

Приложение
к АООП для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями) МБОУ СОШ № 221,
вариант 9.1,
утверждена приказом № 70/23-О от 29.08.2025 г.)

Рабочая программа учебного предмета «Профильный труд»

1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Профильный труд» для обучающихся 5-9 классов составлена в соответствии с нормативными документами:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Приказ Минобрнауки России от 19.12.2014 № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»
- Приказ Минобрнауки России от 24.10.2022 № 1026 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»
- Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа для обучающихся с умственной отсталостью, одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 22 декабря 2015 г. № 4/15);
- Приказ Минпросвещения России от 22.03.2021 № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 20 мая 2020 г. № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность» (в действующей редакции);
- Устав и локальные акты МБОУ СОШ № 221;

В МБОУ СОШ № 221 обучение детей с умственной отсталостью осуществляется по адаптированной образовательной программе общего образования, а также программам специальных (коррекционных) образовательных учреждений для детей с нарушениями интеллектуального развития.

Данная рабочая программа является коррекционной для обучающихся с умственной отсталостью, составлена с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, тем самым обеспечивают коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию.

Учебный предмет «Профильный труд» имеет немаловажное значение в развитии обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Цель программы: формирование у воспитанников знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

Задачи:

- расширять знания нравственного поведения, норм этики в обществе. - формировать у каждого воспитанника правила ведения семейного хозяйства, практические умения, связанные с самообслуживанием.
- воспитывать личностные качества: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;
- прививать навыки трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию, строгое соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда; воспитывать желание и стремление к приготовлению доброкачественной пищи; творческого отношения к домашнему труду;
- развивать индивидуальные качества: ловкость, внимание, наблюдательность, память, находчивость, смекалку, воображение, фантазию;
- воспитывать интерес к национальным традициям.

Направления коррекционной работы:

- развитие артикуляционной моторики;
- формирование умения работать по словесной инструкции, алгоритму;
- развитие высших психических функций;
- коррекция нарушений эмоционально-личностной сферы;
- развитие речи, владение техникой речи;
- расширение представлений об окружающем мире и обогащение словаря;
- коррекция индивидуальных пробелов в знаниях, умениях, навыках.

Содержание программы для 5 класса включает в себя

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 рיצевания 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.

Календарно – тематическое планирование 5 класс (204 ч)

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов	Примечание
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	
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, 14	Уборка газонов	2	
15	Уборка спортплощадки	1	
16	Очистка уборочного инвентаря, хранение	1	
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	
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	
45-48	Аппликация «Жилая комната»	4	
49	Правила поведения в кабинете труда	1	
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	Виды красок для пола	2	
62	Покрытие пола краской		
63	Обои: назначение, виды	1	
64	Оклеивание стен макета обоями	1	
65	Изготовление мебели из цветной бумаги	1	
66	Приклеивание мебели	1	
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	
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	
95, 96	Мытье пола с различным покрытием	2	
97	Правила поведения на уроках труда	1	
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	
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	
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	
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	
154-157	Изготовление коробочки из картона <i>(без отделки, с отделкой по усмотрению ученика)</i>	4	
158	Правила безопасного поведения на уроках труда, в кабинете труда.	1	
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	
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	
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	
201-204	Изготовление салфетки-прихватки (<i>из двух слоев ткани с обработкой краев косым обметочным стежком по образцу готового изделия</i>)	4	

Содержание программы 6 класса

1. Вводное занятие

Техника безопасности и правила поведения на уроках труда.

2. Работа на участке:

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

3. Ежедневная уборка спального помещения:

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

4. Работа с тканью:

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

- вывертывание и набивка игрушки ватой, присоединение дополнительных деталей.

5. Устройство жилого помещения:

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

6. Работа в столовой:

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

7. Ремонт постельного белья:

- ремонт постельного белья по распорвавшемуся шву.

8. Ежедневная уборка помещения:

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

9. Уход за мебелью:

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

Календарно – тематическое планирование 6 класс (204 ч)

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов	Примечание
1	Техника безопасности на уроках труда	1	
2	Рабочее место, правила ухода за ним	1	
3	Знакомство с видами практических работ	1	
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, 15	Стребание опавших листьев	2	
16, 17	Удаление сорных растений	2	
18, 19	Уборка листвы с аллей и дорожек	2	
20, 21	Подметание дорожек и площадок	2	
22, 23	Переноска собранного мусора	2	
24	Подготовка инвентаря к хранению	1	
25	Складирование инвентаря	1	
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, 36	Протирка подоконника	2	
37	ТБ при протирке радиатора	1	
38, 39	Протирка отопительного радиатора	2	
40, 41	Протирка радиаторных ниш	2	
42	Крепление тряпки на швабру	1	
43	Промывка тряпки во время работы	1	
44, 45	Влажная протирка пола	2	
46, 47	Уборка спальни	2	
48	Проверка результатов работы	1	
49	Обсуждение качества работы	1	
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, 58	Наметывание первого и второго подгиба	2	
59	Техника безопасности при работе на швейной машине	1	
60	Подготовка швейной машины к работе	1	
61	Виды машинных швов	1	
62-67	Обработка срезов на швейной машине	6	
68-71	Изготовление завязок на фартук	4	
72, 73	Вкладывание и прострачивание завязок	2	
74-77	Отделка фартука	4	
78, 79	Уборка спальни	2	
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, 86	Выполнение петельных стежков на образце	2	
87, 88	Этапы изготовления мягкой игрушки	2	
89, 90	Сметывание деталей готового кроя	2	
91, 92	Соединение деталей готового кроя	2	
93	Вывертывание игрушки	1	
94, 95	Набивка игрушки ватой	2	
96, 97	Присоединение дополнительных деталей (<i>хвост, клюв, глаза</i>)	2	
98, 99	Окончательная отделка игрушки	2	
100	Элементы строительной конструкции (<i>стены, пол, потолок, дверной проем, оконный проем</i>)	1	
101	Оборудование дома (<i>плинтус, подоконник, оконная рама, отопительный радиатор, дверь, штенсельная решетка</i>)	1	
102	Инструменты и материалы для выполнения аппликации (<i>цветная бумага, шаблон, карандаш, линейка, угольник, ножницы, клей</i>)	1	
103	Аппликация «Жилая комната»	1	
104	Разметка деталей на бумаге	1	
105	Вырезание деталей	1	
106	Расположение и наклеивание деталей	1	
107	Аппликация «Прихожая»	1	
108	Разметка деталей на бумаге	1	
109	Вырезание деталей	1	
110	Расположение и наклеивание деталей	1	
11	Аппликация «Кухня»	1	
112	Разметка деталей на бумаге	1	
113	Вырезание деталей	1	
114	Расположение и наклеивание деталей	1	
115, 116	Аппликация по выбору («Жилая комната», «Кухня», «Прихожая»)	2	
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	
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 (по распоровшемуся шву)	2	
139, 140	Ремонт пододеяльника (по распоровшемуся шву)	2	
141	Виды служебных помещений (учительская, методический кабинет, классы, складские помещения школы)	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	
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	
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	
190-192	Уборка спального помещения	3	
193-195	Уборка школьной столовой	3	
196-198	Уборка служебных помещений	3	
199-201	Уборка учебных классов		
202-204	Ежедневная уборка помещения	3	

. 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.

Календарно – тематическое планирование

7 класс (238)

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов	Примечание
	День знаний		
1	Техника безопасности на уроках труда	1	
2	Организация рабочего места	1	
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	
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	
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	
59	Подметание лестницы	1	
60	Протирка перил	1	
61, 62	Мытье лестницы	2	
63, 64	Уборка лестницы	2	
65	Техника безопасности на уроках труда	1	
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	
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	
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	
121, 122	Генеральная уборка класса	2	
123, 124	Генеральная уборка гардероба	2	
125, 126	Генеральная уборка игровой	2	
127, 128	Генеральная уборка помещения (игровая комната, класс, гардероб)	2	
	Мытье дверей, подоконников		
129	Техника безопасности на уроках труда	1	
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	
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	1	
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	
180, 181	Уборка письменного стола	2	
182, 183	Уборка шкафов	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	
201-203	Уборка служебного помещения	2	
	Вводное занятие – 1 ч		
204	Техника безопасности на уроках труда	1	
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	Безопасность 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	
232	Пищеблок: основные цеха	1	
233	Назначение горячего цеха	1	
234	Обработка других видов корнеплодов (<i>морковь, свекла</i>)	1	
235	Назначение мясного цеха	1	
236	Назначение овощного цеха	1	
237	Назначение моечного отделения	1	
238	Оборудование овощного цеха	1	
239	Виды корнеплодов	1	
240	Требования к обработке корнеплодов	1	
241	Нормы отходов при обработке	1	
242	Нож для дочистки корнеплодов	1	
243	Правила безопасной работы ножом	1	
244	Картофелечистка, устройство, назначение	1	
245	Правила безопасной работы	1	
246	Определение пригодности корнеплодов	1	
247	Наблюдение за работой картофелечистки	1	
248, 249	Очистка картофеля вручную	2	
250, 251	Обработка других видов корнеплодов (<i>морковь, свекла</i>)	2	
252	Работа моечного отделения	1	
253	Столовая посуда: мытье, сушка	1	
254	Моющие средства: виды	1	
255	Правила составления растворов	1	
256	Приспособления для мытья посуды	1	
257	Правила сбора пищевых отходов	1	
258	Моющие, дезинфицирующие средства	1	
259	Спецодежда для мытья посуды	1	
260	Сбор пищевых отходов	1	
261	Сортировка посуды по видам	1	
262	Чистка и мытье столовой посуды	1	
263	Чистка и мытье столовых приборов	1	
264	Чистка и мытье подносов	1	
265	Обработка ершей, щеток, ветоши	1	
266	Составление моющих растворов	1	
267	Обработка кухонной посуды	1	
268	Обработка кухонного инвентаря, тары	1	
269, 270	Уборка пола	2	
271, 272	Уборка школьного помещения	2	

Содержание программы 8 класс

I. Уборка помещений на производственном предприятии

В данном разделе учащиеся знакомятся с работой уборщицы, ее обязанностями, изучают правила безопасности при уборке помещений.

II. Уборка санитарных узлов

В этом разделе учащиеся изучают устройство санузлов; знакомятся с планом уборки санузлов и с приспособлениями, необходимыми для обработки саноборудования, с дезинфицирующими средствами и правилами безопасного применения хлорной извести.

III. Стирка белья

В данном разделе учащиеся знакомятся с организацией работы в прачечной, с видами стиральных машин и их устройством. Учатся сортировать белье для стирки и подбирать необходимые моющие средства для определенного вида белья.

IV. Влажно-тепловая обработка изделий из ткани

Учащиеся знакомятся с видами электрических утюгов, с режимами утюжки изделий, с правилами безопасного использования электрооборудования.

V. Подкрахмаливание и антиэлектрическая обработка ткани

Данный раздел знакомит со свойствами накрахмаленных изделий из ткани; средствами, применяемыми для подкрахмаливания; правилами безопасности со средствами для подкрахмаливания, а так же с антиэлектростатиками, применяемыми при стирке.

VI. Личная гигиена медицинского персонала

В этом разделе учащиеся знакомятся со значением личной гигиены для медицинского персонала; кратко изучают наиболее часто встречающиеся инфекционные заболевания.

VII. Изготовление перевязочного материала

В данном разделе учащиеся получают знания о видах перевязочного материала, о его назначении, практически изготавливают салфетки для перевязок и тампоны.

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

Данный раздел раскрывает значение уборки в лечебных учреждениях, знакомит со средствами для влажной уборки пола, правилами при взаимоотношениях с больными.

IX. Общие требования к уходу за больными

В разделе дается общее представление о деонтологии, о долге медицинского работника перед больными.

X. Работа младшего медперсонала в поликлинике

В этом разделе учащиеся знакомятся со структурой поликлиники, с внутренним распорядком работы данного учреждения, с обязанностями санитарки.

XI. Внешний вид медицинского персонала

В разделе даются сведения о требованиях, предъявляемых к внешнему виду работника медицинского учреждения, о спецодежде и видах ее ремонта.

Основные требования к знаниям, умениям учащихся 8 класса

Учащиеся должны знать:

- правила санитарии по содержанию помещения;
- правила личной гигиены;
- правила обращения с моющими, дезинфицирующими средствами;
- правила безопасного обращения с электрооборудованием.

Учащиеся должны уметь:

- выполнять уборку производственных участков;
- стирать белье и складывать его после утюжки;
- обрабатывать спецодежду;
- ухаживать за руками;
- выполнять раскрой перевязочного материала;
- убирать холлы и коридоры в поликлинике.
-

Календарно – тематическое планирование

8 класс (272)

№ п/п	Наименование раздела, темы	Коли - чество часов	При меча ние
1	День Знаний Вводное занятие – 1 ч Инструктаж по охране труда	1	
2	Значение уборки для здоровья человека	1	
3- 4	Виды помещений образовательного учреждения	2	
5- 6	Требования к уборке помещений ОУ	2	
7- 8	Должностные обязанности уборщицы (<i>рабочей по комплексному обслуживанию и ремонту зданий</i>)	2	
9 -10	Правила безопасности при уборке помещений ОУ	2	
11	Хранение инвентаря	1	
12- 13	Распорядок дня уборщицы (<i>рабочей по комплексному обслуживанию и ремонту зданий</i>)	2	
14 -15	Уборка помещений спального корпуса	2	
16 - 17	Уборка столового зала	2	
17-18	Уборка актового зала	2	
19-22	Мытье коридоров	4	
23 -26	Уборка лестниц	4	
27 -28	Уборка учебных мастерских	2	
29-30	Уборка учебных кабинетов	2	
31-32	Уборка подсобных помещений	2	
33-34	Уборка склада	2	
35	Санузел: необходимость повышенной чистоты	1	
36-37	Устройство санузлов	2	
38	Спецодежда для уборки санузлов	1	
39-40	Средства для обеззараживания санузлов	2	
41	Сантехническое оборудование: виды	1	
42	Сантехническое оборудование: материалы	1	
43-44	Устройство унитазов	2	
45-46	Засор унитаза: причины, следствия	2	
47-48	Приспособления для обработки саноборудования	2	
49-50	Средства для чистки керамики и эмали	2	
51-52	Безопасность при подготовке дезраствора	2	
53-54	Инвентарь для уборки	2	
55	План уборки санузлов	1	

56	Общие правила при уборке санузлов	1	
57	Использование и хранение спецодежды	1	
58	Обработка резиновых перчаток	1	
59	Личная гигиена при уборке санузлов	1	
60	Чистка приборов санузлов	2	
61-62	Ликвидация засоров ванн	1	
63	Ликвидация засоров умывальников	1	
64	Применение чистящих паст	1	
65	Применение раствора хлорной извести	1	
66-67	Чистка, мытье оборудования в санузле	2	
68	Протирка пола	1	
69	Уборка лестниц	1	
70	Уборка гардероба	1	
71-72	Уборка медпункта	2	
73-76	Уборка столового зала	4	
77-78	Уборка моечного помещения	2	
79-81	Уборка умывальника	3	
82-83	Обязанности уборщицы помещений	2	
84-86	<u>Самостоятельная работа</u> Уборка помещения	3	
87	Вводное занятие – 1 ч Инструктаж по охране труда	1	
88	Организация работы прачечной	1	
89	Прием белья в прачечной	1	
90	Правила учета белья	1	
91	Виды стиральных машин	1	
92	Устройство стиральных машин	1	
93	Устройство центрифуги	1	
94	Отжим белья	1	
95	Моющие, отбеливающие и средства	1	
96	Дезинфицирующие средства для стирки	1	
97-98	Правила выбора моющих средств	2	
99	Правила пользования моющими средствами	1	
100	Правила пользования дезинфицирующими средствами	1	
101-102	Определение количества моющего средства	2	
103-104	Сортировка белья для стирки (по виду тканей, по назначению и цвету)	2	
105	Взвешивание белья	1	
106	Выбор режима стирки	1	
107	Назначение кипячения белья	1	
108	Правила безопасности при стирке	1	
109-111	Стирка белья в стиральных машинах	3	
112	Влажно-тепловая обработка изделий	1	
113	Электрический утюг: виды, назначение	1	
114	Электрический утюг: устройство	1	
115-116	Виды неисправности утюга	2	
117-118	Режимы влажно-тепловой обработки ткани	2	
119-120	Приспособления для утюжки изделий	2	

121	Правила безопасности при утюжке	1	
122	Брак при утюжке	1	
123-124	Влажно-тепловая обработка изделий	2	
125-127	Приемы складывания выглаженных изделий	3	
128-132	Утюжка и складывание изделий	5	
133	Свойства крахмаленных изделий	1	
134	Изделия, для подкрахмаливания	1	
135	Средства для подкрахмаливания	1	
136	Мягкое и жесткое подкрахмаливание	1	
137	Определение количества крахмала	1	
138	Правила безопасной работы	1	
139-140	Приготовление клейстера	2	
141	Подготовка к подкрахмаливанию	1	
142-143	Подкрахмаливание изделий	2	
144	Отжим и сушка изделий	1	
145-147	Утюжка изделий	3	
148	Ткани, способные наэлектризовываться	1	
149	Антистатики для стирки	1	
150	Обработка ткани антистатиком	1	
151-152	Стирка белья	2	
153-157	Утюжка, складывание белья	5	
158	Сушка белья в естественных условиях	1	
159	Развешивание белья	1	
160-161	<u>Самостоятельная работа</u> Утюжка белья	2	
162	Вводное занятие – 1 ч Инструктаж по охране труда	1	
163-164	Личная гигиена медицинского персонала	2	
165-166	Самооценка состояния здоровья	2	
167-168	Инфекционные заболевания	2	
169-170	Виды инфекционных заболеваний	2	
171-172	Признаки инфекционных заболеваний	2	
173-174	Профилактика инфекционных заболеваний	2	
175-176	Уход за руками (<i>стрижка ногтей, мытьё рук щёткой</i>)	2	
177-178	Смазывание рук кремами	2	
179-180	Спецодежда медицинских работников	2	
181	Уход за спецодеждой	1	
182	Оценка состояния спецодежды	1	
183	Подготовка спецодежды к стирке	1	
184	Стирка спецодежды	1	
185-186	Приготовление клейстера	2	
187-188	Подкрахмаливание спецодежды	2	
189-190	Сушка, утюжка спецодежды	2	
191-192	Мелкий ремонт спецодежды	2	
193-194	Виды перевязочного материала	2	
195-196	Назначение перевязочного материала	2	
197-198	Гигиенические требования к изготовлению	2	
199-200	Раскрой марли на бинты	2	

201-202	Раскрой марли на тампоны	2	
203-204	Складывание салфеток	2	
205-206	Изготовление тампонов	2	
207-209	Изготовление турунд	2	
210-211	Уборка помещения в лечебном учреждении	2	
212	Значение уборки помещения	1	
213	Требования к уборке помещения	1	
214	Моющие средства для уборки	1	
215	Дезинфицирующие средства для уборки	1	
216-217	Составление плана работы	2	
218-219	Правила взаимоотношений с больными	2	
220-221	Мытье панелей	2	
222-223	Обработка панелей	2	
224-225	Обработка подоконников	2	
226-227	Инвентарь для мытья полов	2	
228-229	Правила ухода за инвентарем	2	
230-233	Уборка пола	4	
234-235	Обработка полов дезраствором	2	
236-237	Освобождение холодильника от продуктов	2	
238-239	Правила размораживания холодильника	2	
240-241	Мытье холодильника	2	
242-243	Моющие средства для мытья холодильника	2	
244-245	Сушка холодильника	2	
246	Значение уборки лечебного учреждения	1	
247	Требования к уборке помещений	1	
248	Средства для уборки помещений	1	
249	Использование моющих средств	1	
250	Использование дезинфицирующих средств	1	
251	Инвентарь для уборки помещений	1	
252	Подготовка инвентаря к работе	1	
253	Хранение инвентаря	1	
254-257	Мытье панелей в процедурном кабинете	4	
258-259	Уборка полов в процедурном кабинете	2	
260-261	Уборка пола в медпункте	2	
262	Обработка пола дезраствором	1	
263-264	Мытье подоконников в медицинском кабинете	2	
265	Размораживание холодильника	1	
266	Мытье холодильника	1	
267	Сушка холодильника	1	
268	<u>Самостоятельная работа</u> Уборка медпункта	1	
269	Вводное занятие – 1 ч Инструктаж по охране труда	1	
270	Общее представление о деонтологии	1	
271	Этическое отношение врача к больному	1	
272	Итоговое занятие	1	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 698875933354843316134420126408267428494147114514

Владелец Овсяникова Светлана Юрьевна

Действителен с 21.04.2025 по 21.04.2026