



## **Содержание программы:**

1. Пояснительная записка
2. Общая характеристика учебного предмета
3. Описание места учебного предмета в учебном плане
4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета
5. Содержание учебного предмета
6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся
7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности

### **1. Пояснительная записка**

Программа учебного предмета разработана с учетом следующих нормативных документов:

- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) приказ №1599 от 19.12.14.;

- Адаптированной основной общеобразовательной программы школы.

*Основные задачи реализации программного содержания в соответствии с ФГОС:*

- владение трудовыми умениями, необходимыми в разных жизненных сферах;
- владение умением адекватно применять доступные технологии и освоенные трудовые навыки для социального и трудового взаимодействия;
- обогащение положительного опыта и установки на активное использование освоенных технологий и навыков для индивидуального жизнеобеспечения, социального развития и помощи близким.

### **2. Общая характеристика учебного предмета**

*Целью* трудового обучения является подготовка обучающихся и подростков с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР к доступной трудовой деятельности. *Основные задачи:* развитие интереса к трудовой деятельности; формирование навыков работы с различными инструментами и оборудованием; освоение отдельных операций и технологий.

Обучение по программе, направлено на освоение трудового профиля «Обслуживающий труд» и опирается на умения и навыки, сформированные у обучающихся в ходе занятий по предметно-практической деятельности, и нацелено на освоение доступных трудовых операций. Важно формирование мотивации трудовой деятельности, развитие интереса к разным видам доступной трудовой деятельности, положительное отношение к результатам своего труда. Обучающихся знакомят с различными материалами и инструментами, со специальным оборудованием, учат соблюдать технику безопасности в ходе трудового процесса. У обучающихся постепенно накапливается практический опыт, происходит формирование операционно-технических умений, формируются навыки самостоятельного изготовления продукции (умения намечать цель, подбирать необходимые инструменты и материалы, осуществлять задуманное, оценивать результат).

Подросток учится организовывать свое рабочее место в соответствии с используемыми материалами, инструментами, оборудованием. Постепенно у обучающегося формируются такие качества трудовой деятельности, которые позволяют выполнять освоенную деятельность в течение длительного времени, осуществлять работу в соответствии с требованиями, предъявляемыми к качеству продукта, и производить его в установленные сроки.

Учебный курс «Труд (технология)» занимает особое место среди учебных предметов основного этапа обучения. Для обучающихся с тяжёлыми множественными нарушениями развития (ТМНР) характерно сочетание интеллектуального (умеренного, тяжелого или глубокого) и психофизического недоразвития (локального или системного нарушений зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата, расстройств аутистического спектра).

Курс «Труд (технология)» построен с учетом преемственности тематического планирования на весь курс обучения, что позволяет повторять и закреплять знания в течении ряда лет, дополнять их новыми сведениями.

Практический показ приемов работы и ее рациональной последовательности приближают учащегося к реальной жизни и способствуют достаточно глубокому уровню усвоения учащимися данной программы.

### **3. Описание места предмета в учебном плане**

В Федеральном компоненте государственного стандарта окружающий природный мир обозначен как самостоятельный предмет, что подчеркивает его особое значение в системе образования детей с ОВЗ. На его изучение отведено в 6-7 классе - 68 часов, 2 часа в неделю, 34 учебные недели; в 8-9 классе – 170 часов, 5 часов в неделю, 34 учебные недели.

### **4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета**

*Личностные результаты:*

- 1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»;
- 2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 3) формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- 4) формирование уважительного отношения к окружающим;
- 5) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 6) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- 7) развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- 8) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 9) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- 10) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- 11) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

*Предметные результаты:*

- 1) *Овладение трудовыми умениями, необходимыми в разных жизненных сферах:*

- овладение умением адекватно применять доступные технологические цепочки и освоенные трудовые навыки для социального и трудового взаимодействия;
- интерес к овладению доступными профильными, прикладными, вспомогательными видами трудовой деятельности;
- умение выполнять отдельные и комплексные элементы трудовых операций, несложные виды работ, применяемые в сферах производства и обслуживания;
- умение использовать в трудовой деятельности различные инструменты, материалы;
- соблюдать необходимые правила техники безопасности; умение соблюдать технологические процессы, например, выращивание и уход за растениями; умение выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени, оценивать результаты своего труда;

*2) Обогащение положительного опыта и установка на активное использование освоенных технологий и навыков для индивидуального жизнеобеспечения, социального развития и помощи близким:*

- потребность активно участвовать в совместной с другими деятельности, направленной на свое жизнеобеспечение, социальное развитие и помощь близким.

*Освоение учебных предметов в соответствии АООП направлено также на достижение личностных результатов, включенных в модуль «Школьный урок» программы воспитания школы*

**Базовые учебные действия, формируемые в процессе освоения программы:**

*Коммуникативные(подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся)*

- способность инициировать и поддерживать коммуникацию со сверстниками;
- способность применять адекватные способы поведения в разных ситуациях;
- способность обращаться за помощью;
- способность использовать разнообразные средства коммуникации согласно ситуации;
- способность правильно применить ритуалы социального взаимодействия согласно ситуации.

*Личностные (формирование учебного поведения)*

- переключает взгляд с одного предмета на другой;
- фиксирует взгляд на лице педагога с использованием утрированной мимики;
- фиксирует взгляд на лице педагога с использованием голоса;
- фиксирует взгляд на изображении;
- фиксирует взгляд на экране монитора;
- выполняет стереотипную инструкцию;
- выполняет одноступенчатую инструкцию;
- выполняет двухступенчатую инструкцию;
- использует по назначению бумагу;
- использует по назначению цветную бумагу;
- использует по назначению тетради, альбомы для рисования;
- использует по назначению карандаши, ручки использует по назначению ластик;
- использует по назначению краски;
- использует по назначению линейку;
- использует по назначению калькулятор;
- подражает действиям, выполняемым педагогом;

- последовательно выполняет отдельные операции действия по образцу педагога;
- выполняет действия с опорой на картинный план с помощью педагога;
- самостоятельно выполняет действия с опорой на картинный план;
- принимает задачу деятельности, самостоятельно определяет последовательность операций, выполняет действия в соответствии с заданием.

*Регулятивные (формирование умения выполнять задание)*

- способен удерживать произвольное внимание на выполнении посильного задания 8-10 мин;
- при организующей, направляющей помощи способен выполнить посильное задание от начала до конца;
- выполняет задания, но требуется незначительная стимуляция;
- выполняет задания самостоятельно от начала до конца;
- ориентируется в качественных параметрах задания в соответствии с содержанием программы обучения по предмету.

*Познавательные (формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому)*

- ориентируется в режиме дня, расписании уроков самостоятельно;
- самостоятельно выстраивает алгоритм предстоящей деятельности (словесный или наглядный план);
- самостоятельно переходит от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с алгоритмом.

## **5. Основное содержание учебного предмета**

*6–7 класс*

*Раздел «Уборка помещений».*

Виды уборки: ежедневная, генеральная. Инвентарь и спецодежда, применяемые для уборки. Моющие и дезинфицирующие средства. Правила безопасного использования. Тряпка для уборки. Назначение в зависимости от вида работы, используемая ткань. Маркировка уборочного инвентаря. Правила безопасности при уборке. Последовательность уборки.

Мебель: виды, назначение. Виды покрытия мебели. Средства ухода за мебелью в зависимости от материала покрытия. Правила ухода за мебелью. Правила безопасной работы при чистке мебели. Уход за деревянной мебелью. Уход за мягкой мебелью. Удаление пыли с водостойких и неводостойких поверхностей. Виды покрытий пола. Правила ухода за полом.

*Раздел «Уход за одеждой».*

Первоначальные сведения о структуре и разновидностях тканей. Получение ткани. Лицевая и изнаночная стороны. Долевая и поперечная нити в ткани. Техника безопасности при работе с иглой, ножницами. Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству изделия. Виды ручных стежков.

*Раздел «Питание».*

Правила безопасной работы на кухне. Гигиенические требования к кухне. Кухонная посуда и инвентарь. Столовые приборы. Оборудование кухни. Санитарно-гигиенические требования к мытью оборудования и инвентаря. Правила ухода за алюминиевой, эмалированной, стеклянной посудой. Последовательность работы по очистке, мытью и ополаскиванию кухонной посуды. Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработка сушеных овощей. Понятие отходы при обработке

овощей: виды использования. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей. Санитарные требования к условиям хранения овощей.

Способы обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности. Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола, замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами. Нарезка овощей полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.

Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды, основные требования к их обработке, нормы отходов. Нож для дочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности. Определение пригодности корнеплода, переборка, мытье зелени. Дочистка картофеля вручную и обработка других видов корнеплодов. Организация работы моечного отделения.

Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранения пищевых отходов. Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке. Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов. Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды.

Наблюдение за работой посудомоечной машины.

*8–9 класс*

*Раздел «Уборка помещений».*

Виды уборки: ежедневная, генеральная. Инвентарь и спецодежда, применяемые для уборки. Моющие и дезинфицирующие средства. Правила безопасного использования. Тряпка для уборки. Назначение в зависимости от вида работы, используемая ткань. Маркировка уборочного инвентаря. Правила безопасности при уборке. Последовательность уборки.

Мебель: виды, назначение. Виды покрытия мебели. Средства ухода за мебелью в зависимости от материала покрытия. Правила ухода за мебелью. Правила безопасной работы при чистке мебели. Уход за деревянной мебелью. Уход за мягкой мебелью. Удаление пыли с водостойких и неводостойких поверхностей. Виды покрытий пола. Правила ухода за полом. Правила безопасной работы на кухне. Гигиенические требования к кухне.

*Раздел «Уход за одеждой».*

Первоначальные сведения о структуре и разновидностях тканей. Получение ткани. Лицевая и изнаночная стороны. Долевая и поперечная нити в ткани. Техника безопасности при работе с иглой, ножницами. Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству изделия. Виды ручных стежков.

Значение одежды в жизни человека. Виды ухода за одеждой. Периодичность ухода за одеждой. Виды тканей. Виды стирок. Подготовка белья к стирке. Чтение ярлычков. Сортировка белья перед стиркой. Порядок ручной стирки. Замачивание белья. Полоскание, отжим.

*Раздел «Питание».*

Кухонная посуда и инвентарь. Столовые приборы. Оборудование кухни. Санитарно-гигиенические требования к мытью оборудования и инвентаря. Правила ухода за

алюминиевой, эмалированной, стеклянной посудой. Последовательность работы по очистке, мытью и ополаскиванию кухонной посуды. Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработка сушеных овощей. Понятие отходы при обработке овощей: виды использования. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей. Санитарные требования к условиям хранения овощей.

Способы обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности. Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную. Отжимание рассола, замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами. Нарезка овощей полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.

Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды, основные требования к их обработке, нормы отходов. Нож для дочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности. Определение пригодности корнеплода, переборка, мытье зелени. Дочистка картофеля вручную и обработка других видов корнеплодов. Организация работы моечного отделения.

Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранения пищевых отходов. Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке. Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов. Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды.

Наблюдение за работой посудомоечной машины.

*Раздел «Уход за комнатными растениями».*

Комнатные растения. Строение, особенности ухода. Уход за комнатными растениями. Виды работ по уходу за комнатными растениями. Правила ухода за комнатными растениями. Инвентарь для ухода за комнатными растениями. Факторы, влияющие на растение. Световой режим, влажность воздуха. Полив и опрыскивание. Срок жизни и размножение.

*Раздел «Сохранение и поддержание здоровья».*

Уход за больными. Правила ухода за больными. Средства ухода за больными. Предметы для ухода за пациентами. Правила здорового образа жизни. Поддержание чистоты тела. Санитары. Должностные обязанности санитаров. Смена постельного белья. Смена постельного белья тяжелобольному пациенту. Смена нательного белья. Смена нательного белья тяжелобольному пациенту. Обтирания больного в постели. Гигиенический уход. Пролежни. Профилактика пролежней. Гигиенический уход за волосами больного. Мытье волос и головы. Гигиенический уход за ногтями больного. Стрижка ногтей. Гигиенический уход за ногами больного. Мытье ног пациенту в постели. Гигиенический уход за кожей больного. Подготовка к уходу за кожей пациента. Помощь больному при принятии гигиенической ванны. Дезинфекция ванны после использования.

*Раздел «Уход за обувью».*

История возникновения обуви. Виды обуви. Виды обуви по сезону. Материалы для изготовления обуви. Определение материала, из которого изготовлена обувь. Средства и приспособления по уходу за обувью. Повседневный уход за обувью. Очищение обуви от грязи и пыли.

Уход за мокрой обувью. Сушка мокрой обуви. Набивание обуви газетной бумагой. Правила чистки кожаной обуви. Чистка кожаной обуви. Правила чистки замшевой обуви. Чистка замшевой обуви. Место хранения обуви.

*Раздел «Садовые работы».*

Растения сада. Растения огорода. Садовые цветы. Виды садовых работ весной. Спецодежда: перчатки, фартук, халат. Садовый инвентарь, используемый весной. Правила работы с садовым инвентарём. Секатор: назначение. Правила работы с секатором. Правила работы с лопатой. Перекопка почвы на клумбах. Посев семян. Высадка рассады в открытый грунт.

**6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся  
6-7 класс**

№ п/п	Тема урока	Основные виды учебной деятельности	Кол-во часов
1.	Виды уборки: ежедневная, генеральная.	Слушание информации. Выполнение правил ТБ. Выполнение инструкций учителя. Выполнение практической работы с помощью учителя.	1
2.	Инвентарь и спецодежда, применяемые для уборки.		1
3.	Моющие и дезинфицирующие средства.		1
4.	Правила безопасного использования.		1
5.	Тряпка для уборки.		1
6.	Назначение в зависимости от вида работы, используемая ткань.		1
7.	Маркировка уборочного инвентаря.		1
8.	Правила безопасности при уборке.		1
9.	Последовательность уборки.		1
10.	Первоначальные сведения о структуре и разновидностях тканей.		1
11.	Получение ткани.		1
12.	Лицевая и изнаночная стороны.		1
13.	Долевая и поперечная нити в ткани.		1
14.	Техника безопасности при работе с иглой, ножницами.		1
15.	Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству изделия.		1
16.	Виды ручных стежков.		1
17.	Мебель: виды, назначение.		1
18.	Виды покрытия мебели.		1
19.	Средства ухода за мебелью в зависимости от материала покрытия.		1
20.	Правила ухода за мебелью.		1
21.	Правила безопасной работы при чистке мебели.		1
22.	Уход за деревянной мебелью.		1
23.	Уход за мягкой мебелью.		1
24.	Удаление пыли с водостойких и неводостойких поверхностей.		1
25.	Виды покрытий пола.		1

26.	Правила ухода за полом.		1
27.	Правила безопасной работы на кухне.		1
28.	Гигиенические требования к кухне.		1
29.	Кухонная посуда и инвентарь.		1
30.	Столовые приборы.		1
31.	Оборудование кухни.		1
32.	Санитарно-гигиенические требования к мытью оборудования и инвентаря.		1
33.	Правила ухода за алюминиевой, эмалированной, стеклянной посудой.		1
34.	Последовательность работы по очистке, мытью и ополаскиванию кухонной посуды.		1
35.	Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка.		1
36.	Обработка сушеных овощей.		1
37.	Понятие отходы при обработке овощей: виды использования.		1
38.	Требования к качеству и хранению овощей.		1
39.	Признаки порчи овощей.		1
40.	Санитарные требования к условиям хранения овощей.		1
41.	Способы обработки овощей.		1
42.	Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.		1
43.	Определение качества овощей.		1
44.	Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную.		1
45.	Отжимание рассола, замачивание сушеных овощей.		1
46.	Нарезка овощей соломкой, кольцами.		1
47.	Нарезка овощей полукольцами, шашками.		1
48.	Подбор инструментов для обработки овощей.		1
49.	Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлебрезка, моечное отделение), назначения и устройства.		1
50.	Оборудование овощного цеха.		1
51.	Корнеплоды, виды, основные требования к их обработке, нормы отходов.		1
52.	Нож для дочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним.		1
53.	Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.		1
54.	Определение пригодности корнеплода, переборка, мытье зелени.		1
55.	Дочистка картофеля вручную и обработка других видов корнеплодов.		1
56.	Организация работы моечного отделения.		1
57.	Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка.		1
58.	Моющие средства: виды, правила составления растворов.		1

59.	Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь).		1
60.	Правила сбора и хранение пищевых отходов.		1
61.	Правила безопасности при мойке посуды.		1
62.	Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования.		1
63.	Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка.		1
64.	Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.		1
65.	Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам.		1
66.	Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов.		1
67.	Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды.		1
68.	Наблюдение за работой посудомоечной машины.		1
Итого за год: 68 часов			

### 8-9 класс

№ п/п	Тема урока	Основные виды учебной деятельности	Кол-во часов
1.	Виды уборки: ежедневная, генеральная.	Слушание информации. Выполнение правил ТБ. Выполнение инструкций учителя. Выполнение практической работы с помощью учителя.	1
2.	Виды уборки (закрепление).		1
3.	Инвентарь и спецодежда, применяемые для уборки.		1
4.	Моющие и дезинфицирующие средства.		1
5.	Правила безопасного использования.		1
6.	Тряпка для уборки.		1
7.	Назначение в зависимости от вида работы, используемая ткань.		1
8.	Маркировка уборочного инвентаря.		1
9.	Правила безопасности при уборке.		1
10.	Последовательность уборки.		1
11.	Последовательность уборки (закрепление).		1
12.	Первоначальные сведения о структуре и разновидностях тканей.		1
13.	Получение ткани.		1
14.	Лицевая и изнаночная стороны.		1
15.	Долевая и поперечная нити в ткани.		1
16.	Техника безопасности при работе с иглой, ножницами.		1
17.	Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству изделия.		1
18.	Виды ручных стежков.		1
19.	Мебель: виды, назначение.		1
20.	Виды покрытия мебели.		1

21.	Средства ухода за мебелью в зависимости от материала покрытия.		1
22.	Правила ухода за мебелью.		1
23.	Правила ухода за мебелью (закрепление).		1
24.	Правила безопасной работы при чистке мебели.		1
25.	Уход за деревянной мебелью.		1
26.	Уход за деревянной мебелью (закрепление).		1
27.	Уход за мягкой мебелью.		1
28.	Уход за мягкой мебелью (закрепление).		1
29.	Удаление пыли с водостойких и неводостойких поверхностей.		1
30.	Виды покрытий пола.		1
31.	Правила ухода за полом.		1
32.	Правила безопасной работы на кухне.		1
33.	Гигиенические требования к кухне.		1
34.	Кухонная посуда и инвентарь.		1
35.	Столовые приборы.		1
36.	Оборудование кухни.		1
37.	Санитарно-гигиенические требования к мытью оборудования и инвентаря.		1
38.	Правила ухода за алюминиевой, эмалированной, стеклянной посудой.		1
39.	Правила ухода за алюминиевой, эмалированной, стеклянной посудой (повторение).		1
40.	Последовательность работы по очистке, мытью и ополаскиванию кухонной посуды.		1
41.	Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка.		1
42.	Обработка сушеных овощей.		1
43.	Понятие отходы при обработке овощей: виды использования.		1
44.	Требования к качеству и хранению овощей.		1
45.	Признаки порчи овощей.		1
46.	Санитарные требования к условиям хранения овощей.		1
47.	Способы обработки овощей.		1
48.	Способы обработки овощей (закрепление).		1
49.	Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.		1
50.	Определение качества овощей.		1
51.	Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную.		1
52.	Сортировка, мытье, очистка и доочистка овощей вручную (закрепление).		1
53.	Отжимание рассола, замачивание сушеных овощей.		1
54.	Отжимание рассола, замачивание сушеных овощей (закрепление).		1
55.	Нарезка овощей соломкой.		1
56.	Нарезка овощей кольцами.		1

57.	Нарезка овощей полукольцами.		1
58.	Нарезка овощей шашками.		1
59.	Подбор инструментов для обработки овощей.		1
60.	Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначения и устройства.		1
61.	Оборудование овощного цеха.		1
62.	Корнеплоды, виды, основные требования к их обработке, нормы отходов.		1
63.	Нож для дочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним.		1
64.	Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.		1
65.	Определение пригодности корнеплода, переборка, мытье зелени.		1
66.	Дочистка картофеля вручную и обработка других видов корнеплодов.		1
67.			1
68.	Организация работы моечного отделения.		1
69.	Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка.		1
70.	Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка (закрепление).		1
71.	Моющие средства: виды, правила составления растворов.		1
72.	Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щетки, ветошь).		1
73.	Правила сбора и хранение пищевых отходов.		1
74.	Правила безопасности при мойке посуды.		1
75.	Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования.		1
76.	Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка.		1
77.	Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.		1
78.	Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам.		1
79.	Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов.		1
80.	Обработка ершей, щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды.		1
81.	Наблюдение за работой посудомоечной машины.		1
82.	Комнатные растения.		1
83.	Строение, особенности ухода.		1
84.	Уход за комнатными растениями.		1
85.	Виды работ по уходу за комнатными растениями.		1
86.	Правила ухода за комнатными растениями.		1
87.	Инвентарь для ухода за комнатными растениями.		1

88.	Факторы, влияющие на растение.		1
89.	Световой режим, влажность воздуха.		1
90.	Полив и опрыскивание.		1
91.	Полив и опрыскивание (закрепление).		1
92.	Срок жизни и размножение.		1
93.	Уход за больными.		1
94.	Правила ухода за больными.		1
95.	Правила ухода за больными (закрепление).		1
96.	Средства ухода за больными.		1
97.	Средства ухода за больными (закрепление).		1
98.	Предметы для ухода за пациентами.		1
99.	Правила здорового образа жизни.		1
100.	Поддержание чистоты тела.		1
101.	Поддержание чистоты тела (закрепление).		1
102.	Санитары.		1
103.	Должностные обязанности санитаров.		1
104.	Смена постельного белья.		1
105.	Смена постельного белья тяжелобольному пациенту.		1
106.	Смена нательного белья.		1
107.	Смена нательного белья тяжелобольному пациенту.		1
108.	Обтирания больного в постели.		1
109.	Гигиенический уход.		1
110.	Пролежни.		1
111.	Профилактика пролежней.		1
112.	Гигиенический уход за волосами больного.		1
113.	Мытье волос и головы.		1
114.	Гигиенический уход за ногтями больного.		1
115.	Стрижка ногтей.		1
116.	Гигиенический уход за ногами больного.		1
117.	Мытье ног пациенту в постели.		1
118.	Гигиенический уход за кожей больного.		1
119.	Подготовка к уходу за кожей пациента.		1
120.	Помощь больному при принятии гигиенической ванны.		1
121.	Дезинфекция ванны после использования.		1
122.	История возникновения обуви.		1
123.	Виды обуви.		1
124.	Виды обуви по сезону.		1
125.	Материалы для изготовления обуви.		1
126.	Определение материала, из которого изготовлена обувь.		1
127.	Средства и приспособления по уходу за обувью.		1
128.	Повседневный уход за обувью.		1
129.	Очищение обуви от грязи и пыли.		1
130.	Очищение обуви от грязи и пыли (закрепление).		1
131.	Уход за мокрой обувью.		1
132.	Уход за мокрой обувью (закрепление).		1
133.	Сушка мокрой обуви.		1
134.	Набивание обуви газетной бумагой.		1

135.	Правила чистки кожаной обуви.	1
136.	Чистка кожаной обуви.	1
137.	Правила чистки замшевой обуви.	1
138.	Чистка замшевой обуви.	1
139.	Чистка обуви (закрепление).	1
140.	Место хранения обуви.	1
141.	Растения сада.	1
142.	Растения огорода.	1
143.	Садовые цветы.	1
144.	Виды садовых работ весной.	1
145.	Спецодежда: перчатки, фартук, халат.	1
146.	Садовый инвентарь, используемый весной.	1
147.	Правила работы с садовым инвентарём.	1
148.	Секатор: назначение.	1
149.	Правила работы с секатором.	1
150.	Правила работы с лопатой.	1
151.	Перекопка почвы на клумбах.	1
152.	Посев семян.	1
153.	Высадка рассады в открытый грунт.	1
154.	Значение одежды в жизни человека.	1
155.	Виды ухода за одеждой.	1
156.	Периодичность ухода за одеждой.	1
157.	Виды тканей.	1
158.	Виды стирок.	1
159.	Подготовка белья к стирке.	1
160.	Подготовка белья к стирке (закрепление).	1
161.	Чтение ярлыков.	1
162.	Чтение ярлыков (закрепление).	1
163.	Сортировка белья перед стиркой.	1
164.	Сортировка белья перед стиркой (закрепление).	1
165.	Порядок ручной стирки.	1
166.	Порядок ручной стирки (закрепление).	1
167.	Замачивание белья.	1
168.	Замачивание белья (закрепление).	1
169.	Полоскание, отжим.	1
170.	Полоскание, отжим (закрепление).	1
Итого за год: 170 часов		

### **7.Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности**

*Материально-техническое обеспечение:* ноутбук, мультимедийное оборудование, пылесос, холодильник, тележка уборочная, урна для раздельного сбора мусора, раздаточный дидактический материал (муляжи предметов, природный материал, таблицы, схемы), инвентарь для уборки пришкольной территории (метла, грабли, ведро), инвентарь для уборки в помещениях (швабра, веник, совок, ветошь).столовая и кухонная посуда.

Согласовано

Зам. директора по КР

Д.М. Шагундокова

29.08.2023 г.