i>), назначение	1		
19	Аппликация «Жилая комната» (детали аппликации: окно, шкаф, диван и др.)	1		
20	Измерительная линейка. Разметка деталей	1		
21	Работа с измерительной линейкой	1		
22	Клей: назначение, свойства	1		
23	Ножницы канцелярские: устройство, пользование	1		
24	Вырезание и наклеивание деталей	1		
25	Рисование элементов мебели	1		
26	Аппликация «Школа» (<i>школьное здание, цветник, ограда, деревья, дорожки</i>)	1		
27	Разметка деталей по длине	1		
28	Вырезание и наклеивание деталей	1		
Работа с тканью– 16 ч				
29	Правила безопасности при работе с тканью	1		
30	Ткань: применение, виды, названия видов ткани	1		
31	Лицевая и изнаночная стороны ткани	1		
32	Долевые и поперечные срезы ткани	1		

33	Салфетка для протирки мебели	1		
34	Построение прямых углов	1		
35	Выполнение чертежа салфетки	1		
36	Вырезание выкройки, проверка выкройки измерением, сложением сторон	1		
37	Определение лицевой и изнаночной стороны ткани	1		
38	Закрепление выкройки Выкраивание салфетки	1		
39	Требования к выполнению шва вподгибку с закрытым срезом	1		
40	Подготовка кроя к пошиву	1		
41	Выполнение швов	1		
42	Подгиб угла, обработка косыми стежками	1		
43	Электроутюг: назначение, устройство	1		
44	Утюжка салфетки	1		
Самостоятельная работа – 4 ч				
45-48	Аппликация «Жилая комната»	4		
Вводное занятие – 1 ч				
49	Правила поведения в кабинете труда	1		
Работа с картоном и бумагой–17 ч				
50	Правила работы с картоном и бумагой	1		
51	Картон: применение и свойства	1		
52	Макет комнаты из картона и бумаги	1		
53, 54	Нож для рифцевания картона: приемы работы	2		
55, 56	Изготовление макета комнаты из тонкого картона	2		
57, 58	Изготовление шаблонов заданной ширины	2		
59, 60	Разметка деталей из бумаги по линейке и шаблонам	2		
61, 62	Раскрашивание пола акварелью	2		
63	Обои: назначение, виды	1		
64	Оклеивание стен макета обоями	1		
65	Изготовление мебели из цветной бумаги	1		
66	Приклеивание мебели	1		
Ежедневная уборка полов в школе –14 ч				
67	Ежедневная уборка пола	1		
68	Пол: виды (<i>дощатый крашеный, покрытый линолеумом</i>)	1		
69	Средства для мытья полов с различным покрытием	1		
70	Средства, противопоказанные при мытье полов	1		
71	Рабочая одежда: хранение, уход (<i>халат, косынка</i>)	1		
72	Уборочный инвентарь: назначение, пользование	1		
73	Подготовка инвентаря к хранению	1		

74	Подготовка к уборке полов	1		
75	Уборка дощатого крашеного пола	1		
76	Уборка пола, покрытого линолеумом	1		
77	Уборка плиточного пола	1		
78	Протирка пола шваброй	1		
79	Обработка уборочного инвентаря после работы	1		
80	Укладывание уборочного инвентаря для хранения	1		
Работа с тканью– 14 часов				
81	Правила безопасности при работе с тканью	1		
82	Швейная машина: назначение, устройство	1		
83	Правила безопасности при выполнении швов	1		
84	Машинный шов: виды, способы выполнения (<i>вподгибку с закрытым срезом, стачной</i>)	1		
85, 86	Работа на швейной машине	2		
87	Косые и петельные стежки	1		
88	Пошив мешочка для хранения работы (<i>из готового кроя</i>)	1		
89	Отделочные стежки	1		
90	Обработка мешочка отделочными стежками	1		
91	Стачивание боковых срезов	1		
92, 93	Обработка верхнего среза	2		
94	Утюжка мешочка	1		
Самостоятельная работа – 2 ч				
95, 96	Мытье пола с различным покрытием	2		
Вводное занятие –1 ч				
97	Правила поведения на уроках труда	1		
Уборка пришкольной территории от снега и льда – 7 ч				
98	Правила безопасности при уборке территории	1		
99	Асфальтовое и бетонное покрытия: свойства	1		
101	Инструменты для уборки: движок, скребок, лом	1		
102	Приемы уборки, не нарушающие покрытие	1		
103	Зависимость твердости льда от температуры	1		
104	Правила работы на проезжей части дороги	1		
Работа с картоном и бумагой – 17 ч				
105	Правила работы с картоном и бумагой	1		
106	Угольник чертежный: назначение, применение	1		
107	Работа с чертежным угольником	1		
108	Прямоугольная коробка из картона	1		

109, 110	Разметка развертки коробки	2		
111, 112	Вырезание развертки и клапанов	2		
113	Рицевание линий сгиба	1		
114, 115	Складывание коробки, приклеивание клапанов	2		
116	Способы получения геометрического орнамента	1		
117	Разметка сложенной полосы по шаблону	1		
118	Вырезание узора ножницами	1		
119, 120	Приклеивание орнамента	2		
121	Проверка работы	1		
Изонить – 19 ч				
122	Как и когда возникло искусство изонити.	1		
123	Знакомство с техникой изонити: угол, окружность	1		
124, 125	Построение угла, разметка угла	2		
126, 127	Заполнение угла по схеме	2		
128, 129	Построение и разметка окружности	2		
130, 131	Заполнение окружности по схеме, образцу	2		
132	Заполнение треугольника	1		
133	Заполнение четырехугольника	1		
134	Заполнение овала	1		
135	Составление геометрического узора	1		
136, 137	Разметка узора	2		
138-140	Оформление прямоугольной коробки	3		
Работа с тканью – 13 ч				
141	Правила безопасной работы с тканью	1		
142	Виды пуговиц	1		
143, 144	Способы пришивания пуговиц	2		
145	Нитки для пришивания	1		
146	Определение места крепления пуговицы	1		
147, 148, 149	Пришивание пуговицы со сквозными отверстиями	3		
150	Образование «ножки»	1		
151	Закрепление нитки узелком, стежками	1		
152, 153	Изготовление вешалки на белье, одежде	2		
Самостоятельная работа – 4 ч				
154-157	Изготовление коробочки из картона <i>(без отделки, с отделкой по усмотрению ученика)</i>	4		
Вводное занятие – 1 ч				
158	Правила безопасного поведения на уроках труда, в кабинете труда.	1		
Уход за комнатными растениями – 13 ч				
159	Комнатные растения: названия	1		
159	Требования к размещению растений.	1		
160	Светолюбивые и теневыносливые растения	1		
161	Полив цветов. Требования к воде	1		
162	Периодичность и приемы полива цветов	1		

163	Подготовка воды для полива	1		
164	Приспособления для опрыскивания	1		
165, 166	Опрыскивание и полив растений	2		
167	Чистка и промывка поддонов	1		
168	Обтирание цветочных горшков	1		
169	Правила обрезки растений	1		
170	Обрезка и сбор сухих листьев	1		
Работа на участке – 11 часов				
171	Правила работы на участке	1		
172, 173	Подготовка почвы для посадок	2		
174	Разница в обработке почв (<i>песчаных и глинистых</i>)	1		
175	Сельхозинвентарь: виды, назначение	1		
176, 177	Сгребание мусора с клумб и дорожек	2		
178, 179	Рыхление почвы граблями	2		
180, 181	Рыхление междурядий на посадках	2		
Обработка краевым швом вподгибку с закрытым срезом одндетального изделия из ткани – 19 ч				
182	Правила работы иглой, ножницами	1		
183	Носовой и головной платок квадратной формы	1		
184	Названия тканей для платков	1		
185	Шов вподгибку с закрытым срезом (<i>способ выполнения, применение</i>)	1		
186, 187	Выполнение шва на образцах	2		
188, 189	Заметывание первого и второго подгиба	2		
190	Швейная машина с ручным приводом (<i>названия, назначение деталей механизмов</i>)	1		
191	Организация рабочего места	1		
192	Правила работы на швейной машине	1		
193	Подготовка машины к шитью	1		
194, 195, 196, 197	Обработка срезов на машине (<i>швом вподгибку с закрытым срезом</i>)	4		
198	Закрепление строчки вручную	1		
199, 200	Обработка углов косыми стежками	2		
Самостоятельная работа – 3 ч				
201-203	Изготовление салфетки-прихватки (<i>из двух слоев ткани с обработкой краев косым обметочным стежком по образцу готового изделия</i>)	3		

Календарно – тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов	Сроки	Примечание
Вводное занятие – 3 ч				
1	Техника безопасности на уроках труда	1		
2	Рабочее место, правила ухода за ним	1		

3	Знакомство с видами практических работ	1		
Работа на участке – 22 ч				
4	Территория вокруг школы	1		
5	Аллеи, дорожки, площадки.	1		
6	Назначение аллей, дорожек, площадок	1		
7	Правила ухода за аллеями	1		
8	Виды сорных растений	1		
9	Правила ухода за дорожками, площадками	1		
10	Инвентарь для уборочных работ	1		
11	Назначение уборочного инвентаря	1		
12	Приемы работы инвентарем	1		
13	Правила безопасности при уборке	1		
14	Сгребание опавших листьев	2		
15	Сбор опавших листьев в кучи			
16	Сбор сорных растений			
17	Удаление сорных растений	2		
18	Уборка листвы с аллей и дорожек	2		
19	уборка опавших листьев на газонах			
20	Подметание дорожек и площадок	2		
21	Подметание дорожек и площадок			
22	Переноска собранного мусора	2		
22	Переноска собранного мусора			
24	Подготовка инвентаря к хранению	1		
25	Складирование инвентаря	1		
Ежедневная уборка спального помещения – 24 ч				
26	Тряпка для уборки. Ткань для тряпок	1		
27	Назначение тряпок и салфеток	1		
28	Порядок пользования тряпками и салфетками	1		
29	Маркировка тряпок для уборки	1		
30	Требования к тряпке во время работы	1		
31	Требования к тряпке при хранении	1		
32	Техника безопасности при уборке помещений	1		
33	Последовательность уборки спальни	1		
34	ТБ при протирке подоконника	1		
35	Протирка подоконника	2		
36	Протирка подоконника средствами для уборки			
37	ТБ при протирке радиатора	1		
38	Протирка отопительного радиатора	2		
39	Протирка отопительного радиатора			
40	Протирка радиаторных ниш	2		
41	Протирка радиаторных ниш			
42	Крепление тряпки на швабру	1		
43	Промывка тряпки во время работы	1		
44	Влажная протирка пола	2		
45	Влажная протирка пола			
46	Уборка спальни	2		

47	Уборка гостиной			
48	Проверка результатов работы	1		
49	Обсуждение качества работы	1		
Работа с тканью – 28 ч				
50	Фартук квадратной формы с завязками	1		
51	Ткань для изготовления фартука	1		
52	Детали фартука	1		
53	Швы для фартука	1		
54	Виды отделки фартука	1		
55	ТБ при работе с тканью	1		
56	Организация рабочего места	1		
57	Наметывание первого подгиба	2		
58	Наметывание второго подгиба			
59	Техника безопасности при работе на швейной машине	1		
60	Подготовка швейной машины к работе	1		
61	Виды машинных швов	1		
62	Обработка срезов на швейной машине	6		
63	Обработка срезов на швейной машине			
64	Обработка срезов на швейной машине			
65	Обработка срезов на швейной машине			
66	Обработка срезов на швейной машине			
67	Обработка срезов на швейной машине			
68	Изготовление завязок на фартук	4		
69	Изготовление завязок на фартук			
70	Изготовление завязок на фартук			
71	Изготовление завязок на фартук			
72	Вкладывание и прострачивание завязок	2		
73	Вкладывание и прострачивание завязок			
74	Отделка фартука	4		
75	Отделка фартука			
76	Отделка фартука			
77	Отделка фартука			
Самостоятельная работа - 2 ч				
78	Уборка спальни	2		
79	Уборка гостиной			
Работа с тканью – 20 ч				
80	Мягкая игрушка	1		
81	Ткани для мягкой игрушки	1		
82	Техника безопасности при работе	1		
83	Организация рабочего места	1		
84	Способ выполнения петельного стежка	1		
85	Выполнение петельных стежков на образце	2		
86	Выполнение петельных стежков на образце			
87	Этапы изготовления мягкой игрушки	2		
88	Этапы изготовления мягкой игрушки			
89	Сметывание деталей готового кроя	2		
90	Сметывание деталей готового кроя			
91	Соединение деталей готового кроя	2		

92	Соединение деталей готового края			
93	Вывертывание игрушки	1		
94	Набивка игрушки ватой	2		
96	Присоединение дополнительных деталей (<i>хвост, клюв, глаза</i>)	2		
97	Присоединение дополнительных деталей (<i>хвост, клюв, глаза</i>)			
98	Окончательная отделка игрушки	2		
99	Окончательная отделка игрушки			
Устройство жилого помещения – 15 ч				
100	Элементы строительной конструкции (<i>стены, пол, потолок, дверной проем, оконный проем</i>)	1		
101	Оборудование дома (<i>плинтус, подоконник, оконная рама, отопительный радиатор, дверь, штепсельная решетка</i>)	1		
102	Инструменты и материалы для выполнения аппликации (<i>цветная бумага, шаблон, карандаш, линейка, угольник, ножницы, клей</i>)	1		
103	Аппликация «Жилая комната»	1		
104	Разметка деталей на бумаге	1		
105	Вырезание деталей	1		
106	Расположение и наклеивание деталей	1		
107	Аппликация «Прихожая»	1		
108	Разметка деталей на бумаге	1		
109	Вырезание деталей	1		
110	Расположение и наклеивание деталей	1		
111	Аппликация «Кухня»	1		
112	Разметка деталей на бумаге	1		
113	Вырезание деталей	1		
114	Расположение и наклеивание деталей	1		
Самостоятельная работа - 2 ч				
115	Аппликация по выбору («Жилая комната», «Кухня», «Прихожая»)	2		
116	Аппликация по выбору («Жилая комната», «Кухня», «Прихожая»)			
Работа в столовой – 15 ч				
117	Школьная столовая	1		
118	Понятие о гигиене питания	1		
119	Фаянсовая и стеклянная посуда	1		
120, 121	Алюминиевая посуда и приборы	2		
122	Требования к работнику столовой	1		
123, 124	Сервировка стола	2		
125	Правила безопасности при подаче пищи	1		
126, 127	Разноска пищи по столам	2		

128, 129	Уборка и протирка столов	2		
130, 131	Уборка пола столовой	2		
Ремонт постельного белья – 9 ч				
132	Виды ремонта белья	1		
133	Техника безопасности при работе с тканью	1		
134	Подготовка изделия к ремонту	1		
135, 136	Ремонт простыни (<i>по распоровшемуся шву</i>)	2		
137, 138	Ремонт наволочки (<i>по распоровшемуся шву</i>)	2		
139, 140	Ремонт пододеяльника (<i>по распоровшемуся шву</i>)	2		
Ежедневная уборка помещения – 21 ч				
141	Виды служебных помещений (<i>учительская, методический кабинет, классы, складские помещения школы</i>)	1		
142	Назначение служебных помещений	1		
143	Оборудование служебных помещений	1		
144	Порядок хранения, расположения вещей	1		
145	Правила уборки служебного помещения	1		
146	Бытовой электропылесос: устройство, назначение	1		
147	Техника безопасности при работе пылесосом	1		
148, 149	Протирка подоконников, радиаторов отопления	2		
150, 151	Протирка пола шваброй	2		
	Протирка столов и настольных светильников	1		
152	Очистка мусорных корзин	1		
153, 154	Удаление пыли пылесосом	2		
155, 156	Уборка учительской	2		
157, 158	Уборка методического кабинета	2		
159, 160	Уборка учебных классов	2		
Самостоятельная работа - 2 ч				
161. 162	Уборка служебных помещений	2		
163	Мебель: виды, назначение	1		
164	Виды покрытия мебели	1		
165	Средства и правила ухода за мебелью	1		
166	Уборка мягкой мебели	1		
167	Применение пылесоса при обработке мебели	1		
168-171	Уход за школьной мебелью	4		
Работа на участке – 18 ч				
172	Осмотр участка для вскапывания	1		
173	Значение глубины вскапывания почвы	1		
174	Требования к качеству вскапывания почвы	1		
175	Определение глубины вскапывания	1		
176-179	Вскапывание почвы	4		
180, 181	Выравнивание почвы граблями	2		
182-185	Формирование клумб	4		

186-189	Высевание многолетних цветов	4		
Практическое повторение – 8 ч				
190-192	Уборка спального помещения	3		
193-195	Уборка школьной столовой	3		
196-198	Уборка служебных помещений	3		
199-201	Уборка учебных классов			
Самостоятельная работа - 2 ч				
202-204	Ежедневная уборка помещения	3		
Конструирование, моделирование - 34				
205-207	Элементы строительной конструкции (стены, пол, потолок, дверной проем, оконный проем)			
208-210	Оборудование дома (плинтус, подоконник, оконная рама, отопительный радиатор, дверь, штучная решетка)			
211-213	Инструменты и материалы для выполнения аппликации (цветная бумага, шаблон, карандаш, линейка, угольник, ножницы, клей)			
214-216	Аппликация «Жилая комната»			
217-219	Разметка деталей на бумаге			
220-222	Вырезание деталей			
223-225	Расположение и наклеивание деталей			
226-228	Аппликация «Прихожая»			
229-230	Разметка деталей на бумаге			
231-232	Вырезание деталей			
233-234	Расположение и наклеивание деталей			
235	Аппликация «Кухня»			
236	Разметка деталей на бумаге			
237	Вырезание деталей			
238	Расположение и наклеивание деталей			

Календарно – тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количе ство часов	Сроки	Примечание
Вводное занятие – 2 ч				
1	Техника безопасности на уроках труда	1		
2	Рабочее место, правила ухода за ним	1		
Работа на пришкольном участке – 15 ч				
3	Строение дерева: ствол, крона	1		
4	Деревья на пришкольном участке	1		
5	Осенний уход за деревьями	1		
6	Приствольный круг, его значение	1		
7	Правила вскапывания приствольного круга	1		
8	Инструменты и приспособления для работы	1		
9, 10	Вскапывание приствольного круга	2		
11	Секатор: устройство, правила работы	1		

12, 13	Обрезка ветвей секатором	2		
14, 15	Сбор опавших листьев	2		
16, 17	Очистка и побелка ствола	2		
Уборка лестницы в помещении – 12 ч				
18	Лестница в школе: устройство	1		
19	Безопасность при уборке лестницы	1		
20, 21	Подметание лестницы, уборка мусора	2		
22	Моющие средства для уборки	1		
23	Резиновые перчатки: назначение	1		
23, 25	Подметание лестницы	2		
26, 27	Протирка перил, поручней	2		
28, 29	Мытье лестницы	2		
Машинная стирка белья – 29 ч				
30	Бытовая стиральная машина: устройство	1		
31, 32	Бытовая стиральная машина (<i>принцип действия, правила пользования</i>)	2		
33	Моющие средства: виды, пользование	1		
34	Меры безопасности при работе	1		
35	Подготовка стиральной машины к работе	1		
36	Подбор моющих средств	1		
37	Отбеливающие средства	1		
38, 39	Сортировка грязного белья	2		
40, 41	Взвешивание грязного белья	2		
42, 43	Стирка белья в стиральной машине	2		
44, 45	Прополаскивание белья	2		
46, 47	Сушка белья в центрифуге	2		
48	Сушка белья на воздухе	1		
49-52	Утюжка постельного белья	4		
53, 54	Утюжка халатов	2		
55, 56	Утюжка рубашек	2		
57, 58	Утюжка брюк	2		
Практическое повторение – 4 ч				
59	Подметание лестницы	1		
60	Протирка перил	1		
61, 62	Мытье лестницы	2		
Самостоятельная работа – 2 ч				
63, 64	Уборка лестницы	2		
Вводное занятие – 1 ч				
65	Техника безопасности на уроках труда	1		
Обработка оборудования и уборка на кухне – 27 ч				
66	Кухонная посуда: виды, назначение	1		
67	Кухонный инвентарь: виды, назначение	1		
68	Уход за кухонной посудой	1		
69	Уход за кухонным инвентарем	1		
70	Моющие средства, приспособления	1		
71	Уход за алюминиевой посудой	1		
72	Уход за эмалированной посудой	1		
73	Уход за никелированной посудой	1		
74, 75	Мытье кухонной посуды	2		

76, 77	Мытье кухонного инвентаря, тары	2		
78, 79	Чистка и мытье алюминиевой посуды	2		
80, 81	Чистка эмалированной посуды	2		
82, 83	Чистка никелированной посуды	2		
84, 85	Мытье кухонного инвентаря	2		
86	Чистка кухонного стола	1		
87, 88	Обработка деревянного инвентаря	2		
89	Чистка разделочных досок	1		
90	Чистка моечной ванны	1		
91, 92	Уборка кухни	2		
Работа на пищеблоке – 16 ч				
93	Столовая посуда: виды, назначение	1		
94	Керамическая и стеклянная посуда	1		
95	Свойства керамики, средства для мытья	1		
96	Свойства стекла, средства для мытья	1		
97	Столовые приборы: назначение	1		
98	Столовые приборы: чистка, мытье	1		
99	Обязанности мойщицы посуды	1		
100	Спецодежда работника кухни	1		
101	Личная гигиена работника кухни	1		
102	Правила безопасности в моечном цехе	1		
103, 104	Мытье, сушка посуды	2		
105, 106	Мытье, сушка столовых приборов	2		
107, 108	Уборка моечного отделения	2		
Генеральная уборка помещения – 12 ч				
109, 110	Мытье окрашенных стенных панелей	2		
111	Мытье окрашенных дверей	1		
112	Мытье окрашенных подоконников	1		
113	Удаление пыли с панелей	1		
114	Требования к генеральной уборке	1		
115	Чистка ковров, мягкой мебели пылесосом	1		
116	Средства обработки полированной мебели	1		
117, 118	Мытье пола	2		
119, 120	Мытье лестницы	2		
Практическое повторение – 6 ч				
121, 122	Генеральная уборка класса	2		
123, 124	Генеральная уборка гардероба	2		
125, 126	Генеральная уборка игровой	2		
Самостоятельная работа - 2				
127, 128	Генеральная уборка школьного помещения (игровая комната, класс, гардероб)	2		
	Мытье дверей, подоконников	2		
Вводное занятие – 1 ч				
129	Техника безопасности на уроках труда	1		
Ежедневная уборка служебного помещения – 18 ч				
130	Общее представление о работе учреждения	1		
131	Уборка письменного стола	1		
132	Правила электробезопасности	1		
133, 134	Уборка наружных поверхностей шкафа	2		

135-137	Уборка подоконников	3		
138, 139	Уборка радиатора отопления	2		
140	Очистка мусорной корзины	1		
141, 142	Мытье пола	2		
143	Бытовой холодильник: устройство	1		
144, 145	Бытовой холодильник: размораживание	2		
146, 147	Бытовой холодильник: мытье, сушка	2		
Гигиена питания – 17 ч				
148, 149	Виды продуктов питания	2		
150, 151	Значение продуктов питания	2		
152, 153	Изменение качества продуктов	2		
154, 155	Признаки порчи продуктов	2		
156	Пищевые отравления: состояние человека	1		
157, 158	Профилактика пищевых отравлений	2		
159, 160	Требования к приготовлению пищи	2		
161, 162	Гигиенические требования хранению пищи	2		
163	Личная гигиена работника	1		
164	Медицинское обследование работника пищеблока	1		
Подготовка столового зала школьной столовой – 15 ч				
165	Обеденный стол: эстетическое оформление	1		
166-168	Сервировка обеденного стола (к завтраку, обеду, ужину)	3		
169-171	Подготовка бумажных салфеток	3		
172, 173	Укладывание салфеток в салфеточницу	2		
174	Наполнение приборов со специями	1		
175, 176	Уборка столов	2		
177-179	Уборка столового зала	3		
Практическое повторение – 22 ч				
180, 181	Уборка письменного стола	2		
182, 183	Уборка наружных поверхностей шкафа	2		
184, 185	Уборка подоконников	2		
186, 187	Уборка радиаторов отопления	2		
188	Очистка мусорной корзины	1		
189, 190	Мытье пола	2		
191, 192	Подготовка бумажных салфеток	2		
193, 194	Сервировка стола к завтраку	2		
195, 196	Сервировка стола к обеду	2		
197, 198	Сервировка стола к ужину	2		
199, 200	Сервировка стола к обеду	2		
Самостоятельная работа – 3 ч				
201-203	Уборка служебного помещения	3		
	Вводное занятие – 1 ч			
204	Техника безопасности на уроках труда	1		
Первичная обработка овощей – 27 ч				
205, 206	Питательная ценность овощей (капуста, лук, салат, морковь, свекла)	2		
207	Обработка сушеных овощей	1		
208	Безопасность при обработке овощей	1		

209	Требования к качеству овощей	1		
210	Требования к хранению овощей	1		
211	Требования к обработке овощей	1		
212	Признаки порчи овощей	1		
213	Обработка овощей: машины и инструменты	1		
214	Правила безопасности при обработке овощей	1		
215	Определение качества овощей	1		
216, 217	Сортировка овощей	2		
218, 219	Мытье овощей	2		
220, 221	Очистка овощей вручную	2		
222, 223	Дочистка овощей	2		
224, 225	Нарезка овощей соломкой	2		
226, 227	Нарезка овощей кольцами	2		
228, 229	Нарезка овощей полукольцами	2		
230, 231	Нарезка овощей шашками	2		
Обработка корнеплодов в условиях пищеблока – 7 ч				
232	Пищеблок: основные цеха	1		
233	Назначение горячего цеха	1		
234	Назначение холодного цеха	1		
235	Назначение мясного цеха	1		
236	Назначение овощного цеха	1		
237	Назначение моечного отделения	1		
238	Оборудование овощного цеха	1		

Календарно - тематическое планирование 8 класс

№ урока	Дата	Изменения	Разделы и темы	Требования к уровню подготовки
			Вводное	<p>Воспитанники должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство, назначение и правила безопасной работы с инструментами; <p>Воспитанники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать свое рабочее место, соблюдать правила техники безопасности; <p>Воспитанники должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распорядок дня работы на фабрике; - правила безопасности при уборке производственных помещений; <p>Воспитанники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - складывать отходы; - протирать пол; <p>Воспитанники должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды санитарно-технического оборудования;
1			Содержание задачи курса. Внутренний распорядок. Правила безопасной работы.	
			Уборка помещений на производственном предприятии швейной фабрике	
2			Значение уборки для производительной работы цеха.	
3			Распорядок дня работы на фабрике.	
4			Время отводимое на уборку.	
5			Обязанности работы уборщицы.	
6			Основные требования к работе уборщицы.	
7			Правила безопасности при уборке производственных и других помещений на швейной фабрике.	
8			Подметание проходов в пошивочном цехе в установленные на предприятии сроки. Практическая работа.	
9			Сбор отходов. Практическая работа.	
10			Складывание отходов. Практическая работа.	
11			Транспортировка отходов. Практическая работа.	
12			Протирка пола. Практическая работа.	
13			Уборка лестниц и помещений фабрики. Практическая работа.	
			Уборка санитарных узлов	
14			Устройство санузла.	
15			Причины необходимости повышенной чистоты санузла.	
16			Спецодежда для уборки в санузле.	

17			Средства для обеззараживания санузла.	<p>- засор унитаза;</p> <p>- средства для чистки керамики и эмали;</p> <p>- общие правила при уборке санузлов;</p> <p>Воспитанники должны уметь:</p> <p>- ликвидировать засор в ванной;</p> <p>- применять чистящие пасты хлорной извести;</p> <p>- чистить и мыть оборудование в санузле;</p> <p>Воспитанники должны знать:</p>
18			Санитарно-техническое оборудование: виды раковин, слив, ванна, гигиенический душ.	
19			Санитарно-техническое оборудование: виды унитаза, писсуара.	
20			Материалы изготовления санитарно-техническое оборудование.	
21			Свойства санитарно-технического оборудования.	
22			Устройство унитаза.	
23			Причины и следствия засора унитаза.	
24			Приспособления для обработки саноборудования	
25			Средства для чистки керамики.	
26			Средства для чистки эмали.	
27			Ликвидация засоров в умывальнике с помощью вантуза. Практическая работа.	
28			Правила техники безопасности при употреблении раствора хлорной извести.	
			Практическое повторение	
29			Обработка резиновых перчаток. Практическая работа.	
30			Чистка и мойка оборудования в санузле с применением чистящих растворов и паст хлорной извести. Практическая работа.	
31			Ликвидация засоров в ванной и в умывальнике с помощью вантуза. Практическая работа.	
32			Уборка помещений на производственном предприятии. Практическая работа.	
33			Уборка определенных участков производственного предприятия. Самостоятельная работа.	
			Работа на приусадебном участке	
34			Виды сезонных работ.	

35			Инвентарь для выполнения уборочных работ.	<ul style="list-style-type: none"> - виды сезонных работ; - технику выполнения определенных видов работ с инвентарем; - работу с садовым секатором; - виды работ на участке; <p>Воспитанники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильно пользоваться инвентарем; - ухаживать за инвентарем; - отличать деревья разных пород; 	
36			Требования, предъявляемые к уборочному инвентарю.		
37			Правила техники безопасности при работе с садовым инвентарём.		
38			Правила подбора инвентаря для работы по сезону.		
39			Уход за инвентарём.		
40			Хранение инвентаря.		
41			Виды работ на участке.		
42			Правила выполнения уборочных работ.		
43			Основные породы деревьев.		
44			Основные породы кустарников.		
45			Определение пород деревьев на участке.		
46			Подбор инвентаря для работ по сезону. Практическая работа.		
47			Техника безопасности с садовым инвентарем.		
48			Правила перекопки земли под зеленые насаждения.		
49			Сбор семян. Практическая работа.		
50			Хранение семян.		
51			Уборка сухих цветов с клумбы. Практическая работа.		
52			Правила перекапывания клумб.		
53			Перекапывание клумбы. Практическая работа.		
54			Техника безопасности при работе с секатором.		
55			Осенняя обрезка кустарников и деревьев. Практическая работа.		
56			Обрезка сухих и поломанных веток садовым секатором. Практическая работа.		
57			Утилизация сухих и поломанных веток. Практическая работа.		
58			Виды покрытий.		
			Работа с тканью		
59			Виды тканей используемых для постельного белья.		Воспитанники должны знать:

60			Требования к тканям для постельного белья.	<ul style="list-style-type: none"> - виды тканей для постельного белья; - виды ниток; - виды ремонта; - размеры и формы заплат; <p>Воспитанники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать иглу и нить в соответствии с видом ткани; - заправлять швейную машину; - выполнять накладной шов и шов зигзаг; - подбирать ткань для ремонта;
61			Определение видов ткани на образцах. Практическая работа.	
62			Виды ниток.	
63			Определение видов ниток. Практическая работа.	
64			Инструменты и приспособления для ремонта постельного белья.	
65			Наложение заплаты из гладко крашенной ткани ручным способом. Практическая работа.	
66			Наложение заплаты из ткани с рисунком ручным способом. Практическая работа.	
67			Строение швейной машины.	
68			Правила эксплуатации швейной машины.	
69			Заправка швейной машины. Практическая работа .	
70			Правила техники безопасности при работе со швейной машиной.	
71			Машинные швы применяемые при ремонте постельного белья.	
72			Выполнение стачного шва на образце. Практическая работа.	
73			Выполнение накладного шва на образце. Практическая работа.	
74			Выполнение шва зигзаг на образце. Практическая работа.	
75			Виды ремонта.	
76			Способы выполнения ремонта.	
77			Размеры и формы заплат.	
78			Подбор игл и ниток в соответствии с видом ткани. Практическая работа.	
79			Правила техники безопасности при работе с иглой и ножницами.	
80			Притачивание заплаты. Практическая работа.	
			Стирка белья	
81			Организация работы в прачечной.	

82		Виды стиральных машин.	Воспитанники должны знать: - виды стиральной машины; - устройство стиральной машины автомат; - правила хранения моющих средств; - правила сортировать белье для стирки; Воспитанники должны уметь: - отмерять и засыпать стиральный порошок; - сортировать белье; - устанавливать программу стирки; - стирать, полоскать, утюжить белье;
83		Устройство стиральной машины полуавтомат.	
84		Устройство стиральной машины автомат.	
85		Правила безопасности при механической стирке.	
86		Моющие средства. Марки.	
87		Назначение моющего средства.	
88		Хранение моющих средств.	
89		Определение нужного количества моющего средства для стирки.	
90		Правила техники безопасности при использовании синтетических моющих средств.	
91		Выбор моющего средства для различных видов тканей. Практическая работа.	
92		Отмеривание и засыпание стирального порошка. Практическая работа.	
93		Правила сортировки белья для стирки.	
94		Сортировка белья. Практическая работа.	
95		Выбор режимов стирки.	
96		Установка программы для стирки. Практическая работа.	
97		Закладывание в барабан машины белья в соответствии с программой стирки. Практическая работа.	
98		Стирка белья. Практическая работа.	
99		Промывка машинки после стирки. Практическая работа.	
100		Досушивание белья. Практическая работа.	
101		Утюжка белья. Практическая работа.	
102		Назначение кипячения белья.	
		Влажно-тепловая обработка изделий из ткани	
103		Назначение влажно-тепловой обработки тканевых изделий.	Воспитанники должны знать : - виды утюгов;
104		Виды электрических утюгов.	

105			Различие утюгов по устройству и весу.	<ul style="list-style-type: none"> - правила безопасности при работе с утюгом; - приемы складывания выглаженных изделий; <p>Воспитанники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - установить терморегулятор теплового режима утюжки; - складывать изделия; <p>Воспитанники должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - свойства крахмаленного изделия из ткани; - виды крахмаливания; - приготовление крахмаливающего клейстера; <p>Воспитанники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определить количество крахмала для обработки белья; - приготовить крахмаливающий клейстер; - крахмаливание белья; - обрабатывать синтетические ткани антиэлектростатиком;
106			Неисправности утюга и меры их предотвращения.	
107			Режимы влажно-тепловой обработки в соответствии с видом ткани.	
108			Приспособления для утюжки изделий.	
109			Правила техники безопасности при работе с утюгом.	
110			Подготовка рабочего места. Практическая работа.	
111			Установка терморегулятором теплового режима утюжки. Практическая работа.	
112			Приемы складывания выглаженных изделий.	
			Подкрахмаливание и антиэлектростатическая обработка ткани	
113			Свойства крахмаленного изделия.	
114			Изделия, для которых применяется подкрахмаливание.	
115			Средства, применяемые для подкрахмаливания.	
116			Мягкое подкрахмаливание.	
117			Жесткое подкрахмаливание.	
118			Правила безопасной работы со средствами для подкрахмаливания.	
119			Правила определения количества крахмала для отработки белья.	
120			Приготовление крахмаливающего клейстера.	
121			Порядок подготовки текстильного изделия к крахмаливанию.	
122			Определение количества крахмала для обработки белья. Практическая работа.	
			Практическое повторение	
123			Механическая стирка белья. Практическая работа.	
124			Досушивание белья. Практическая работа.	
125			Утюжка белья. Практическая работа.	
126			Приемы складывания выглаженных изделий. Самостоятельная работа.	
			Работа с пищевыми продуктами	

127			Пищевая ценность блюд.	<p>Воспитанники должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды блюд; - способы хранения продуктов; - виды овощей; - виды нарезки овощей; - виды тепловой обработки; <p>Воспитанники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться кухонными приспособлениями; - сортировать овощи; - мыть овощи; - нарезать овощи соответствующим образом; - делать заправки для салатов;
128			Виды блюд.	
129			Виды тепловой обработки овощей.	
130			Холодные блюда.	
131			Горячие блюда.	
132			Супы.	
133			Мясные блюда.	
134			Рыбные блюда.	
135			Салаты.	
136			Определение качества пищевых продуктов.	
137			Хранение продуктов.	
138			Виды овощей.	
139			Пищевая ценность овощей.	
140			Виды обработки овощей.	
141			Виды нарезки овощей.	
			Личная гигиена медицинского персонала	<p>Воспитанники должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды часто встречающиеся инфекционные заболевания; - признаки инфекционных заболеваний; - профилактика инфекционных заболеваний; <p>Воспитанники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ухаживать за руками; - обрабатывать спецодежду; - стричь ногти; - смазывать руки кремами; - готовить спецодежду к стирке; <p>Воспитанники должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды перевязочных материалов;
142			Значение личной гигиены для медицинского персонала.	
143			Самооценка состояния здоровья.	
144			Виды наиболее часто встречающихся инфекционных заболеваний.	
145			Признаки инфекционных заболеваний.	
146			Профилактика инфекционных заболеваний.	
147			Уход за руками.	
148			Стрижка ногтей. Практическая работа.	
149			Мытье рук со щеткой. Практическая работа.	
150			Смазывание рук кремами. Практическая работа.	
151			Смазывание рук спирто-глицериновыми смесями. Практическая работа.	
			Изготовление перевязочного материала	
152			Виды перевязочных материалов.	
153			Разница между тампоном и турундой.	

154			Назначение и требование к изготовлению салфетки.	<ul style="list-style-type: none"> - назначение перевязочных материалов; - требования к изготовлению перевязочного материала; <p>Воспитанники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - раскраивать марлю и бинты; - изготавливать перевязочный материал; <p>Воспитанники должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила уборки помещений в лечебном учреждении; - средства для влажной уборки пола; - устройство и назначение холодильника; <p>Воспитанники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать инвентарь для уборки; - распределять помещения для уборки; - освобождать холодильник от продуктов; - размораживать и мыть холодильник;
155			Назначение и требование к изготовлению тампона.	
156			Назначение и требование к изготовлению турунд.	
157			Назначение и требование к изготовлению ватных шариков.	
158			Гигиенические требования к лицам, изготавливающим перевязочный материал.	
159			Правила раскроя марли и бинтов.	
160			Раскрой марли и бинтов. Практическая работа.	
161			Изготовление салфетки. Практическая работа.	
			Ежедневная уборка помещений, открытых для доступа посетителей в лечебно-профилактическом учреждении	
162			Значение уборки помещения в лечебном учреждении.	
163			Требования к уборке помещений в лечебном учреждении.	
164			Средства для влажной уборки пола.	
165			Элементарные этические правила при взаимоотношениях с больными.	
166			Подготовка инвентаря к уборке. Практическая работа.	
167			Подготовка материалов к уборке. Практическая работа.	
168			Распределение помещений для уборки. Практическая работа.	
169			Мытье подоконников, стальных панелей. Практическая работа.	
170			Мытье пола. Практическая работа.	
171			Сравнение времени и качества уборки. Практическая работа.	
172			Назначение холодильника.	
173			Устройство холодильника.	
174			Правила освобождения холодильника от продуктов.	
175			Освобождение холодильника от продуктов. Практическая работа.	

176			Размораживание холодильника. Практическая работа.	<p>Воспитанники должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - моющие средства для стирки; - особенности хранения моющих средств; - особенности мягкой и жесткой воды; - этапы стирки белья; <p>Воспитанники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать моющие средства для различных видов ткани; - подготавливать белье к стирке; - сортировать белье;
177			Сушка холодильника. Практическая работа.	
			Стирка и утюжка	
178			Виды моющих средств.	
179			Хранение моющих средств.	
180			Техника безопасности при работе с моющими средствами.	
181			Особенности мягкой и жесткой воды.	
182			Технология работы со стиральной машиной.	
183			Технология выполнения влажно - тепловых работ.	
184			Правила безопасности при работе с утюгом.	
185			Правила безопасности при работе со стиральной машиной.	
186			Этапы стирки белья.	
187			Сортировка белого белья.	
188			Правила замачивания белого белья.	
189			Застирывание белого белья.	
190			Правила кипячения белого белья.	
191			Правила стирки белого белья.	
192			Правила полоскания белого белья.	
193			Стирка белого белья. Практическая работа.	
194			Этапы стирки цветного белья.	
195			Сортировка цветного белья.	
196			Замачивание цветного белья.	
197			Правила стирки цветного белья.	
198			Правила полоскания цветного белья.	
199			Стирка цветного белья. Практическая работа.	
200			Правила стирки шерстяных вещей.	
201			Правила стирки шелковых вещей.	
202			Стирка шерстяных вещей. Практическая работа.	
			Приготовление заправочных супов на воде.	
203			Виды обработки овощей.	<p>Воспитанники должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды обработки овощей;

204			Этапы первичной обработки овощей.	<ul style="list-style-type: none"> - этапы первичной обработки овощей; - этапы тепловой обработки овощей; - формы фигурной нарезки овощей; - технологию приготовления овощного супа; <p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять первичную обработку овощей; - выполнять тепловую обработку овощей; - готовить и подавать к столу отварной картофель; - готовить и подавать овощной суп;
205			Этапы тепловой обработки овощей.	
206			Варка овощей.	
207			Жарка овощей.	
208			Пассировка овощей.	
209			Компоненты заправочных супов.	
210			Технология приготовления заправочных супов.	
211			Оборудование и приспособления для обработки овощей.	
212			Технология приготовления блюд из картофеля.	
213			Правила чистки картофеля.	
214			Чистка картофеля. Практическая работа.	
215			Способы нарезки картофеля.	
216			Нарезка картофеля кубиками. Контрольная работа.	
217			Нарезка картофеля соломкой. Практическая работа.	
218			Чистка картофеля . Практическая работа.	
219			Отваривание картофеля. Практическая работа.	
220			Рецепты блюд из картофеля.	
221			Правила подачи к столу отварного картофеля.	
222			Заправочные супы.	
223			Требования, предъявляемые к качеству приготовленного заправочного супа.	
224			Первичная обработка овощей для заправочного супа. Практическая работа.	
225			Чистка моркови. Практическая работа.	
226			Фигурная нарезка овощей.	
227			Нарезка овощей звездочками, гребешками. Практическая работа.	
228			Нарезка моркови кружочками. Практическая работа.	
229			Шинкование моркови. Практическая работа.	
230			Нарезка лука. Практическая работа.	

Календарно-тематическое планирование 9 класс

№ п/п	Раздел, тема	Кол - во часов	Дата	Примечание
День знаний				
Вводное занятие – 2 ч				
1	Техника безопасности на уроках труда	1		
2	Планирование работы на четверть	1		
Работа младшего медперсонала в поликлинике – 21 ч				
3	Кабинет физиотерапии: назначение	1		
4	Обязанности санитарки по уборке	1		
5	Стоматологический кабинет	1		
6	Особенности работы санитарки	1		
7	Хирургический кабинет	1		
8	Особенности работы санитарки	1		
9	Глазной кабинет	1		
10	Особенности работы санитарки	1		
11	Уборка кабинета физиотерапии	1		
12	Протирка пола	1		
13	Протирка подоконников, столов	1		
14	Уборка кабинета терапевта	1		
15	Протирка пола в кабинете терапевта	1		
16	Протирка подоконников, столов	1		
17	Уборка процедурного кабинета	1		
18	Протирка пола	1		
19	Протирка подоконников, столов	1		
20	Подбор чистящих и моющих средств	1		
21	Чистка и мытье ванн и раковин	1		
22	Чистка и уборка ковровых изделий	1		
23	Чистка и уборка мягкой мебели	1		
Гигиена лечебно-профилактического учреждения – 15 ч				
24	Понятие гигиены	1		
25	Факторы, влияющие на здоровье человека	2		
26	Факторы, влияющие на здоровье человека			
27	Санитарный режим в лечебном учреждении	1		
28	Загрязнение воздуха в лечебном учреждении	1		
29	Меры противодействия загрязнению	1		
30	Борьба с пылью в лечебном учреждении	1		
31	Обязанности санитарки по уборке помещения	1		
32	Инвентарь для уборки	1		
33	Виды уборки помещения	1		
34	Инвентарь для уборки	1		
35	Текущая уборка помещения	1		
36	Генеральная уборка помещения	1		
37	Сезонная уборка помещения	1		
38	Влажная уборка помещения	1		

Работа в больничной столовой – 22 ч				
39	Требования к столовой в больнице	1		
40	Режим мытья посуды	1		
41	Режим мытья столовых приборов	1		
42	Требования к обработке посуды	1		
43	Разнос пищи в хирургическом отделении	1		
44	Разнос пищи в терапевтическом отделении	1		
45	Разнос пищи в неврологическом отделении	1		
46, 47	Подготовка раздаточной к выдаче пищи	2		
48, 49	Подготовка столового зала к приходу больных	2		
50, 51	Разнос пищи для больных	2		
52	Сбор посуды	1		
53	Сбор пищевых отходов	1		
54, 55	Удаление пищевых отходов в контейнер	2		
56, 57	Мытье столовой посуды и приборов	2		
58	Обезжиривание столовой посуды и приборов	1		
59	Ополаскивание столовой посуды и приборов	1		
60	Сушка столовой посуды и приборов	1		
Практическое повторение – 31 ч				
61	Виды уборки помещения	1		
62-64	Уборка подоконников	3		
65-67	Уборка радиаторов и радиаторных ниш	3		
68-71	Мытье стенных панелей в коридорах	4		
72-74	Мытье стенных панелей в холлах	3		
75-77	Мытье стенных панелей в столовом зале	3		
78-80	Мытье столов в столовом зале	3		
81, 82	Инвентарь для уборки пола	2		
83, 84	Средства для уборки пола	2		
85, 86	Мытье пола в коридорах	2		
87, 88	Мытье пола в холлах	2		
89, 90	Мытье пола в столовом зале	2		
	<u>Самостоятельная работа – 3 ч</u>			
91	Мытье, обезжиривание столовой посуды	1		
92	Ополаскивание столовой посуды	1		
93	Сушка столовой посуды	1		
Вводное занятие – 2 ч				
94	Техника безопасности на уроках труда	1		
95	Планирование работы на четверть	1		
Ежедневная уборка помещений в больнице, открытых для доступа посетителей – 25 ч				
96	Требований к качеству уборки больничных помещений	1		
97	Виды уборочного инвентаря	1		
98, 99	Назначение уборочного инвентаря	2		
100, 101	Рабочая одежда, ее назначение	2		
102, 103	Хранение рабочей одежды	2		
104, 105	Уход за рабочей одеждой	2		
106, 107	Моющие средства, их назначение	2		
108, 109		2		

110, 111	Правила обращения с моющими средствами Использование моющих средств при уборке	2		
112, 113	Подготовка инвентаря к уборке	2		
114, 115	Подбор моющих средств	2		
116, 117	Составление плана работы	2		
118-120	Уборка помещений в больнице	3		
Работа санитарки в приемном отделении больницы – 36 ч				
121	Приемное отделение больницы	1		
122, 123	Прием и хранение вещей больного	2		
124	Больничная кровать	1		
125, 126	Правила пользования больничной кроватью	2		
127, 128	Требования к санитарной обработке больных	2		
129, 130	Правила и способы транспортировки больных	2		
131, 132	Правила и порядок смены постельного белья	2		
133, 134	Правила и порядок смены нательного белья	2		
135, 136	Смена постельного белья	2		
137, 138	Гигиенические требования к больничному белью	2		
139, 140	Смена нательного белья больного	2		
141	Положение больного при различных заболеваниях	1		
142, 143	Уборка ванной комнаты	2		
144	Подготовка гигиенической ванны	1		
145	Дезинфекция, ее назначение	1		
146, 147	Дезинфекция губок	2		
148, 149	Дезинфекция мочалок	2		
150	Транспортировка больных в отделение	1		
151, 152	Подготовка кровати для приема больного	2		
153	Перекладывание больного с тележки на постель	1		
154-156	Уборка помещений приемного отделения	3		
Практическое повторение – 10 ч				
157	Приемное отделения больницы	1		
158	Требования к санитарной обработке больных	1		
159	Правила транспортировки больных	1		
160	Уборка помещений приемного отделения	1		
161	Уборка гигиенической комнаты	1		
162	Дезинфекция губок	1		
163	Дезинфекция мочалок	1		
164	Транспортировка больного в отделение (перевозка, переноска, сопровождение)	1		
165, 166	Экскурсия в лечебно-профилактическое учреждение	2		

167-169	<u>Самостоятельная работа</u> – 3 ч Обслуживание больных в приемном отделении больницы	3		
Понятие об инфекционных заболеваниях – 28 ч				
	Вводное занятие – 1 ч			
170	Техника безопасности на уроках труда	1		
171, 172	Роль микроорганизмов в инфекционном процессе	2		
173, 174	Источники и пути передачи инфекции	2		
175, 176	Признаки инфекционных заболеваний	2		
177, 178	Дезинфекция: виды, значение, проведение	2		
179-181	Правила работы с дезрастворами	3		
182-184	Дезинсекция: виды, значение, проведение	3		
185, 186	Правила работы с дезрастворами	2		
187-189	Подготовка дезраствора	3		
190-193	Дезинфекция предметов обихода	4		
194-197	Стерилизация предметов ухода	4		
Общий уход за больными – 56 ч				
198-200	Личная гигиена больного	3		
201-203	Основные требования к гигиене больного	3		
204-206	Туалет больного	3		
207-209	Помощь больному в утреннем туалете	3		
210-212	Постель для активного больного	3		
213-215	Постель для пассивного больного	3		
216-218	Сроки смены постельного белья	3		
219-221	Способы смены постельного белья	3		
222-224	Порядок выдачи постельного белья	3		
225-227	Порядок выдачи одежды	3		
228-231	Смена постельного белья	4		
232-234	Сбор использованного постельного белья	3		
235-237	Транспортировка постельного белья	3		
238	Уборка палат Лечебно-охранительный режим при уборке палат	1		