

### Аннотация к рабочей программе 5 «А» класс

<b>Название предмета</b>	Рабочая программа по профильному труду: «Подготовка младшего обслуживающего персонала»
<b>Класс</b>	5 «А»
<b>Год обучения</b>	Первый
<b>Количество часов</b>	6
<b>Составитель</b>	Шарапова А.В.
<b>Задачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Развивать умения ориентироваться в заданиях (анализировать объект, условия работы); предварительно планировать ход работы (устанавливать логическую последовательность этапов выполняемой работы, определять приёмы работы и инструменты, нужные для их выполнения, корректировать недостатки познавательной деятельности и личностных качеств с учетом индивидуальных возможностей обучающего на различных этапах обучения).</li> <li>• Воспитывать у обучающего основы целенаправленной деятельности, трудолюбия, самостоятельности, навыки контроля и самоконтроля, аккуратности, сознательное выполнение санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве, умение работать в коллективе.</li> </ul>
<b>Содержание предмета</b>	<p><b>Обращение с кухонным инвентарем.</b> Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протираание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер,</p>

электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

#### **Покупки.**

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

#### **Приготовление пищи.**

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на терке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической

	<p>духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постанова противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки.</p>
<p><b>Требования к уровню подготовки обучающихся</b></p>	<p><i>Достаточный уровень:</i></p> <p>Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:</p> <p>умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;</p> <p>умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;</p> <p>умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;</p> <p>умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.</p> <p><i>Минимальный уровень:</i></p> <p>со значительной помощью выполняет последовательность мытья окон и подоконников;</p> <p>со значительной помощью готовит к занятиям и убирает своё рабочее место;</p> <p>со значительной помощью выполняет последовательность мытья стола и стула;</p> <p>Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:</p>

### Аннотация к рабочей программе 6 «Б» класс

<b>Название предмета</b>	Рабочая программа по профильному труду: «Подготовка младшего обслуживающего персонала»
<b>Класс</b>	6 «Б»
<b>Год обучения</b>	Первый
<b>Количество часов</b>	4
<b>Составитель</b>	Шарапова А.В.
<b>Задачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;</li> <li>• освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами;</li> <li>• развитие интереса к хозяйственно-бытовой деятельности;</li> <li>• формирование навыков самообслуживания и организации быта;</li> <li>• освоение отдельных видов работ с использованием бытовой химии;</li> <li>• соблюдение необходимые правил техники безопасности.</li> </ul>
<b>Содержание предмета</b>	<p style="text-align: center;"><b>Уход за вещами.</b></p> <p>Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.</p> <p>Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины.</p>

Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья. Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).  
Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды.

#### **Уборка помещения и территории.**

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна:

	<p>наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.</p> <p>Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев.</p>
<p><b>Требования к уровню подготовки обучающихся</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;</li> <li>• осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;</li> <li>• выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения</li> <li>• со значительной помощью выполняет последовательность мытья окон и подоконников;</li> <li>• со значительной помощью готовит к занятиям и убирает своё рабочее место;</li> <li>• со значительной помощью выполняет последовательность мытья стола и стула;</li> <li>• Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:</li> <li>• умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;</li> <li>• умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;</li> <li>• умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.</li></ul>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Аннотация к рабочей программе

Название предмета	<b>«Профильный труд» (Подготовка младшего обслуживающего персонала)</b>
Класс	9Б
Год обучения	пятый
Количество часов	204
Составитель	Скрипка О.П.
Задачи	<p><b>Цель программы:</b> Повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности. Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;</li> <li>• освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами;</li> <li>• развитие интереса к хозяйственно-бытовой деятельности;</li> <li>• формирование навыков самообслуживания и организации быта;</li> <li>• освоение отдельных видов работ с использованием бытовой химии;</li> <li>• соблюдение необходимые правил техники безопасности.</li> </ul>
Содержание предмета	<p><b>Обращение с кухонным инвентарем.</b> Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.</p> <p>Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.</p> <p><b>Покупки.</b> Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение</p>



нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

#### **Приготовление пищи.**

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на терке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постройка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постройка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постройка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постройка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду,

выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

#### **Уход за вещами.**

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды.

#### **Уборка помещения и территории.**

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание

	<p>использованной воды, просушивание мокрых тряпок.</p> <p>Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.</p> <p>Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев.</p>
<p>Требования к уровню подготовки учащихся</p>	<p><b>Учащиеся должны знать:</b></p> <p><i>Достаточный уровень:</i></p> <p>Знать и соблюдать правила личной гигиены;</p> <p>Знать и соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении;</p> <p>Знать устройство и назначение обслуживаемого оборудования и используемых приспособлений;</p> <p>Правила ухода и хранения инвентаря и приспособлений.</p> <p>Правила, последовательность и периодичность уборки кухни.</p> <p>Знать и соблюдать правила обращения с моющими, дезинфицирующими и дезодорирующими средствами;</p> <p>Правила повседневной уборки. Уход за стенами, полом.</p> <p>Правила и последовательность сухой и влажной уборки помещений.</p> <p>Правила и техника безопасности при работе с утюгом, пылесосом, эл. плитой, чайником и холодильником.</p> <p>Раскладку столовых приборов.</p> <p>Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюд.</p> <p>Правила хранения продуктов и готовой пищи.</p> <p>Правила и приемы ручной и машинной стирки изделий из хлопчатобумажных и шелковых тканей.</p> <p><i>Минимальный уровень:</i></p> <p>Виды и назначение уборочного инвентаря;</p> <p>Назначение тряпки для уборки в зависимости от вида работы.</p> <p>Последовательность уборки помещений;</p> <p>Назначение кухонной утвари, посуды, правила ухода за ними и ТБ при работе с кухонными инструментами.</p> <p>Правила подготовки стола к подаче пищи.</p> <p>Виды продуктов, значение для питания.</p> <p>Признаки порчи продукта.</p> <p>Способы и правила уборки посуды со стола.</p> <p>Виды и назначение мебели.</p> <p>Виды моющих средств.</p> <p>Назначение пылесосов.</p> <p>Технику безопасности при работе с пылесосом.</p> <p><b>Учащиеся должны уметь:</b></p> <p><i>Достаточный уровень:</i></p> <p>Проверять работу.</p> <p>Работать пылесосом.</p> <p>Стирать белье в стиральной машине;</p> <p>Выбирать программу стирки.</p> <p>Выбирать моющее средство для данного типа машин.</p> <p>Эксплуатировать стиральную машину в соответствии с инструкцией.</p> <p>Складывать изделия.</p> <p>Подбирать соответствующие чистящие и моющие средства по инструкции на упаковке.</p>

Готовить тряпки для протирки пыли и мытья пола.  
Определять виды полов и покрытий.  
Технологически правильно обрабатывать полы.  
Технологически правильно пользоваться инвентарем и приспособлениями (отжимать тряпку, работать шваброй и т.д.).  
Осуществлять уход за инвентарем, правильно его хранить.  
пользоваться холодильником;  
Удалять пыль, подметать мусор, мыть вручную или с помощью приспособлений стены, полы, потолки, оконные рамы и стекла, дверные блоки, мебель, чистить ковровые покрытия.  
Мыть и дезинфицировать ванны, раковины и другое санитарно-техническое оборудование.  
Соблюдать правила безопасности при мытье холодильников, пользовании другими электроприборами.  
Мыть посуду, сервировать стол, чистить овощи и выполнять другие работы помощника повара, соблюдая санитарно-гигиенические правила и правила безопасной работы на пищеблоке.  
Соблюдать правила техники безопасности при работе в моечном цехе.  
Проводить генеральную уборку помещения.  
Хранить пищу согласно гигиеническим требованиям.  
Собирать мусор и выносить его в установленное место.  
Соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении, соблюдать правила безопасной работы;  
Самостоятельно или с помощью учителя ориентироваться в задании, планировать последовательность выполнения действий при работе, контролировать свои действия в процессе выполнения работы и после её завершения.  
*Минимальный уровень:*  
Соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении, соблюдать правила безопасной работы.  
Использовать кухонные приборы и утварь по назначению.  
Мыть кухонные приборы и утварь.  
Определять качество продуктов.  
Определять качество овощей, сортировать, мыть, чистить, овощи.

### Аннотация к рабочей программе 9 «В» класс

<b>Название предмета</b>	Рабочая программа по профильному труду: «Подготовка младшего обслуживающего персонала»
<b>Класс</b>	9 «В»
<b>Год обучения</b>	Пятый
<b>Количество часов</b>	7
<b>Составитель</b>	Шарапова А.В.
<b>Задачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);</li> <li>• обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;</li> <li>• расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;</li> <li>• расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;</li> <li>• ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;</li> <li>• ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;</li> <li>• формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;</li> <li>• формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для</li> </ul>

	<p>участия в общественно полезном, производительном труде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;</li> <li>• совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;</li> <li>• коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);</li> <li>• коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);</li> <li>• коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;</li> <li>• развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);</li> <li>• формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;</li> <li>• формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.</li> </ul>
<p><b>Содержание предмета</b></p>	<p><b>Уборка территории.</b> В данном разделе изучаются такие темы как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Хозяйственный инвентарь для уборки территории;</li> <li>• Приемы работы с хозяйственным инвентарем;</li> <li>• Спецодежда для уборки территории;</li> <li>• Основные породы деревьев и кустарников;</li> </ul> <p><b>Гигиена ближайшего окружения.</b> В данном разделе изучаются такие темы как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Санитарный режим в лечебном учреждении;</li> <li>• Обеззараживания воздуха в больнице;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Меры предосторожности при проведении дезинфекции воздуха;</li> <li>• Меры предосторожности при работе с бактерицидными лампами;</li> <li>• Профилактика проникновения пыли в помещении;</li> <li>• Гигиенический режим за бытовой электроникой;</li> <li>• Обеспечение распространения микробов на коже;</li> <li>• Дезинфекция;</li> <li>• Меры безопасности при дезинфекции уборочного инвентаря;</li> <li>• Маркировка уборочного инвентаря;</li> <li>• Мусор. Сортировка мусора;</li> </ul> <p><b>Сохранение и поддержка здоровья.</b> В данном разделе изучаются такие темы как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Виды доврачебной помощи. Измерение температуры;</li> <li>• Средства личной гигиены;</li> <li>• Правила ЗОЖ;</li> <li>• Средства ухода за больными;</li> <li>• Должностные обязанности санитарки;</li> <li>• Личная гигиена больного;</li> <li>• Личная гигиена неподвижного больного;</li> <li>• Уход за полостью рта больного;</li> <li>• Защиты и питания кожи больного;</li> <li>• Помощь больному при принятии гигиенической ванны или душа;</li> <li>• Подготовка постели для больного;</li> <li>• Помощь лежащему больному в опорожнении кишечника;</li> </ul> <p><b>Уборка помещений.</b> В данном разделе изучаются такие темы как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Оборудование буфетной в помещении;</li> <li>• Уборочный инвентарь в буфетной;</li> <li>• Дезинфекция уборочного инвентаря;</li> <li>• Режим мытья стеклянной посуды и столовых приборов;</li> <li>• Режим мытья посуды разного назначения;</li> </ul>
<p><b>Требования к уровню подготовки обучающихся</b></p>	<p><i>Минимальный уровень:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;</li> <li>• представления об основных свойствах используемых материалов;</li> </ul>

- знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
  - осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
  - проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения
- со значительной помощью выполняет последовательность мытья окон и подоконников;
  - со значительной помощью готовит к занятиям и убирает своё рабочее место;
  - со значительной помощью выполняет последовательность мытья стола и стула;
  - со значительной помощью производит полив цветов;
- Достаточный уровень:*
- экономное расходование материалов;
  - планирование (с помощью педагогического работника) предстоящей практической работы;
  - осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
  - понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.
  - виды деревьев;
  - приспособления для уборки помещений;
  - деревянная мебель: стол, стул;
  - виды посуды;



	<ul style="list-style-type: none"><li>• общие правила ухода за комнатными растениями;</li><li>• с частичной помощью выполняет последовательность мытья окон и подоконников;</li><li>• с частичной помощью готовит к занятиям и убирает своё рабочее место;</li><li>• с частичной помощью выполняет последовательность мытья стола и стула;</li><li>• с частичной помощью производит полив цветов;</li><li>• с частичной помощью выполнять мытье посуды;</li></ul>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------