

**Министерство просвещения Российской Федерации
Министерство образования и молодежной политики Свердловской
области
ГБОУ СО «Серовская ШИ, реализующая АООП»**



УТВЕРЖДЕНО

директор

С.В. Ахмедзянова

Приказ № 312 от « 29 » 08.2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(УО1.7.7.1 (7-9)

**учебного предмета «Профильный труд. Подготовка
младшего обслуживающего персонала»**

7-9 класс

**адаптированной основной общеобразовательной программы
обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными
нарушениями)**

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), далее ФАООП УО, утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 включает пояснительную записку, содержание обучения, планируемые результаты освоения программы по предмету.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала» является составной частью, Адаптированной основной общеобразовательной программы образования для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГБОУ СО «Серовская ШИ» вариант 1, разработана в соответствии со следующими документами: Приказ Минобрнауки России от 19 декабря 2014г. № 1599 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 1 вариант".

2. КРАТКОЕ СОДЕДЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Работа на пришкольном участке.

Объект работы. Деревья на пришкольном участке.

Теоретические сведения. Вводное занятие. Вводный инструктаж по охране труда. Правила безопасности при работе на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Строение дерева: ствол, крона. Приствольный круг. Значение. Правила вскапывания приствольного круга.

Умение. Ориентировка по образцу обработанного дерева. Планирование работы по инструкции учителя.

Практическая, самостоятельная работа. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями.

Практическая работа. Очистка ствола плодового дерева, побелка известью с помощью кисти.

Урок обобщения и коррекция знания. Практическая работа. Вскапывание приствольного круга лопатой.

Уборка лестниц в помещении.

Объект работы. Внутренняя лестница здания.

Теоретические сведения. Лестница в школе. Правила безопасности при уборке лестницы (устройство: ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления). Моющие средства. Резиновые перчатки" (назначение, правила бережного обращения).

Умение. Работать со шваброй.

Практическая работа. Подметание лестницы. Уборка мусора.

Урок обобщения и коррекция знания. Практическая работа. Мытье лестницы моющими средствами.

Машинная стирка белья.

Объект работы. Бытовая стиральная машинка.

Теоретические сведения. Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности.

Умение. Планировать последовательность действий. Стирка белья в стиральной машинке.

Практическая работа. Сортировка и взвешивание грязного белья.

Урок обобщения и коррекция знания. Практическая работа. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка.

Обработка оборудования и уборка на кухне. Объект работы. Школьная кухня.

Теоретические сведения. Кухонная посуда и инвентарь" (виды, назначение, правила ухода).

Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления.

Умение. Работать с моющими средствами.

Практическая работа. Чистка и мытье посуды (алюминиевой, эмалированной, никелированной).

Урок обобщения и коррекция знания. Практическая, самостоятельная работа. Чистка кухонного стола.

Работа в пищеблоке.

Объект работы. Школьная столовая.

Теоретические сведения. Столовая посуда: виды, назначение. Обязанности мойщицы посуды.

Спецодежда работника кухни; уход и хранение" (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги).

Умение. Планировать последовательность действий. Вымыть посуду.

Практическая работа. Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение.

Сбор пищевых отходов.

Урок обобщения и коррекция знания. Практическая работа. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах.

Генеральная уборка помещения. Объект работы. Школа, класс.

Теоретические сведения. Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника (окрашенных масляной краской; водэмульсионной и клеевой краской). Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Санитарно-гигиенические правила при выполнении работ.

Умения. Планировать последовательность действий. Обработка стенной панели, подоконника, двери.

Практическая работа. Обработка стенной панели, подоконника, двери.

Урок обобщения и коррекция знания. Практическая работа. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом.

Практическое повторение. Самостоятельная работа. Мытье пола и лестницы.

Ежедневная уборка служебного помещения.

Объект работы. Рабочий стол учителя, шкаф, пол, холодильник.

Теоретические сведения. Повторный инструктаж по охране труда. Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.

Умение. Пользование холодильником.

Практическая работа. Уборка стола, наружных поверхностей. Очистка корзины для использованной бумаги. Размораживание, мытье и протирка холодильника. Урок обобщения и коррекция знания. Практическая, самостоятельная работа. Протирка пола.

Гигиена питания.

Объект работы. Школьная столовая, продовольственный магазин.

Теоретические сведения. Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.

Экскурсия в школьную столовую по теме: "Хранение приготовленной пищи". Экскурсия в магазин по теме: "Хранение продуктов питания".

Умение. Определять сроки продуктов питания.

Урок обобщения и коррекция знания. Самостоятельная работа.

Хранение продуктов питания в моём доме.

Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей.

Объект работы. Кабинет СБО, обеденный стол.

Теоретические сведения. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.

Умения. Ориентировка по образцу подготовленного стола. планирование хода работы.

Практическая, самостоятельная работа. Правильное расположение стульев.

Практическая работа. Подготовка бумажных салфеток и укладывание.

Практическая работа. Наполнение и размещение на столе прибора со специями.

Первичная обработка овощей. Объект работы. Овощи.

Теоретические сведения. Питательная ценность и первичная обработка овощей" (капуста, лук, салат, шпинат).

Понятие отходы при обработке овощей: виды, использование.

Умение. Определять качество овощей.

Практическая работа. Определение качества овощей.

Обработка корнеплодов в условиях пищеблока. Объект работы. Корнеплоды, школьная столовая. Теоретические сведения.

Пищеблок: основные цеха, назначения и устройства (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение). Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов.

Экскурсия в школьную столовую. Наблюдение за работой картофелечистки.

Умения. Коллективное планирование, последовательность рабочих операций. Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания. Объект работы.

Территория у школьной столовой.

Теоретические сведения. Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания.

Умение. Работать с граблями, метлой.

Практическая работа. Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Подбор инвентаря.

Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания.

Объект работы. Кабинет СБО, столовая и кухонная посуда, инвентарь, тара.

Теоретические сведения.

Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств.

Умение. Работать с посудой.

Урок обобщения и коррекция знания. Практическая, самостоятельная работа. Сортировка посуды по видам.

Практическая повторение. Чистка и мытьё кухонной посуды. Уборка пола.

3. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты освоения:

- 1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- 2) формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- 3) развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о необходимости жизнеобеспечения;
- 4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 5) овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
- 6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- 7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- 8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, формирование и развитие социально значимых мотивов учебной деятельности;
- 9) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 10) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 11) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- 12) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- 13) формирование готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты включают освоенный обучающимися в ходе изучения конкретного учебного предмета опыт специфической для данной предметной области деятельности по получению нового знания, его преобразованию и применению, а также систему основополагающих элементов научного знания, лежащих в основе современной научной картины мира. Предметные результаты овладения содержанием коррекционно-развивающей области обеспечивают обучающимся эффективное освоение АООП, коррекцию и профилактику нарушений развития, социализацию и социальную адаптацию.

**Минимальный и достаточный уровни усвоения предметных результатов на
конечшкольного обучения (IX класс):**

Профильный труд (МОП)

Минимальный уровень	Достаточный уровень
<p>знание названий некоторых материалов изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту;</p> <p>знание правил техники безопасности;</p> <p>понимание значимости организации учебного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;</p> <p>представления об основных свойствах используемых материалов;</p> <p>знание правил хранения материалов и санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;</p> <p>отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы;</p> <p>представления о принципах действия, общем устройстве инструментов и приспособлений;</p> <p>представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;</p> <p>владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных процессов;</p> <p>чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе работы;</p> <p>представления о разных видах профильного труда;</p> <p>понимание значения и ценности труда;</p> <p>понимание красоты труда и его результатов;</p> <p>заботливое и бережное отношение к общественному достоянию;</p> <p>выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» / «не нравится»);</p> <p>организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;</p> <p>осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий</p>	<p>определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;</p> <p>знание правил техники безопасности и соблюдение их;</p> <p>понимание значимости организации учебного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и четкое умение организовывать своё рабочее место;</p> <p>самостоятельный отбор материалов и инструментов, необходимых для работы;</p> <p>экономное расходование материалов;</p> <p>планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы; знание оптимальных и доступных приемов, достижений поставленных целей;</p> <p>осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий, и корректировка хода практической работы;</p> <p>понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности: соблюдать правила подготовки к работе;</p> <p>знать последовательность работы; уметь определять этапы работы;</p> <p>знать приемы выполнения ручных работ;</p> <p>понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.</p>

2. Тематическое планирование 7 класс

№ н/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата
I	Вводные занятия. Работа на пришкольном участке		
1	Вводное занятие. "Вводный инструктаж по охране труда. Правила безопасности при работе на пришкольном участке".	1	
2	"Осенний уход за деревьями. Основные породы деревьев на пришкольном участке".	1	
3	"Строение дерева: ствол, крона".	1	
4	"Приствольный круг. Значение".	1	
5	"Правила вскапывания приствольного круга".	1	
6	Практическая, самостоятельная работа. "Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями".	1	
7	Практическая работа. "Очистка ствола плодового дерева, побелка известью с помощью кисти".	1	
8	Урок обобщения и коррекция знания. Практическая работа. "Вскапывание приствольного круга лопатой".	1	
II	Уборка лестниц в помещении		
9	"Лестница в школе. Правила безопасности при уборке лестницы" (устройство: ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления).	1	
10	"Моющие средства. Резиновые перчатки" (назначение, правила бережного обращения).	1	
11	Практическая работа. "Подметание лестницы. Уборка мусора".	1	
12	Урок обобщения и коррекция знания. Практическая работа. "Мытье лестницы моющими средствами".	1	
III	Машинная стирка белья		
13	"Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, правила пользования".	1	
14	"Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности".	1	
15	Практическая работа. "Сортировка и взвешивание грязного белья".	1	
16	Урок обобщения и коррекция знания. Практическая работа. "Подготовка стиральной машины к работе. Стирка".	1	
I	Обработка оборудования и уборка на кухне		
17	"Кухонная посуда и инвентарь" (виды, назначение, правила ухода).	1	
18	"Мытье кухонной посуды: санитарные	1	

	требования, моющие средства и приспособления".		
19	Практическая работа. "Чистка и мытье посуды" (алюминиевой, эмалированной).	1	
20	Урок обобщения и коррекция знания. Практическая, самостоятельная работа. "Чистка кухонного стола".	1	
II	Работа в пищеблоке		
21	"Столовая посуда: виды, назначение".	1	
22	"Обязанности мойщицы посуды".	1	
23	"Спецодежда работника кухни; уход и хранение" (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги).	1	
24	Практическая работа. "Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение".	1	
25	Практическая работа. "Сбор пищевых отходов".	1	
26	Урок обобщения и коррекция знания. Практическая работа. "Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах".	1	
III	Генеральная уборка помещения		
27	. Практическая, самостоятельная работа. "Чистка кухонного стола".	1	
28	. Практическая, самостоятельная работа. "Чистка кухонного стола".	1	
29	. Практическая, самостоятельная работа. "Чистка кухонного стола".	1	
30	. Практическая, самостоятельная работа. "Чистка кухонного стола".	1	
31	Урок обобщения и коррекция знания. Практическая работа. "Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом".	1	
32	Практическое повторение. Самостоятельная работа. "Мытье пола и лестницы".	1	
I	Ежедневная уборка служебного помещения		
33	"Повторный инструктаж по охране труда. Общее представление о работе учреждения (предприятия)".	1	
34	"Значение документации (важность). Уборка письменного стола".	1	
35	"Правила электробезопасности".	1	
36	"Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка"	1	
37	Практическая работа. "Уборка стола, наружных поверхностей".	1	
38	Практическая работа. "Очистка корзины для использованной бумаги".	1	
39	Практическая работа. "Размораживание, мытье и протирка холодильника.	1	

40	Урок обобщения и коррекция знания. Практическая, самостоятельная работа. "Протирка пола".	1	
II	Гигиена питания		
41	"Продукты: виды, значение для питания".	1	
42	"Изменение качества продукта в результате долгого хранения".	1	
43	"Признаки порчи продукта".	1	
44	"Пищевое отравление: состояние человека, профилактика".	1	
45	"Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи".	1	
46	"Личная гигиена работника общественного питания".	1	
47	"Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока".	1	
48	Экскурсия в школьную столовую. "Хранение приготовленной пищи".	1	
49	Экскурсия в магазин "Хранение продуктов питания".	1	
50	Урок обобщения и коррекция знания. Самостоятельная работа. "Хранение продуктов питания в моём доме"	1	
III	Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей		
51	"Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка".	1	
52	"Сбор грязной посуды со стола, санитарные тре- бования, правила этикета".	1	
53	"Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды".	1	
54	Практическая, самостоятельная работа. "Правильное расположение стульев".	1	
55	Практическая работа. "Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфетницу".	1	
56	Практическая работа. "Наполнение и размещение на столе прибора со специями".	1	
I	Вводное занятие. Первичная обработка овощей		
57	"Питательная ценность и первичная обработка овощей" (капуста, лук, салат, шпинат)	1	
58	"Понятие отходы при обработке овощей: виды, использование".	1	
59	Практическая работа. "Определение качества овощей".	1	
II	Обработка корнеплодов в условиях пищеблока		
60	"Пищеблок: основные цеха, назначения и устройства" (горячий, холодный, мясной,	1	

	мучной, <i>овощной</i> , хлебoreзка, моечное отделение).		
61	"Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов".	1	
62	Экскурсия в школьную столовую. "Наблюдение за работой картофелечистки".	1	
III	Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания		
63	"Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания".	1	
64	Практическая работа. "Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора".	1	
65	Практическая работа. "Подбор инвентаря".	1	
IV	Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания		
66	"Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств".	1	
67	Урок обобщения и коррекция знания. Практическая, самостоятельная работа. "Сортировка посуды по видам".	1	
68	Практическое повторение "Чистка и мытье кухонной посуды. Уборка пола".	1	

3. Тематическое планирование 8 класс

№ н/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата
1	Вводное занятие. Охрана труда	1	
	Уборка помещений на производственном предприятии.	1	
2.	Значение уборки для производительной уборки цеха.	1	
3.	Распорядок дня работы на фабрике	1	
4.	Работа уборщицы: обязанности, основные требования	1	
5.	Правила безопасности при уборке производственных помещений.	1	
6.	Практическая работа. Подметание проходов	1	
	Уборка санитарных узлов	1	
7.	Санузел: причина повышенной чистоты.	1	
8.	Устройство санузла.	1	
9.	Спецодежда (Резиновые сапоги и перчатки)	1	
10	Средства для обеззараживания санузла.	1	
11.	Санитарно-техническое оборудование: виды (раковина, слив, ванна, унитаз).	1	
12.	Устройство унитаза.	1	
13.	Засор унитаза: причины и следствия.	1	
14.	Приспособления для обработки саноборудования: виды (щетка, вантуз), назначение, пользование	1	

16.	Практическая работа. Чистка и мойка оборудования и пола в санузле.	1	
17.	Средства для чистки керамики и эмали	1	
18.	Правила безопасности при употреблении раствора хлорной извести	1	
	Практическая работа. Применение чистящих паст и раствора хлорной извести.		
19.	Общие правила при уборке санузлов.	1	
20.	Практическая работа. Ликвидация засоров в ванне и умывальнике с помощью вантуза.	1	
21.	Подготовка к использованию и хранение спецодежды орудий труда.	1	
22.	Обработка резиновых перчаток (мытьё, стерилизация, сушка.	1	
23.	Соблюдение личной гигиены	1	
	Умения		
24.	Ориентировка по устной инструкции учителя.	1	
	Стирка белья		
25.	Организация работы в прачечной. Стиральные машины – виды (полуавтоматы и автоматы), устройство.	1	
26.	Моющие средства (стиральные порошки): марки, назначение, определение нужного для стирки количества.	1	
27.	Сортировка белья для стирки. Выбор режимов стирки. Назначение кипячения белья.	1	
28.	Правила безопасности при механической стирке и использование синтетических моющих средств.	1	
29.	Практическая работа. Сортировка белья. Закладывание в барабан машины белья в соответствии с программой стирки. Отмеривание и засыпание стирального порошка. Установка программы стирки. Стирка.	1	
30.	Промывка машины после стирки. Досушивание и утюжка белья.	1	
	Влажно-тепловая обработка изделий из ткани. Объект работы. Электроутюг.		
31.	Назначение влажно-тепловой обработки тканевых изделий. Электрический утюг: виды, различие по устройству и весу, неисправности и меры по их предотвращению.	1	
32.	Режим влажно-тепловой обработки в соответствии с видом ткани.	1	
33.	Приспособления для утюжки изделий.	1	
34.	Правила безопасности. Брак при утюжке	1	
35.	Влажно-тепловая обработка с помощью гладильных процессов.	1	
36.	Правила безопасного пользования гладильным прессом.	1	
37.	Приемы складывания выглаженных изделий.	1	
38.	Практическая работа. Утюжка и складывание изделий.	1	
	Подкрахмаливание и антиэлектростатическая обработка ткани.		

39.	Свойство крахмаленного изделия из ткани.	1	
40.	Средства, применяемые для подкрахмаливания.	1	
41.	Мягкое и жесткое подкрахмаливание.	1	
42.	Ткани, способные наэлектризовываться.	1	
43.	Антиэлектростатики, применяемые при стирке: виды, свойства, пользование. Техника безопасности.	1	
44.	Практическая работа. Приготовление подкрахмаливающего клея.	1	
45.	Практическая работа. Подкрахмаливание, отжим, сушка и утюжка изделия.	1	
	Личная гигиена медицинского персонала.		
46.	Значение личной гигиены для медицинского персонала.	1	
47.	Самооценка состояния здоровья.	1	
48.	Наиболее часто встречающиеся инфекционные заболевания: виды, признаки, профилактика.	1	
49.	Уход за руками и спецодеждой.	1	
50.	Практическая работа. Стрижка ногтей. Мытье рук со щеткой.	1	
	Изготовление перевязочного материала	1	
51.	Перевязочный материал: виды, назначение.	1	
52.	Разница между тампоном и турундой: назначение и изготовление.	1	
53.	Гигиенические требования к лицам, изготавливающим перевязочный материал.	1	
54.	Практическая работа. Изготовление салфеток и тампонов.	1	
	Ежедневная уборка помещений, открытых для доступа посетителей в лечебном учреждении.		
55.	Уборка помещений в лечебном учреждении: значение, требования.	1	
56.	Средства для влажной уборки пола.	1	
57.	Правила освобождения холодильника от продуктов.	1	
58.	Практическая работа. Проведение уборки.	1	
	Общие требования по уходу за больными.		
59.	Общие представления о деонтологии перед больным.	1	
60.	Возможный контакт санитарки с больным. Ее поведение в этом случае.	1	
	Работа младшего персонала в поликлинике		
61.	Поликлиника, структура (регистратура, отделения, профильные кабинеты, лаборатории, процедурные кабинеты).	1	
62.	Внутренний распорядок работы, назначение подразделений. Обязанности санитарки терапевтического отделения.	1	
63.	Практическая работа. Уборка коридоров в поликлинике.	1	
	Внешний вид медицинского работника.	1	
64.	Требования к внешнему виду работника медицинского учреждения.	1	

65.	Спецодежда: гигиеническое значение, правила выдачи и сроки носки, виды ремонта.	1	
66	Устройство бытовой стиральной машины. Моющие средства, способы применения.	1	
67.	Практическая работа. Уборка помещения.	1	
68.	Обобщающий урок. Общие требования к уходу за больными.	1	

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 9 КЛАСС

	Работа младшего медперсонала в поликлинике		
1	Кабинет физиотерапии: назначение, обязанности санитарки по уборке.	1	
2.	Ознакомление с работой стоматологического, хирургического кабинетов, особенностями работы в них санитарки.	1	
3.	Правила безопасности при уборке кабинета физиотерапии.	1	
4	Практическая работа. Протирка пола, подоконников, столов.	1	
	Гигиена лечебно-профилактического учреждения.		
5.	Понятие гигиены. Факторы внешней среды, влияющие на здоровье человека.	1	
6.	Санитарный режим в лечебном учреждении.	1	
7.	Загрязнение воздуха в больничном помещении и меры противодействия этому. Борьба с пылью.	1	
8.	Общие обязанности санитарки по уборке помещения. Виды уборки помещения (текущая, генеральная, сезонная).	1	
	Работа в больничной столовой		
9.	Гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к столовой в больнице.	1	
10.	Требования к обработке посуды. Режим мытья посуды и столовых приборов.	1	
11.	Практическая работа. Подготовка раздаточной пищи больным.	1	
12.	Практическая работа. Мытьё, обезжиривание, ополаскивание и сушка столовой посуды и приборов.	1	
13.	Обобщающий урок. Работа младшего персонала и гигиена лечебного учреждения.	1	
	Ежедневная уборка помещений в больнице, открытых для доступа посетителей.		
14.	Повышение требований к качеству уборки больничных помещений.	1	
15.	Виды и назначение уборочного инвентаря, моющих средств.	1	
16.	Рабочая одежда, хранение и уход.	1	
17.	Правила безопасности при обращении с моющими средствами и при выполнении уборки.	1	
18.	Практическая работа. Подготовка к уборке инвентаря и моющих средств. Уборка	1	

	помещений.		
	Работа санитарки в приемном отделении больницы.		
19.	Приемное отделение в больнице, назначение помещения.	1	
20.	Требования к санитарной обработке больных. Правила и способы транспортировки больных.	1	
21.	Прием и хранение вещей больного. Больничная кровать: виды и правила пользования.	1	
22.	Гигиенические требования к больничному белью. Правила и порядок смены постельного и нательного белья у больного.	1	
23.	Практическая работа. Уборка ванной комнаты, подготовка гигиенической ванны.	1	
24.	Практическая работа. Подготовка кровати для приема больного. Уборка помещения.	1	
25.	Обобщающий урок. Работа санитарки в приемном отделении больницы.	1	
	Понятие об инфекционных заболеваниях.		
26.	Роль микроорганизмов в инфекционном процессе. Источники и пути передачи инфекции.	1	
27.	Признаки наиболее распространенных инфекционных заболеваний (повышение температуры тела и др.	1	
28.	Дезинфекция и дезинсекция: виды, значение, проведение, препараты, правила безопасности.	1	
	Общий уход за больными.		
29.	Личная гигиена больного: основные требования, значение.	1	
30.	Туалет больного (обработка рук и ног, половых органов, заднего прохода и естественных складок тела).	1	
31.	Приготовление постели. Сроки и способы смены постельного белья. Порядок выдачи постельного белья и одежды.	1	
32.	Правила пользования дезинфицирующими средствами. Создание лечебно-охранительного режима при уборке палаты.	1	
33.	Холодильник: устройство, правила размораживания и уборки.	1	
34.	Практическая работа. Уборка палаты.	1	
	Уход за больными в неврологическом отделении больницы		
35.	Особенности работы санитарки в неврологическом отделении больницы. Ознакомление с состоянием больных при наиболее распространенных нервных болезнях.	1	
36.	Осложнения при нервных болезнях.	1	
37.	Особенности ухода за больными с нарушением кровообращения головного мозга с порезами и параличами.	1	
38.	Уход за больным с частичной или полной потерей речи. Правила кормления больных, которые не могут принимать пищу самостоятельно	1	

39.	Практическая работа. Подготовка постели для различных Неврологических больных.	1	
40	Уборка и проветривание палаты исходя из состояния больных.	1	
41	Обобщающий урок. Уход за больными	1	
	Уход за больными в отделении заболеваний внутренних органов.		
42.	Понятие о болезнях внутренних органов.	1	
43.	Особенности работы санитарки терапевтического отделения больницы.	1	
44.	Уход за больным с заболеваниями органов дыхания.	1	
45.	Уход за больным с заболеваниями сердечно-сосудистой системы.	1	
46.	Наблюдение за кожей больного. Профилактика пролежней.	1	
47	Особенности работы санитарки гастроэнтерологического отделения.	1	
48.	Уход за больным при рвоте, остром гастрите, язвенной болезни.	1	
49.	Участие санитарки в подготовке больного к рентгеноскопии желудка и кишечника.	1	
50	Практическая работа. Помощь медсестре в уходе за больными. Измерение температуры тела больного.	1	
51.	Практическая работа. Приготовление грелки, пузыря со льдом, горчичников и банок.	1	
52	Практическая работа. Смена нательного и постельного белья больного.	1	
53.	Обобщающий урок. Уход за больным в отделении заболеваний внутренних органов.	1	
	Уход за больными в хирургическом отделении больницы.		
54	Особенности работы санитарки в хирургическом отделении больницы.	1	
55.	Понятие об асептике и антисептике.	1	
56.	Понятие об предоперационном периоде.	1	
57	Участие санитарки в подготовке больного к операции.	1	
58	Понятие о послеоперационном периоде.	1	
59	Правила транспортировки больного.	1	
60	Правила подготовки палаты и постели для больного после операции.	1	
61	Содержание и уход за больными с ушибами, растяжением.	1	
62	Содержание и уход за больными с вывихом, переломом.	1	
63	Особенности ухода за больным в гипсовой повязке.	1	
64	Практическая работа. Помощь медсестре в уходе за больными. Подготовка гигиенической ванны.	1	
65	Практическая работа. Уборка и проветривание палаты.	1	

66	Практическая работа. Приготовление гипсовых бинтов, лангетов, грелки.	1	
67	Обобщающий урок. Уход за больными в хирургическом отделении больницы.	1	
68	Практическое повторение. Уборка помещений.	1	