

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Красноярский край

Управление образования администрации Рыбинского района

МБОУ "Большеключинская ООШ № 4 "

РАССМОТРЕНО

председатель комиссии

Кравченко И.Н.
Протокол № 4 комиссии по
рассмотрению рабочих
программ от «25» августа
2023 г.

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора
по УВР

Сафонова О.Н.
Протокол № 1
методического совета от
«25» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

директор

Тетерина Ж.С.
Приказ № 01-05-148/1 от
«29» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Профильный труд»

для обучающихся 5-8 классов

«Подготовка младшего обслуживающего персонала»

для обучающихся 9 класса

Большие Ключи 2023

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 частей (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 распоровшемуся 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 крахмаленного 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 заболеваний. 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 во 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 однодетального 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 аллеи 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 кроя | | | |
| 93 | Вывертывание игрушки | 1 | | |
| 94 | Набивка игрушки ватой | 2 | | |
| 96 | Присоединение дополнительных деталей (хвост, клюв, глаза) | 2 | | |
| 97 | Присоединение дополнительных деталей (хвост, клюв, глаза) | | | |
| 98 | Окончательная отделка игрушки | 2 | | |
| 99 | Окончательная отделка игрушки | | | |
| Устройство жилого помещения – 15 ч | | | | |
| 100 | Элементы строительной конструкции (стены, пол, потолок, дверной проем, оконный проем) | 1 | | |
| 101 | Оборудование дома (плинтус, подоконник, оконная рама, отопительный радиатор, дверь, штучная решетка) | 1 | | |
| 102 | Инструменты и материалы для выполнения аппликации (цветная бумага, шаблон, карандаш, линейка, угольник, ножницы, клей) | 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 | | |

Календарно – тематическое планирование 7 класс

| № п/п | Наименование раздела, темы | Количество 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 – 20 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 |
|----------------|-------------|------------------|--|---|
| | | | | Воспитанники должны знать: |
| | | | Вводное | - устройство, назначение и правила безопасной работы с инструментами; |
| 1 | | | Содержание задачи курса. Внутренний распорядок. Правила безопасной работы. | Воспитанники должны уметь: - рационально организовывать свое рабочее место, соблюдать правила техники безопасности; |
| | | | Уборка помещений на производственном предприятии швейной фабрике | Воспитанники должны знать: |
| 2 | | | Значение уборки для производительной работы цеха. | - распорядок дня работы на фабрике; |
| 3 | | | Распорядок дня работы на фабрике. | - правила безопасности при уборке производственных помещений; |
| 4 | | | Время отводимое на уборку. | Воспитанники должны уметь: |
| 5 | | | Обязанности работы уборщицы. | - складывать отходы; |
| 6 | | | Основные требования к работе уборщицы. | - протирать пол; |
| 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 | Воспитанники должны знать: |
| 14 | | | Устройство санузла. | - виды санитарно-технического оборудования; |
| 15 | | | Причины необходимости повышенной чистоты санузла. | |
| 16 | | | Спецодежда для уборки в санузле. | |

| | | | | |
|----|--|--|--|---|
| 17 | | | Средства для обеззараживания санузла. | <ul style="list-style-type: none"> - засор унитаза; - средства для чистки керамики и эмали; - общие правила при уборке санузлов; <p>Воспитанники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ликвидировать засор в ванной; - применять чистящие пасты хлорной извести; - чистить и мыть оборудование в санузле; |
| 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. | Воспитанники должны знать: |

| | | | | | |
|----|--|--|---|--|-----------------------------------|
| 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 заплата из гладко крашенной ткани ручным способом. Практическая работа. | |
| 66 | | | Наложение заплата 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 заплата. 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 подкрахмаливающего клейстера; <p>Воспитанники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определить количество крахмала для обработки белья; - приготовить подкрахмаливающий клейстер; - подкрахмаливание 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 на 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 подкрахмаливающего клейстера. | |
| 121 | | | Порядок подготовки текстильного изделия к подкрахмаливанию. | |
| 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; |
| 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 | <p>Воспитанники должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды перевязочных материалов; |
| 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; |
| 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. | |

Воспитанники должны знать:

- правила уборки помещений в лечебном учреждении;
- средства для влажной уборки пола;
- устройство и назначение холодильника;

Воспитанники должны уметь:

- подготавливать инвентарь для уборки;
- распределять помещения для уборки;
- освобождать холодильник от продуктов;
- размораживать и мыть холодильник;

| | | | | |
|-----|--|--|--|--|
| 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 | | | | |
| 170 | Вводное занятие – 1 ч | | | |
| | 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 | | |
| 238-241 | Уборка палат | 4 | | |
| 242, 243 | Лечебно-охранительный режим при уборке палат | 2 | | |
| 244-246 | Пользование дезинфицирующими растворами | 3 | | |
| 247-249 | Обработка и стерилизация предметов ухода | 3 | | |
| 250-253 | Холодильник: | | | |
| | - устройство, - правила размораживания и уборки | 2 2 | | |
| Практическое повторение – 24 ч | | | | |
| 254-256 | Уход за больными в больничной палате | 3 | | |
| 257-259 | Туалет больного | 3 | | |
| 260-262 | Помощь больному в утреннем туалете | 3 | | |
| 263-265 | Приготовление постели для больного | 3 | | |
| 266-268 | Сроки смены постельного белья | 3 | | |
| 269-271 | Способы смены постельного белья | 3 | | |
| 272-274 | Порядок выдачи постельного белья | 3 | | |
| 275-278 | Уход за больным | 4 | | |

| | | | | |
|---|---|---|--|--|
| 279-281 | <u>Самостоятельная работа – 3 ч</u> Уборка палаты в больнице с контролем качества и производительности труда. | 3 | | |
| Уход за больным в неврологическом отделении больницы – 21 ч | | | | |
| 282 | Вводное занятие Техника безопасности на уроках труда | 1 | | |
| 283, 284 | Работа санитарки в неврологическом отделении | 2 | | |
| 285, 286 | Ознакомление с состоянием больных | 2 | | |
| 287, 288 | Особенности ухода за больными (с нарушением кровообращения головного мозга) | 2 | | |
| 289, 290 | Помощь медсестре в уходе за больными | 2 | | |
| 291, 292 | Уход за больными с частичной или полной потерей речи | 2 | | |
| 293, 294 | Обработка кожи больного | 2 | | |
| 295 | Правила кормления больных | 1 | | |
| 296 | Кормление больного | 1 | | |
| 297 | Очистка ротовой полости | 1 | | |
| 298 | Подготовка клизмы | 1 | | |
| 299 | Подготовка грелки | 1 | | |
| 300-302 | Уборка и проветривание палаты | 3 | | |
| Уход за больными в отделении заболеваний внутренних органов – 24 ч | | | | |
| 303 | Понятие о болезнях внутренних органов | 1 | | |
| 304, 305 | Работа санитарки терапевтического отделения | 2 | | |
| 306 | Уход за больными с заболеваниями органов дыхания | 1 | | |
| 307 | Уход за больными с заболеваниями сердечно - сосудистой системы | 1 | | |
| 308 | Наблюдение за кожей больного | 1 | | |
| 309 | Профилактика пролежней | 1 | | |
| 310 | Санитарка гастроэнтерологического отделения | 1 | | |
| 311 | Уход за больными при остром гастрите | 1 | | |
| 312, 313 | Подготовка к рентгеноскопии желудка | 2 | | |
| 314, 315 | Подготовка к рентгеноскопии кишечника | 2 | | |
| 316 | Помощь медсестре в уходе за больными | 1 | | |
| 317 | Измерение температуры тела больного | 1 | | |
| 318 | Приготовление грелки, пузыря со льдом | 1 | | |
| 319 | Подготовка горчичников и банок | 1 | | |
| 320 | Смена нательного белья больного | 1 | | |
| 321 | Смена постельного белья больного | 1 | | |
| 322 | Подача судна, мочеприемника больному | 1 | | |
| 323 | Обработка и дезинфекция суден | 1 | | |
| 324 | Обработка и стерилизация наконечников для клизм | 1 | | |
| Уход за больными в хирургическом отделении – 20 ч | | | | |
| 325, 326 | Работа санитарки в хирургическом отделении | 2 | | |
| 327, 328 | Понятие об асептике и антисептике | 2 | | |

| | | | | |
|---------------------------------------|---|---|--|--|
| 329 | Понятие о предоперационном периоде | 1 | | |
| 330 | Подготовка больного к операции | 1 | | |
| 331, 332 | Понятие о послеоперационном периоде | 2 | | |
| 333, 334 | Помощь медсестре в уходе за больными | 2 | | |
| 335, 336 | Подготовка гигиенических ванн | 2 | | |
| 337, 338 | Помощь больному в принятии ванны | 2 | | |
| 339 | Правила транспортировки больного | 1 | | |
| 340 | Транспортировка больного | 1 | | |
| 341, 342 | Подготовка палаты и постели | 2 | | |
| 343, 344 | Подготовка постели для больных | 2 | | |
| 345 | Уход за больными с ушибами, вывихами | 1 | | |
| 346 | Приготовление гипсовых бинтов, лангетов | 1 | | |
| 347 | Приготовление грелки, пузыря со льдом | 1 | | |
| 348, 349 | Уход за больным в гипсовой повязке | 2 | | |
| 350 | Переворачивание и перекладывание больного | 1 | | |
| 351 | Подача больному судна, мочевого приемника | 1 | | |
| Практическое повторение – 17 ч | | | | |
| 352, 353 | Уборка приемного отделения больницы | 2 | | |
| 354, 355 | Порядок смены постельного белья | 2 | | |
| 356, 357 | Уборка подоконников в палате | 2 | | |
| 358, 359 | Уборка радиаторов отопления в палате | 2 | | |
| 360 | Уборка палат | 1 | | |
| 361 | Мытье пола | 1 | | |
| 362, 363 | Помощь медсестре в уходе за больными | 2 | | |
| 364, 365 | Подготовка постельного белья для больных | 2 | | |
| 366-368 | <u>Самостоятельная работа 3 ч</u> Уборка медицинского блока | 3 | | |
| Назначение санузла – 20 ч | | | | |
| 369, 370 | Водоразборное и сантехническое оборудование | 2 | | |
| 371 | Уход за оборудованием санузла | 1 | | |
| 372, 373 | Чистящие средства по уходу за сантехникой | 2 | | |
| 374 | Особенности санитарно-эпидемиологического режима | 1 | | |

