**Государственное казенное общеобразовательное учреждение**

**«Коррекционная школа № 8»**

**г. Арзамас**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Рассмотрено  на заседании методического совета школы  Протокол № 1 от 29.08.2024 г. | Утверждено  на заседании педагогического совета школы  Протокол № 1 от 30.08.2024 г. | |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по учебному предмету**

**«Персонал сферы обслуживания»**

**6- 9 классов**

**на 2024 - 2025 учебный год**

**Составитель:**

**учитель технологии Гараева Ирина Геннадьевна, Черкасенко Ольга Юрьевна**

**Оглавление**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Пояснительная записка ……………………………………………………3  2.Содержание программы……………………………………………………7  3.Учебно-тематический план. ..…………………………………………….11  4.Календарно-тематический план ………………………………………….12  5. Планируемые результаты освоения учащимися Программы ………….17  6.Контрольно-измерительные материалы………………………………….19  7.Учебно-методический комплекс …………………………………………19  8**.**Учебно-дидактическое обеспечение……………………………………..22 |  |

**персонал сферы обслуживания**

1. **Пояснительная записка**

Программа учебного предмета «Персонал сферы обслуживания» для 6 класса соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта общего образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), составлена на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталость (интеллектуальными нарушениями) 1-9 классы (I вариант), утвержденной приказом ГКОУ КШ, в соответствии с АООП, разработанная на основе ФАООП (приказ от 24.11.2022 №1026), утвержденная приказом ГКОУ КШ №8 от 31.08.2023г № 430.

**Место учебного предмета в учебном плане**

Программа по трудовому профилю «Персонал сферы обслуживания»6 класс составлена в соответствии с объемом учебного времени, отведенного на изучение данного предмета в Базисном учебном плане образовательного учреждения. Нормативный срок освоения программы «Персонал сферы обслуживания» составляет пять лет. В 6 классе предмет изучается 6 часов в неделю.

Реализация программы проводится в урочной форме. Содержательными формами проведения урока могут быть: практические работы, упражнения, экскурсии, сюжетные, деловые и ролевые игры, беседы, рассказы, объяснения, наблюдения, инструктаж,

Каждая тема программы имеет разделы «Теоретические сведения» и «Практические работы».

Главные задачи практических занятий - максимальное приближение к реальной жизни и предоставление возможности каждому ученику провести работу от начала до конца, что включает анализ объекта предстоящей работы, планирование, её непосредственное выполнение и завершение. Большое внимание уделяется изучению и выполнению правил техники безопасности при выполнении работ.

Практические работы проводятся на базе специализированных кабинетов, школьных мастерских и базе социальных партнеров школы.

Оценка уровня знаний и умений учащихся проводится на основе оценочных материалов, утвержденных методическим советом школы. Оценка предполагает выявление уровня освоения учебного материала при изучении, как отдельных разделов, так и всего курса в целом. Текущий контроль усвоения материала осуществляется путем устного/письменного опроса. Периодически знания и умения по пройденным темам проверяются письменными контрольными или тестовыми заданиями.

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обусловливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса.

**Цель** изучения предмета «Персонал сферы обслуживания» заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениям) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры. Изучение этого учебного предмета в 6 классе способствует получению учащимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков; развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья; формирование необходимого объема профессиональных знаний, выработка общетрудовых умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовка учащихся к профессиям обслуживающего труда, социальная адаптация.

Учебный предмет «Персонал сферы обслуживания»способствует решению следующих **задач**:

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);

- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду;

- подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

- расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;

- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурноисторических традициях в мире вещей;

- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;

- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;

- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;

- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям и т. п., с которыми связаны профили трудового обучения в школе;

- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья учащихся;

- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;

- формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;

- совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;

- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирование практических умений;

- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);

- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Программа учебного предмета Персонал сферы обслуживания» в6 классе определяет содержание и уровень основных знаний и умений учащихся, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства.

Структуру программы составляют следующие содержательные линии:

1.Материалы, используемые в трудовой деятельности. Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства.

2.Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью и проч.).

3.Инструменты и оборудование: простейшие инструменты ручного труда, приспособления, станки и проч.

4.Устройство, наладка, подготовка к работе инструментов и оборудования, ремонт, хранение инструмента.

5.Свойства инструмента и оборудования - качество и производительность труда.

6.Технологии изготовления предмета труда: предметы профильного труда; основные профессиональные операции и действия; технологические карты.

7.Выполнение отдельных трудовых операцийпод руководством педагога.

8.Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний.

9.Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения.

10.Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ).

11.Требования к организации рабочего места.

12.Правила профессионального поведения.

Содержание обучения на уроках учебного предмета «Персонал сферы обслуживания» определяется профессиональной направленностью всего трудового обучения подростков с интеллектуальными нарушениями, а также практико-ориентированным подходом и учетом психофизических и возрастных особенностей учащихся.

Программа учебного предмета «Персонал сферы обслуживания» состоит из разделов: «Горничная», «Официант», «Помощник воспитателя», «Санитарка», «Кастелянша».

Структура знаний, которые формируют на уроках, включает следующие обязательные содержательные линии:

- о материалах, используемых в трудовой деятельности: основные материалы, их свойства, происхождение материалов;

- об инструментах и оборудовании: устройство, подготовка к работе инструментов и оборудования, ремонт, хранение инструмента. Свойства инструмента и оборудования; качество и производительность труда;

- об этике и эстетике труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения; инструкции по технике безопасности, требования к организации рабочего места; правила профессионального поведения.

Традиционные формы обучения дополняются экскурсиями.Благодаря конкретным впечатлениям учащиеся прочнее усваивают теоретические сведения.

Содержание обучения учитывает принципы организации обучения детей с умственной отсталостью (последовательность, системность, доступность, концентричность и др.), материал программы на каждом году обучения включает разделы повторения и закрепления освоенных операций. Результаты освоения программы оцениваются как итоговые на момент завершения образования.

Освоение обучающимися программы учебного предмета «Персонал сферы обслуживания» предполагает достижение ими двух видов результатов: личностных и предметных.

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит личностным результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования - введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

Личностные результаты освоения Программы включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

К личностным результатам освоения Программы относятся:

1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;

2) воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;

3) сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;

4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;

5) овладение социально-бытовыми навыками, 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, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;

9) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;

10) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;

11) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;

12) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

13) проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты освоения Программы включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой предметной области, готовность их применения.

Программа определяет два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный.

Минимальный уровень является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

**Минимальный и достаточный уровни усвоения предметных результатов по учебному предмету «Персонал сферы обслуживания» на конец школьного обучения (IX класс).**

***Минимальный уровень:***

- знание названий некоторых материалов; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

- представления об основных свойствах используемых материалов;

- знание правил хранения материалов;

- санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

- отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы;

- представления о принципах действия, общем устройстве бытовых машин и их основных частей (на примере изучения любой современной бытовой техники);

- представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;

- владение базовыми умениями, лежащими в основе производственного технологического процесса;

- чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе практической деятельности;

- представления о разных видах профильного труда;

- понимание значения и ценности труда;

- понимание красоты труда и его результатов;

- заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;

- понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»);

- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;

- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;

- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;

- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;

- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;

- посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.

***Достаточный уровень:***

- определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

- экономное расходование материалов;

- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;

- знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;

- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;

- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

**2.Содержание Программы**

**I четверть**

**Персонал сферы обслуживания. Горничная**

**1.Вводное занятие.** Повторение пройденного в 5 классе

Горничная, гостиничный сервис

**2.Гостиничное хозяйство**

Классификация гостиниц по разрядам

Должностные обязанности горничной

Рабочие места в гостиницах

**3.Организация работы горничной**

Порядок приема гостей (регистрация, оплата номера, выдача ключей)

Размещение в номере

Правила обслуживания гостей, соблюдение внутреннего распорядка

Современные уборочные механизмы

Правила техники безопасности при использовании уборочных механизмов

**4.Практическая работа.** Заполните таблицу «Современные уборочные механизмы и их назначение»

**5. Уборка помещений**

Виды помещений. Категории уборочных работ

Текущая, промежуточная и генеральная уборка номеров

Технология уборочных работ

Периодичность уборки

Инвентарь для сухой и влажной уборки

Материалы для уборки

Подбор инвентаря и материалов для различных видов уборки

**6.Практическая работа.** Определение категории уборки

**7.Введение в гостеприимство**

Внешний вид горничной. Личная гигиена

Культура обслуживания

Деловой этикет

**8.Практическая работа**

Памятка «Культура общения с клиентом».

Определение степени загрязнения поверхностей

Подбор инвентаря и материалов

Протирка и удаление пыли с подоконников, мебели, оборудования, дверей

**9.Самостоятельная работа**. Определить категорию уборки. Подобрать инвентарь. Очистить поверхности.

**II четверть**

**Персонал сферы обслуживания. Официант**

**1.Вводное занятие**.

Повторение пройденного в 5 классе.

Знание и соблюдение должностных инструкций работников общественного питания.

Соблюдение требований санитарии.

Личная гигиена работников общественного питания.

**2.Знакомство с профессией**

Содержание труда.

Знакомство с основными группами профессий: администратор, официант, бармен, повар.

Квалификационные характеристики специальностей

Востребованность профессии на рынке труда.

**3.Практическая работа.** Составить сравнительную таблицу профессий

**4.Предприятия общественного питания**

Типы предприятий общественного питания: столовые, буфеты, кафе, рестораны, бары, закусочные

Особенности работы буфета

**5.Практическая работа.** Отличия работы предприятий общественного питания

**6.Меню**

Назначение меню

Виды меню

Правила составления меню

Требования к составлению меню

**7.Практическая работа.** Составление меню обеда

**8.Столовая посуда. Столовые приборы.**

Столовая посуда. Предметы столовой посуды

Назначение предметов столовой посуды

Ассортимент столовой посуды: фарфоровая, фаянсовая, стеклянная, хрустальная, металлическая

Столовые приборы. Виды приборов

Назначение приборов

Подготовка посуды и приборов для обслуживания

**9. Правила этикета**

Правила поведения официанта на рабочем месте

Культура общения с работодателем, коллегами

Культура общения с клиентами

**10.Практическая работа.** Составьте памятку по культуре общения официанта

**11.Смежные профессии. Кухонный рабочий**

**12.**Правила поведения в кабинете кулинарии.

Правила техники безопасности при кулинарной обработке блюд. Инструкция № 23, 71

**13. Кухонная утварь и уход за ней.** Столовая посуда. Чайная посуда. Правила и приемы ухода за посудой

**14.** Моющие, обезжиривающие средства для обработки, правила их применения

**15.Кухонное оборудование.**

Кухонное оборудование, его размещение и уход за ним.

Гигиенические требования к кухне.

Деление кухни на зоны.

Требования, предъявляемые к кухне

Приспособления для обработки кухонного оборудования

**16. Практическая работа**

Приемы мытья посуды и кухонного оборудования

Выбор моющих средств и приспособлений

**17. Блюда из овощей.**Инвентарь и приспособления для нарезки: карбовочные ножи, выемки, разделочные доски, посуда

Правила техники безопасности при работе с колюще-режущим инвентарем

Полуфабрикаты из овощей. Сроки хранения полуфабрикатов

**18. Практическая работа**. Нарезка овощей: соломкой, брусочками, кубиками, ломтиками, кружочками, дольками.

**19.Самостоятельная работа.** Подготовить столовую посуду и приборы для обслуживания посетителей.

**III четверть**

**Персонал сферы обслуживания. Помощник воспитателя**

**1.Вводное занятие.**

Повторение пройденного в 5 классе

**2.Взаимоотношения в детском учреждении**

Правила должностных и межличностных отношений сотрудников учреждения: взаимоотношения с заведующей детским садом, персоналом кухни, другими сотрудниками

Правила взаимоотношения с воспитателями группы, родителями, детьми

**3.Знакомство с профессией**

Обязанности помощника воспитателя

Ознакомление с должностной инструкцией помощника воспитателя

Виды спецодежды. Использование, стирка, хранение.

**4.Помещения детского учреждения**

Сезонные работы в группе:

мойка окон,

Техника безопасности при работе

Инвентарь, моющие средства

Утепление окон

**5.Понятие о санитарии**

Санитарная книжка помощника воспитателя. Её оформление

**6.Практическая работа**: Ознакомление с санитарной книжкой, сроки прохождения медицинской комиссии

**7.Мебель в детском учреждении**

Приспособления и инвентарь для ухода за мебелью, правила его хранения

Средства и правила ухода за мебелью в зависимости от покрытия

Правила личной гигиены и безопасности при работе со средствами ухода за мебелью.

Технология обработки различных поверхностей мебели

**8.Практическая работа**: Подбор чистящих, моющих средств в зависимости от покрытия поверхности мебели

**9.Самостоятельная работа:** Удаление пыли с поверхности мебели в зависимости от её водостойкости.

**10.Персонал сферы обслуживания. Санитарка.**

Вводное занятие. Повторение пройденного в 5 классе

**11.Поликлиника. Структура поликлиники**

Виды поликлиник, какую помощь там оказывают

Помещения поликлиники. Их назначение

Режим работы поликлиники

Профессии людей, работающих в поликлиники

Обязанности санитарки в поликлинике

Как записаться на прием к врачу

Экскурсия в поликлинику

**12.Санитарно-эпидемиологический режим**

Санитарная книжка санитарки, её оформление

Специальная одежда: хранение и уход

**13.Практическая работа**. Ознакомление с санитарной книжкой, сроки прохождения медосмотра

**14.Уборка помещений**

Виды помещений в поликлинике

Санитарный режим в различных помещениях поликлиники (кабинет врача, процедурный кабинет, перевязочный кабинет, коридор, санузел)

**15.Уход за мебелью**

Виды покрытий поверхностей мебели

(пластик, масляная краска, лаки, дерево, ткани, кожзаменитель)

Определение способа уборки, инвентаря и средств

**16**.**Практическая работа**. Определение видов покрытий поверхностей мебели и способа уборки

**17.Самостоятельная работа**. Обращение к врачу нужного профиля в зависимости от заболевания.

**IV четверть**

**Персонал сферы обслуживания. Кастелянша**

Вводное занятие

Особенности работы кастелянши в ДОУ и больницах

Особенности освоения профессий

**Организация работы кастелянши**

Отслеживание сроков смены постельного белья

Виды спецодежды

Хранение и выдача спецодежды

**Смежные профессии. Швея**

Ремонт постельного белья

Виды ремонта белья

Ремонт белья ручным и машинным способом

Виды швейных машинок. Техника безопасности при работе на электрических швейных машинах

Заправка верхней и нижней нити

Строчка по прямым линиям

Бельевые швы. Выполнение швов на образце

Подготовка изделия к ремонту

**Практическая работа**. Ремонт простыни по распоровшемуся шву

**Смежные профессии. Машинист по стирке белья**

Обязанности машиниста по стирке белья

Сортировка белья

Сортировка по виду, ткани, цвету

Виды стиральных машинок.

Техника безопасности и правила работы при обслуживании стиральных машин

**Практическая работа**. Сортировка белья по виду, ткани, цвету

**Смежные профессии. Гладильщица**

Обязанности гладильщицы

Распылитель для увлажнения белья.

Технологическая последовательность глажения белья

Температура нагрева утюга. Терморегулятор

**Практическая работа.** Глажение прямого белья

**Самостоятельная работы**

Выполнить ремонт простыни по распоровшемуся шву. Отутюжить простынь. Сложить по стандарту

**3.Учебно – тематический план 6 класс**

**202 часа**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Раздел** | **Часы** |
| 1 | *Персонал сферы обслуживания. Горничная* | 4 |
| 2 | Гостиничное хозяйство | 6 |
| 3 | Организация работы горничной | 10 |
| 4 | Уборка помещений | 18 |
| 5 | Введение в гостеприимство | 6 |
| 6 | Практическая работа | 6 |
| 7 | *Самостоятельная работа* | 2 |
| 8 | *Персонал сферы обслуживания. Официант* | 3 |
| 9 | Знакомство с профессией | 5 |
| 10 | Предприятия общественного питания | 2 |
| 11 | Меню | 4 |
| 12 | Столовая посуда. Столовые приборы | 8 |
| 13 | Сервировка стола | 5 |
| 14 | Правила этикета | 3 |
| 15 | Смежные профессии.Кухонный рабочий | 2 |
| 16 | Правила поведения в кабинете кулинарии. | 4 |
| 18 | Кухонная утварь и уход за ней.Столовая посуда. Чайная посуда. Правила и приемы ухода за посудой | 4 |
| 19 | Кухонное оборудование, его размещение и уход за ним | 4 |
| 20 | Практическая работ**.** Приемы мытья посуды и кухонного оборудования  Выбор моющих средств и приспособлений | 2 |
| 21 | Блюда из овощей.Инвентарь и приспособления для нарезки: карбовочные ножи, выемки, разделочные доски, посуда | 2 |
| 22 | Практическая работа. Нарезка овощей: соломкой, брусочками, кубиками, ломтиками, кружочками, дольками | 2 |
| 23 | *Самостоятельная работа* | 2 |
| 24 | *Персонал сферы обслуживания. Помощник воспитателя* | 2 |
| 25 | Взаимоотношения в детском учреждении | 4 |
| 26 | Знакомство с профессией | 6 |
| 27 | Помещения детского учреждения | 6 |
| 28 | Понятие о санитарии | 2 |
| 29 | Мебель в детском учреждении | 10 |
| 30 | *Персонал сферы обслуживания. Санитарка.* | 2 |
| 31 | Поликлиника. Структура поликлиники | 14 |
| 32 | Санитарно-эпидемиологический режим | 4 |
| 32 | Уборка помещений | 2 |
| 34 | Уход за мебелью | 5 |
| 35 | *Самостоятельная работа* | 1 |
| 36 | *Персонал сферы обслуживания. Кастелянша* | 6 |
| 37 | Организация работы кастелянши | 4 |
| 38 | *Смежные профессии. Швея* | 14 |
| 39 | *Смежные профессии. Машинист по стирке белья* | 10 |
| 45 | *Смежные профессии. Гладильщица* | 8 |
| 46 | *Самостоятельная работа* | 2 |
| **ИТОГО** | | **206**  *(6часов в неделю)* |

**4. Календарно – тематический план**

**6 класс**

**208 ЧАСОВ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование раздела, темы** | | **Количество часов** | **Определение основных видов учебной деятельности обучающихся** | **Сроки** | | **Примечание** | |
|  | | **1 четверть -48 часов** | | | | | | | | |
| **I** | **Персонал сферы обслуживания. Горничная** | | **4** |  | |  | |  | |
| 1 | Вводное занятие. Повторение пройденного в 5 классе.Инструкция № 92 | | 2 | Проведение инструктажа | | 04.09 | |  | |
| 2 | Горничная, гостиничный сервис | | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа | | 06.09 | |  | |
| **II** | **Гостиничное хозяйство** | | **6** |  | |  | |  | |
| 1 | Классификация гостиниц по разрядам | | 2 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице | | 07.09 | |  | |
| 2 | Должностные обязанности горничной | | 2 | Работа с тетрадью | | 11.09 | |  | |
| 3 | Рабочие места в гостиницах | | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа | | 13.09 | |  | |
| **III** | **Организация работы горничной** | | **8** |  | |  | |  | |
| 1 | Порядок приема гостей (регистрация, оплата номера, выдача ключей) | | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа | | 14.09 | |  | |
| 2 | Размещение в номере | | 1 | Работа поинструкции | | 18.09 | |  | |
| 3 | Правила обслуживания гостей, соблюдение внутреннего распорядка | | 1 | Работа с предметно-технологической картой | | 18.09 | |  | |
| 4 | Современные уборочные механизмы | | 2 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице | | 20.09 | |  | |
| 5 | Правила техники безопасности при использовании уборочных механизмов | | 2 | Проведение инструктажа | | 21.09 | |  | |
| **IV** | **Уборка помещений** | | **16** |  | |  | |  | |
| 1 | Виды помещений. Категории уборочных работ | | 2 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице | | 25.09 | |  | |
| 2 | Текущая, промежуточная и генеральная уборка номеров | | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа | | 27.09 | |  | |
| 3 | Технология уборочных работ | | 2 | Работа с предметно-технологической картой | | 28.09 | |  | |
| 4 | Периодичность уборки | | 2 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице | | 02.10 | |  | |
| 5 | Инвентарь для сухой и влажной уборки | | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа | | 04.10 | |  | |
| 6 | Материалы для уборки | | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа | | 05.10 | |  | |
| 7 | Подбор инвентаря и материалов для различных видов уборки | | 2 | Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями | | 09.10 | |  | |
| 8 | **Практическая работа.**  Определение категории уборки | | 2 | Выполнениепрактическойработы. Работа поинструкции | | 11.10 | |  | |
| **V** | **Введение в гостеприимство** | | **6** |  | |  | |  | |
| 1 | Внешний вид горничной. Личная гигиена | | 2 | Беседа, обсуждение | | 12.10 | |  | |
| 2 | Культура обслуживания | | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа | | 16.10 | |  | |
| 3 | Деловой этикет | | 2 | Работа с тетрадью | | 18.10 | |  | |
| **VI** | **Практическая работа** | | **6** |  | |  | |  | |
| 1 | Определение степени загрязнения поверхностей | | 2 | Беседа, обсуждение | | 19.10 | |  | |
| 2 | Подбор инвентаря и материалов | | 2 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице | | 25.10 | |  | |
| 3 | Протирка и удаление пыли с подоконников, мебели, оборудования, дверей | | 2 | Выполнениепрактическойработы. Работа поинструкции | | 26.10 | |  | |
| **VII** | **Самостоятельная работа**. Определить категорию уборки. Подобрать инвентарь. Очистить поверхности | | **2** | Самостоятельное выполнениепрактическойработы | | 23.10 | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование раздела, темы** | | **Количество часов** | **Определение основных видов учебной деятельности обучающихся** | **Сроки** | **Примечание** |
|  | | **II четверть 46 часов** | | | | | |
| **I** | **Персонал сферы обслуживания. Официант** | | **3** |  |  |  |
| 1 | **Вводное занятие**.  Повторение пройденного в 5 классе. | | 1 | Проведение инструктажа |  |  |
| 2 | Знание и соблюдение должностных инструкций работников общественного питания. | | 1 | Беседа, обсуждение |  |  |
| 3 | Соблюдение требований санитарии. Личная гигиена работников общественного питания | | 1 | Работа с тетрадью |  |  |
| **II** | **Знакомство с профессией** | | **5** |  |  |  |
| 1 | Содержание труда. | | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Знакомство с основными группами профессий: администратор, официант, бармен, повар. | | 1 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице |  |  |
| 3 | Квалификационные характеристики специальностей | | 1 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице |  |  |
| 4 | Востребованность профессии на рынке труда. | | 1 | Беседа, обсуждение. Работа с ИКТ |  |  |
| 5 | **Практическая работа.** Составить сравнительную таблицу профессий | | 1 | Работа по таблице |  |  |
| **III** | **Предприятия общественного питания** | | **2** |  |  |  |
| 1 | Типы предприятий общественного питания: столовые, буфеты, кафе, рестораны, бары, закусочные | | 1 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице |  |  |
| 2 | Особенности работы буфета | |  | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 3 | **Практическая работа.**  Отличия работы предприятий общественного питания | | 1 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице |  |  |
| **IV** | **Меню** | | **4** |  |  |  |
| 1 | Назначение меню Виды меню | | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Правила составления меню. Требования к составлению меню | | 1 | Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| 3 | **Практическая работа.** Составление меню обеда | | 2 | Выполнениепрактическойработы. Работа поинструкции |  |  |
| **V** | **Столовая посуда. Столовые приборы.** | | **8** |  |  |  |
| 1 | Столовая посуда. Предметы столовой посуды | | 1 | Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями |  |  |
| 2 | Назначение предметов столовой посуды | | 1 | Работа с тетрадью |  |  |
| 3 | Ассортимент столовой посуды: фарфоровая, фаянсовая, стеклянная, хрустальная, металлическая | | 1 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице |  |  |
| 4 | Столовые приборы. Виды приборов | | 1 | Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями |  |  |
| 5 | Назначение приборов | | 1 | Работа с тетрадью |  |  |
| 6 | Подготовка посуды и приборов для обслуживания | | 1 | Работа поинструкции |  |  |
| 7 | **Практическая работа.**  Изучение ассортимента посуды. Уход за ней | | 2 | Выполнениепрактическойработы. Работа поинструкции |  |  |
| **VI** | **Сервировка стола** | | **5** |  |  |  |
| 1 | Предметы сервировки | | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Виды сервировок стола | | 1 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице |  |  |
| 3 | Техника сервировки | | 1 | Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| 4 | Последовательность подачи блюд | | 1 | Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| 5 | **Практическая работа.**  Сервировка обеденного стола | | 1 | Самостоятельное выполнениепрактическойработы |  |  |
| **VII** | **Правила этикета** | | **3** |  |  |  |
| 1 | Правила поведения официанта на рабочем месте | | 1 | Работасраздаточнымматериалом |  |  |
| 2 | Культура общения с работодателем, коллегами. Культура общения с клиентами | | 1 | Работа с тетрадью |  |  |
| 4 | **Практическая работа.** Составьте памятку по культуре общения официанта | | 1 | Самостоятельное выполнениепрактическойработы |  |  |
| **VIII** | **Персонал сферы обслуживания. Кухонный рабочий** | | **2** |  |  |  |
| 1 | Правила поведения в кабинете кулинарии. Правила техники безопасности при кулинарной обработке блюд. Инструкция № 23, 71 | | 2 | Проведение инструктажа |  |  |
| **IX** | **Кухонная утварь и уход за ней.** | | **4** | Работасраздаточнымматериалом |  |  |
| 1 | Столовая посуда. Чайная посуда. Правила и приемы ухода за посудой | | 2 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице |  |  |
| 2 | Моющие, обезжиривающие средства для обработки, правила их применения | | 2 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице |  |  |
| **X** | **Кухонное оборудование.**Кухонное оборудование, его размещение и уход за ним | | **4** | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице |  |  |
| 1 | Гигиенические требования к кухне. Деление кухни на зоны. Требования, предъявляемые к кухне | | 2 | Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| 2 | Приспособления для обработки кухонного оборудования | | 2 | Работа с тетрадью |  |  |
| 3 | **Практическая работа.**Приемы мытья посуды и кухонного оборудования | |  | Выполнениепрактическойработы. Работа поинструкции |  |  |
| 4 | Выбор моющих средств и приспособлений. | | 2 | Выполнениепрактическойработы. Работа поинструкции |  |  |
| **XI** | **Блюда из овощей.**Инвентарь и приспособления для нарезки: карбовочные ножи, выемки, разделочные доски, посуда | | **4** | Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями. Работа с тетрадью |  |  |
| **XII** | Правила техники безопасности при работе с колюще-режущим инвентарем. | | 1 | Проведение инструктажа |  |  |
|  | Полуфабрикаты из овощей. Сроки хранения полуфабрикатов | | 1 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице |  |  |
|  | **Практическая работа**. Нарезка овощей: соломкой, брусочками, кубиками, ломтиками, кружочками, дольками. | | 2 | Выполнениепрактическойработы. Работа поинструкции. Анализ выполненной работы. Контроль, самоконтроль. |  |  |
| **XIII** | **Самостоятельная работа.** Подготовить столовую посуду и приборы для обслуживания посетителей. | | **2** | Самостоятельное выполнениепрактическойработы |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название раздела и темы** | | **Кол- во часов** | **Определение основных видов учебной деятельности обучающихся** | **Дата** | **Примечание** |
|  | | **III четверть – 64часа** | | | | | |
| **I** | **Персонал сферы обслуживания. Помощник воспитателя.** | | **2** |  |  |  |
|  | Вводное занятие. ПТБ, инструкция №92  Повторение пройденного в 5 классе | | 2 | Проведение инструктажа |  |  |
| **II** | **Взаимоотношения в детском учреждении** | | **4** |  |  |  |
| 1 | Правила должностных и межличностных отношений сотрудников учреждения: взаимоотношения с заведующей детским садом, персоналом кухни, другими сотрудниками | | 2 | Работа с тетрадью |  |  |
| 2 | Правила взаимоотношений с воспитателями группы, родителями, детьми | | 2 | Работа с тетрадью |  |  |
| **III** | **Знакомство с профессией** | | **6** |  |  |  |
| 1 | Обязанности помощника воспитателя | | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Ознакомление с должностной инструкцией помощника воспитателя | | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 3 | Виды спецодежды. Использование, стирка, хранение. | | 2 | Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| **IV** | **Помещения детского учреждения** | | **8** |  |  |  |
| 1 | Сезонные работы в группе: мойка окон | | 2 | Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| 2 | Техника безопасности при работе | | 2 | Проведение инструктажа |  |  |
| 3 | Инвентарь, моющие средства | | 2 | Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями |  |  |
| 4 | Утепление окон | | 2 | Работа с тетрадью |  |  |
| **V** | **Понятие о санитарии** | | **4** |  |  |  |
| 1 | Санитарная книжка помощника воспитателя. Её оформление | | 2 | Беседа, обсуждение |  |  |
| 2 | **Практическая работа**: Ознакомление с санитарной книжкой, сроки прохождения медицинской комиссии | | 2 | Работа с тетрадью |  |  |
| **VI** | **Мебель в детском учреждении** | | **10** |  |  |  |
| 1 | Приспособления и инвентарь для ухода за мебелью, правила его хранения | | 2 | Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| 2 | Средства и правила ухода за мебелью в зависимости от покрытия | | 2 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице |  |  |
| 3 | Правила личной гигиены и безопасности при работе со средствами ухода за мебелью. | | 2 | Проведение инструктажа. Беседа, обсуждение |  |  |
| 4 | Технология обработки различных поверхностей мебели | | 1 | Работа поинструкции |  |  |
| 5 | **Практическая работа**: Подбор чистящих, моющих средств в зависимости от покрытия поверхности мебели | | 1 | Выполнениепрактическойработы. Работа поинструкции |  |  |
| **VII** | **Самостоятельная работа:** Удаление пыли с поверхности мебели в зависимости от её водостойкости | | **2** | Самостоятельное выполнениепрактическойработы. Анализ выполненной работы. Контроль, самоконтроль |  |  |
| **VIII** | **Персонал сферы обслуживания. Санитарка.** | | **2** |  |  |  |
|  | Вводное занятие. Повторение пройденного в 5 классе | |  | Проведение инструктажа Беседа, обсуждение  . |  |  |
| **IX** | **Поликлиника. Структура поликлиники** | | **14** |  |  |  |
| 1 | Виды поликлиник, оказание помощи | | 2 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице |  |  |
| 2 | Помещения поликлиники. Их назначение | | 2 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице |  |  |
| 3 | Режим работы поликлиники | | 2 | Работасраздаточнымматериалом |  |  |
| 4 | Профессии людей, работающих в поликлинике | | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 5 | Обязанности санитарки в поликлинике | | 2 | Работа с тетрадью |  |  |
| 6 | Как записаться на прием к врачу | | 2 | Работа поинструкции. Использование ИКТ |  |  |
| 7 | Экскурсия в поликлинику | | 2 | Беседа, обсуждение |  |  |
| **X** | **Санитарно-эпидемиологический режим** | | **4** |  |  |  |
| 1 | Санитарная книжка санитарки, её оформление | | 1 | Работа с текстовым материалом |  |  |
| 2 | Специальная одежда: хранение и уход | | 1 | Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями |  |  |
| 3 | **Практическая работа**. Ознакомление с санитарной книжкой, сроки прохождения медосмотра | | 2 | Выполнениепрактическойработы |  |  |
| **XI** | **Уборка помещений** | | **2** |  |  |  |
| 1 | Виды помещений в поликлинике | | 1 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице |  |  |
| 2 | Санитарный режим в различных помещениях поликлиники (кабинет врача, процедурный кабинет, перевязочный кабинет, коридор, санузел) | | 1 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице |  |  |
| **XII** | **Уход за мебелью** | | **4** |  |  |  |
| 1 | Виды покрытий поверхностей мебели  (пластик, масляная краска, лаки, дерево, ткани, кожзаменитель) | | 2 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице |  |  |
| 2 | Определение способа уборки, инвентаря и средств | | 1 | Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| 3 | **Практическая работа**. Определение видов покрытий поверхностей мебели и способа уборки | | 1 | Самостоятельное выполнениепрактическойработы |  |  |
| **XIII** | **Самостоятельная работа**. Обращение к врачу нужного профиля в зависимости от заболевания. | | **2** | Выполнениепрактическойработы. Анализ выполненной работы. Контроль, самоконтроль |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название раздела и темы** | | **Кол- во часов** | **Определение основных видов учебной деятельности обучающихся** | **Дата** | **Примечание** |
|  | | **IV четверть - 50 часов** | | | | | |
| **I** | **Персонал сферы обслуживания. Кастелянша** | | **6** |  |  |  |
| 1 | Вводное занятие | | 2 | Проведение инструктажа |  |  |
| 2 | Особенности работы кастелянши в ДОУ и больницах | | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 3 | Особенности освоения профессий | | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| **II** | **Организация работы кастелянши** | | **4** |  |  |  |
| 1 | Отслеживание сроков смены постельного белья | | 2 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице |  |  |
| 2 | Виды спецодежды | | 1 | Работа по таблице |  |  |
| 3 | Хранение и выдача спецодежды | | 1 | Работа с тетрадью |  |  |
| **III** | **Смежные профессии. Швея.** | | **16** |  |  |  |
| 1 | Ремонт постельного белья**.** Виды ремонта белья | | 2 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице |  |  |
| 2 | Ремонт белья машинным способом | | 2 | Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| 3 | Виды швейных машинок. Техника безопасности на электрических швейных машинах | | 2 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице. Проведение инструктажа |  |  |
| 4 | Бельевые швы | | 2 | Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями |  |  |
| 5 | Заправка верхней и нижней нити | | 2 | Выполнениепрактическойработы. Работа поинструкции |  |  |
| 6 | Строчка по прямым линиям | | 2 | Выполнениепрактическойработы. |  |  |
| 7 | Подготовка изделия к ремонту | | 2 | Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| 8 | **Практическая работа**. Ремонт простыни по распоровшемуся шву | | 2 | Самостоятельное выполнениепрактическойработы. Анализ выполненной работы |  |  |
| **IV** | **Смежные профессии. Машинист по стирке белья** | | **12** |  |  |  |
| 1 | Обязанности машиниста по стирке белья | | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Сортировка белья | | 2 | Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| 3 | Сортировка по виду ткани, цвету | | 2 | Работа по таблице |  |  |
| 4 | Виды стиральных машинок. | | 2 | Работа с текстовым материалом. Работа по таблице |  |  |
| 5 | Техника безопасности и правила работы при обслуживании стиральных машин | | 2 | Проведение инструктажа |  |  |
| 6 | **Практическая работа**. Сортировка белья по виду ткани и цвету | | 2 | Выполнениепрактическойработы. Работа поинструкции |  |  |
| **V** | **Смежные профессии. Гладильщица** | | **10** |  |  |  |
| 1 | Обязанности гладильщицы | | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Распылитель для увлажнения белья. | | 1 | Работа с тетрадью |  |  |
| 3 | Технологическая последовательность глажения белья | | 2 | Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| 4 | Оборудования для глажения. Утюг. ПТБ | | 1 | Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями. Проведение инструктажа |  |  |
| 5 | Температура нагрева утюга. Терморегулятор | | 1 | Работа поинструкции |  |  |
| 6 | **Практическая работа**.  Глажение прямого белья | | 2 | Выполнениепрактическойработы. Работа поинструкции |  |  |
| **VI** | **Самостоятельная работа** | | **2** |  |  |  |
| 1 | Выполнить ремонт простыни по распоровшемуся шву. Отутюжить простынь. Сложить по стандарту | | 2 | Самостоятельное выполнениепрактическойработы  Анализ выполненной работы. Контроль,самоконтроль |  |  |

Заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.В. Козихина

**5. Планируемые результаты освоения учащимися Программы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ***Учащиеся должны знать:*** | ***Учащиеся должны уметь:*** |
| **6 класс** | **Горничная**  Квалификация гостиниц по разрядам  Должностные обязанности горничной  Порядок приема и правила обслуживания гостей  Современные уборочные механизмы ПТБ при работе с ними  Виды помещений. Категории и технологии уборочных работ  Культуру обслуживания и внешний вид горничной | Определить степень загрязнения поверхностей  Определить категорию уборки  Подобрать инвентарь и материалы  Удалить пыль с подоконников, мебели, оборудования, дверей |
| **Официант**  Правила личной гигиены  Типы предприятий общественного питания и профессий.  Виды столовой посуды, и столовых приборов  Последовательность сервировки стола  Виды меню: меню обеда  Правила культуры делового общения | Соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности  Подготовить столовую посуду и приборы к обслуживанию  Выполнять последовательность сервировки стола  Составлять меню обеда  Применять правила делового общения |
| **Помощник воспитателяXIXI**  Правила должностных и межличностных отношений сотрудников учреждения  Правила взаимоотношения с воспитателями группы, родителями, детьми  Обязанности помощника воспитателя  Виды спецодежды. Использование, стирка, хранение.  Сезонные работы в группе  Санитарная книжка помощника воспитателя. Её оформление  Приспособления и инвентарь и средства для ухода за мебелью, правила его хранения  Правила личной гигиены и безопасности при работе со средствами ухода за мебелью | Определять виды покрытий поверхности мебели и способа ухода за ней  Подбирать чистящие и моющие средства  пользоваться спецодеждой и защищать кожу рук  соблюдать правила безопасной работы с моющими и чистящими средствами  выполнять сезонные работы в группе  соблюдать правила личной гигиены во время уборки помещений; |
| **Санитарка**  Структура поликлиники, виды поликлиник, какую помощь там оказывают  Помещения поликлиники, их назначение  Санитарный режим в различных помещениях поликлиники  Виды покрытий поверхностей мебели, уход за ними  Обязанности санитарки в поликлинике  Санитарная книжка санитарки, её оформление  Специальная одежда: хранение и уход | Ориентироваться в помещениях поликлиники, соблюдении санитарного режим в различных помещениях поликлиники  определять способ удаления пыли (влажный или сухой);  выбирать необходимый инвентарь;  удалять пыль с поверхностей и предметов различными способами  обратиться к врачу нужного профиля, в зависимости от заболевания  Терморегулятор |
| **Кастелянша**  Особенности работы кастелянши в ДОУ и больницах  Сроки смены постельного белья  Виды спецодежды, хранение и выдача  Виды ремонта белья  Виды швейных машинок. ТБР  Бельевые швы  Заправка верхней и нижней нити  Строчка по прямым линиям  Сортировка по виду ткани, цвету  Виды стиральных машинок. ТБР  Технологическая последовательность глажения белья  Температура нагрева утюга. | Определить вид ремонта постельного белья  Ремонтировать постельное белье по распоровшемуся шву  Сортировать белье виду, ткани, цвету  Определять температуру нагрева утюга для разных видов ткани  Гладить прямое бельё  Складывать белье по стандарту, правильно хранить бельё |

1. **6.Контрольно – измерительные материалы**
2. Знания, умения, навыки оцениваются один раз в четверть.
3. Контроль усвоения теоретических знаний проводится в виде собеседования, составленного на основе пройденного материала.
4. Практическая работа - по результатам выполнения самостоятельных работ, представленных в двух вариантах с учетом психофизических особенностей учащихся.
5. **7. Учебно-методическИЙ КОМПЛЕКС**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№п/п*** | ***Методическое обеспечение*** | ***Год издания*** |
| 1 | Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 1-9 классы (I вариант) | Утверждена приказом ГКОУ КШ № 8 от 28.05.2020 № 214 |
| 2 | Галлина А.И., Головинская Е.Ю. Младший обслуживающий персонал, 6 класс. Учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология»/. – Самара: Современные образовательные технологии | 2014 г. |

1. **8.Учебно-дидактическое обеспечение**

|  |
| --- |
| 1. **наименование** |
| 1. **Таблицы** |
| 1. Внутриутробное развитие ребёнка  2. Развитие девочек (плакат)  3. Развитие мальчиков (плакат)  4. Мужская репродуктивная половая система (плакат)  5. Женская репродуктивная половая система (плакат)  6. Менструальный цикл (плакат)  7. Предметы и правила ухода за больным  8. Набор: «Кишечная инфекция»  9. Искусственное дыхание по Каллистову  10. Основные понятия вскармливания новорождённого  11. Виды вскармливания новорождённого  12. Групповые помещения детского сада (плакат-схема)  13.Правила поведения за столом  14. Наглядные пособия по технике безопасности для изучения профиля « Персонал сферы обслуживания» - 1 шт.  15. Таблицы по технике безопасности  16.« Памятка младшей медицинской сестры»  17 Гигиена полости рта (плакат)  18. Гигиена грудных детей  19. Виды бактерий  20. Болезнетворные микробы и схемы передачи заразных болезней  21. Бинтовые повязки  22. Наложение повязок с использованием подручных перевязочных средств  23. Наложение повязок при ранениях и ожогах  24. Правила пользования индивидуальным перевязочным пакетом  25. Виды перевязочного материала – 2 шт.  26. Косыночные повязки – 3 шт.  27. Раны и опасности, связанные с ранениями  28. Ожоги и первая медицинская помощь  29. Первая помощь при ожогах  30. Иммобилизация конечностей  31. Иммобилизация конечностей с использованием подручных средств – 2 шт.  32. Иммобилизация конечностей с использованием различных видов шин – 2 шт.  33. Первая помощь при электротравмах и утоплений  34. Основные виды кровотечений  35. Временная остановка кровотечений – 2 шт.  36. Основные способы и правила остановки кровотечений – 2 шт.  37. Скелет и точки прижатия артерий – 2 шт.  38. Внутренние органы  39. Предметы и правила ухода за больным  40. Набор: «Кишечная инфекция»  41. Искусственное дыхание по Каллистову  42. Наглядные пособия по технике безопасности для изучения профиля  «Персонал сферы обслуживания»- 1 шт. |
| **Карточки** |
| «Помещения группы детского сада» - 5 шт.  «Виды игрушек по материалам» - 6 шт.  «Виды игрушек по назначению» - 5 шт.  «Способы ухода за игрушками» - 4 шт.  «Требования при доставке пищи» - 3 шт.  «Подготовка детей к приёму пищи» - 4 шт.  «Личностные качества помощницы воспитателя» - 4 шт. |
| **Оборудование** |
| 1. Куклы – 4  2. Кукла-младенец – 1  3. Кукла «Оксана» -1  4. Чистящие, моющие, дезинфицирующие средства (демонстративный материал)  5. Детская одежда  6. Детские игрушки  7. Детское питание (демонстративный материал)  8. Предметы гигиены человека (зубная паста, мыло, шампунь)  9. Стол для пеленания  10. Весы детские  11. Кроватка детская  12. Гладильная система – 1 шт.  13. Отпариватель – 1 шт.  14. Профессиональный пылесос для уборки – 2 шт.  15. Стиральная машина (автомат) – 1шт.  16. Утюг с парогенератором – 1 шт.  17. Набор столовых приборов -1 шт.  18. Набор столовой посуды – 1 шт.  19. Сервиз столовый – 1 шт.  20. Сервиз чайный – 1 шт.  21.Куклы – 4  22. Кукла-младенец – 1  23. Кукла «Оксана» -1  24. Чистящие, моющие, дезинфицирующие средства (демонстративный материал)  25.Детская одежда  26.Детские игрушки  27. Детское питание (демонстративный материал)  28.Предметы гигиены человека (зубная паста, мыло, шампунь) |
| **Инвентарь** |
| 1. Ведро – 2  2. Веник – 1  3. Совок – 1  4. Кувшин белый – 1  5. Таз – 10  6. Швабра – 2  7. Мыло туалетное – 1  8. Мыло хозяйственное – 1  9. Полотенце – 2  10. Ветошь  11. Ведро с отжимом 10 л на колесах пластик.- 5 шт.  12. Тележка многофункциональная для комплексной уборки – 2 шт.  13. Набор для уборки – 5 шт.  1. Ведро – 2  2. Веник – 1  3. Совок – 1  4. Кувшин белый – 1  5. Таз – 10  6. Швабра – 2  7. Мыло туалетное – 1  8. Мыло хозяйственное – 1  9. Полотенце – 2  10. Ветошь  11. Ведро с отжимом 10 л на колесах пластик.-5 шт  12. Тележка многофункциональная для комплексной уборки – 2 шт. |
| **Технологические карты** |
| 1. Послеобеденная уборка столов  2. Технологический цикл обработки посуды  3. Основные виды прикорма  4. Схема прикорма  5. Последовательность раздевания перед сном  6. Порядок одевания одежды на прогулку  7.Уход за игрушками в детском саду  8. Оценка практической работы  9. Постановка горчичников  10. Постановка медицинских банок  11. Заполнение пузыря для льда  12. Заполнение грелки водой  13. Оценка практической работы |
| **Инструменты** |
| 1. Грелка - 4  2. Пузырь для льда – 2  3. Жгуты кровоостанавливающие – 2  4. Поильник – 1  5. Кислородная подушка – 1  6. Банки медицинские – 8  7. Аптечка мамы и малыша – 1  8. Универсальная аптечка «Апполо» - 1  9. Кружка Эсмарха – 1  10. Шина – 1  11. Памперс (взрослый) – 1  12. Мерный стакан – 1 |

1. **9.Учебно-МЕТОДИЧЕСКОЕ обеспечение**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Литература** |
| 1 | Программы специальной (коррекционной) образовательной школыVIII вида: 5 – 9 кл./Под ред. В.В.Воронковой. – М.: Гуманитарный издательский центр «Владос», 2010 г. |
| 2 | Субчева В.П. Социально-бытовая ориентировка. Методическое пособие: 5-9 классы. – М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2013 г. |
| 3 | Крупская Ю.В., Кизеева Н.И., Сазонова Л.В., Симоненко В.Д. Технология: Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательной школы./Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: «Вентана – Граф», 1997 |
| 4 | Гале А. Г., Кочетова Л.Л. Тетрадь по обслуживающему труду, 6 класс (для учащихся коррекционных школ VIII вида).- М.: Аркти, 2009г. |

**Содержание учебного предмета**

**«персонал сферы обслуживания»**

**8 класс**

**Iчетверть**

**1.Персонал сферы обслуживания. Горничная**

Вводное занятие. Повторение пройденного в 7 классе

Горничная. Востребованность профессии на городском рынке труда

**2.Гостиничное хозяйство**

График работы горничной

Утренние,дневные и ночные смены

Действия в чрезвычайных ситуациях

Список номеров телефонов служб экстренной помощи

**3.Организация работы горничной**

Ответственность проживающих за имущество гостиниц

Повседневное обслуживание проживающих

Прием заказов на бытовые услуги

Услуги платные и бесплатные

**4.Современные уборочные механизмы**

Устройство электрополотеров и их применение

Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием

Практическая работа с электрополотером при уборке помещений

**5.Уборка помещений**

Правила и последовательность уборки холла, коридора, тамбура

Соблюдение мер безопасности и предотвращение проблем (мокрый пол, шнуры, оборудование)

Самостоятельная работа. Составить алгоритм уборки холла, коридора, тамбура

Использование и хранение уборочного инвентаря. Ящики или помещение для хранения

Комплекты постельного белья

Периодичность и правила смены постельных принадлежностей, полотенец и сроки их эксплуатации.

Уборка постелей

Работа с бельем (хранение, сбор, учет)

Хранение чистого и грязного белья

Отправка белья в прачечную

Практическая работа. Заправка постелей и смена белья

**6.Введение в гостеприимство**

Спецодежда

Смена и хранение спецодежды

Предупреждение острых респираторных вирусных инфекций

Имидж обслуживающего персонала

**7.Практическая работа**

Уборка помещения с помощью электрополотёра

Смена постельного белья

**8.Самостоятельная работа**. Последовательная уборка холла, коридора, тамбура. Определить категорию уборки. Выбрать инвентарь и материалы для уборки.

**II четверть**

**Персонал сферы обслуживания. Официант**

**1.Вводное занятие.**

Повторение пройденного в 7 классе. Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности

Санитарно-гигиенические требования к работникам, приготовляющим пищу и обслуживающим клиентов

Медицинская книжка работника предприятий массового питания. Прохождение медицинского осмотра

Техника безопасности в работе официанта

**2.Знакомство с профессией**

Фирменный стиль заведения. Форменная одежда

Спецодежда официанта, уход, хранение

Порядок приема и оформления заказа

Получение готовых блюд и напитков

Порядок расчета с посетителями

**3.Предприятия общественного питания**

Классификация предприятий общественного питания: ресторан

Классификация и характеристика ресторанов. Особенности организации работы в ресторанах

Городские рестораны. Вокзальные рестораны

Вагоны-рестораны в поездах дальнего следования. Рестораны на теплоходах

Виды предоставляемых услуг

**4.Практическая работа.** Сопоставить виды предоставляемых услуг в зависимости от классификации предприятия

**5.Меню**

Особенности составления различных видов меню

Меню дневного рациона, меню бизнес-ланча

Меню со свободным выбором блюд, банкетное меню

Прейскурант. Назначение и содержание. Знание меню и прейскуранта

**6.Практическая работа.** Подобрать меню ужина на 5 человек (рекомендации официанта)

**7.Подготовка зала**

Подготовка обеденного зала к обслуживанию посетителей

Уборка зала, расстановка мебели в зависимости от вида обслуживания

Схемы расстановки мебели в зале в зависимости от количества посетителей

**8.Сервировка стола**

Схемы сервировки столов

Предварительная сервировка стола

Окончательная сервировка стола

Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов

**9.Практическая работа.** Выполнить предварительную и окончательную сервировку стола

**10.Практическая работа.** Выполнить сервировку стола для ужина

**11.Обслуживание посетителей**

Последовательность подачи блюд и напитков

Методы подачи блюд

Общие правила подачи холодных блюд и закусок

Подбор столовой посуды и приборов для отпуска и порционирование блюд

Порядок замены использованной посуды и приборов

Правила обращения с подносом при транспортировке грязной посуды

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

**13.Основные правила этикета**

Понятие профессиональной этики

Культура общения с посетителями

Требования к внешнему виду официанта

Общие требования к обслуживанию банкетов, приемов, массовых мероприятий

**14.Практическая работа.** Решение ситуационных задач

**15.Смежные профессии**

Доступные профессии, связанные с предприятиями общественного питания: кухонный рабочий, **у**борщик служебных помещений

**16.Самостоятельная работа**. Составьте памятку «Правила поведения официанта в гостевой зоне ресторана»

**III четверть**

**Персонал сферы обслуживания. Помощник воспитателя**

**1.Вводное занятие.** Повторение пройденного в 7 классе

**2.Понятие о санитарии**

Инвентарь и приспособления, используемые при уборке

Использование и хранение инвентаря в соответствии с маркировкой

Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в детском саду

**3.Уход за детьми**

Соблюдение санитарно-гигиенических требований

Умывание детей. Мытье рук, умывание лица, наличие полотенец с маркировкой для лица и рук, для ног. Их размещение. Сроки смены полотенец

Уход за волосами. Причесывание детей после сна, игр, прогулок. Индивидуальные расчески. Уход, хранение

**4.Практическая работа**. Причесывание детей, заплетание косичек Обработка расчесок мыльно-содовом раствором

**5.Уход за одеждой, бельем**

Индивидуальный шкафчик для хранения одежды и обуви

Сроки смены белья в спальне Хранение чистого белья. Пижамы для сна

**6.Практическая работа.**  Просушивание одежды и обуви

**7.Уборка санузла, сантехоборудования**

Санузел. Устройство санузла

Виды сантехоборудования и его назначение. Количество и размеры в детском учреждении

Унитаз: устройство. Засор унитаза: причины и следствия

Детские горшки. Маркировка, обработка

Приспособления для обработки сантехоборудования: виды, назначение, использование

Средства для обработки санузла. Моющие, чистящие, дезинфицирующие средства

Средства для чистки различных поверхностей сантехнического оборудования

Правила безопасности при работе с дезинфицирующими средствами

Общие правила при уборке санузлов

Специальная одежда при уборке санузлов

**8.Практическая работа**: Определение степени загрязненности санузла и сантехоборудования

Подготовка к использованию и хранение одежды и орудий труда

Обработка резиновых перчаток после окончания работы

Соблюдение личной гигиены при уборки санузла

**9.Практическая работа**: Применение моющих средств в соответствии со степенью загрязненности и видом поверхности

**10.Самостоятельная работа:** Чистка и мытьё раковины.

**11.Персонал сферы обслуживания. Санитарка**

**12.Вводное занятие.**

**13.Повторение пройденного**

**14.Стационар. Структура стационара**

Штаты и функционал сотрудников: администрация, медицинский персонал (врачи, медсестры, старшая медсестра, лаборанты, рентгенологи, физиотерапевты)

Младший обслуживающий персонал

( санитары, работники кухни и столовой, кастелянша, сестра-хозяйка)

Общее знакомство с помещениями стационара и их назначением

Внутренний распорядок работы стационара. Правила поведения в стационаре

Экскурсия в стационар

**15.Санитарно-эпидемиологический режим**

Санитарный режим при уборке различных помещений: палат, коридоров, вспомогательных помещений, санузлов

Моющие и дезинфицирующие средства.

Их назначение

Средства защиты. Техника безопасности при работе с дезинфицирующими средствами

Практическая работа: Приготовление дезинфицирующего раствора

**16.Уборка помещений (палаты)**

Гигиена воздуха. Причины загрязнения воздуха.

Обмен воздуха. Искусственная и естественная вентиляция. Проветривание. Режим проветривания

Обеззараживание воздуха перевязочных, операционных и процедурных помещений.

Бактерицидные лампы

Температура воздуха в помещениях стационара. Виды отопления. Отопительные приборы: батареи, регистры, панели

Обработка отопительных приборов. Моющие средства, инвентарь

Нормы температуры различных помещений. Необходимость контроля за температурой помещений

**17.Уборка санузла, сантехоборудования**

Виды сантехоборудования и его назначение: душ, ванна, унитаз, раковина для умывания, раковина для мытья ног

Чистящие и моющие средства, применяемые для обработки санузлов и сантехоборудования

Уход за кафелем и плиткой.

Хозяйственный инвентарь, приспособления, обработка и хранение

**18.Самостоятельная работа:** Чистка и мытье кафеля и плитки

**IV четверть**

**1.Персонал сферы обслуживания. Кастелянша**

Вводное занятие

Должностные обязанности кастелянши в больнице

Рынок труда. Поиск работы. Возможности трудоустройства

**2.Организация работы кастелянши**

Документация. Специфика ведения документации

Ведение учета портьер, чехлов, мягкого инвентаря

Оборудование для ухода за портьерами, чехлами.

Особенности ухода и хранения мягкого инвентаря

Срок службы различных изделий

Списание непригодных к применению тканевых изделий

Ведение документации на списание.

**3. Практическая работа.** Составление актов на списание

**4. Сопутствующие профессии. Швея**

Виды электрических швейных машинок

Особенности работы на швейных машинах различных марок

Механизмы швейных машин.

Уход и чистка швейных машин

Пошив полотенец для нужд учреждения

Пошив фартуков для нужд учреждения

Ремонт спецодежды. Определение вида ремонта

Петли прорезные. Выполнение петель ручным и машинным способом

Ремонт петель в спецодежде ручным способом

**5. Практическая работа.** Пошив полотенец и фартуков

**6. Сопутствующие профессии. Машинист по стирке белья**

Устройство стиральных машин активаторного типа

Режим работы

Загрузка белья и моющих средств

Выбор программы

Техника безопасности и правила работы при обслуживании стиральных машин активаторного типа

Моющие, отбеливающие и подсинивающие средства

Правила хранения и использование

Правила безопасности при работе с моющими, отбеливающими и подсинивающими средствами

Условные обозначения , используемые при стирке белья

Сушка белья в естественных условиях

Условные обозначения , используемые при сушке белья

**7. Практическая работа**. Выбор моющего средства. Стирка белья в стиральной машине активаторного типа. Сушка белья в естественных условиях

**8. Смежные профессии. Гладильщица**

Утюги различных систем

Особенности работы утюгов различных систем

Предупреждение брака в работе. Виды брака

Регулировка температуры нагрева утюга в соответствии с видом ткани

Сортировка глаженого белья по назначению (полотенца для лица ног, постельное и столовое белье, спецодежда)

**9. Практическая работа.** Глажение белья утюгами различных систем

**10. Самостоятельная работы**

Стирка, сушка и глажение белья.

Рассортировать чистое белье по принадлежности. Сложить по стандарту, соблюдая условия хранения

**3. Учебно – тематический план 8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Раздел** | **Часы** |
| 1 | Персонал сферы обслуживания. Горничная. | 3 |
| 2 | Гостиничное хозяйство | 7 |
| 3 | Организация работы горничной | 7 |
| 4 | Современные уборочные механизмы | 4 |
| 5 | Уборка помещений | 21 |
| 6 | Введение в гостеприимство | 8 |
| 7 | Практическая работа | 4 |
| 8 | *Самостоятельная работа.* | 2 |
| 9 | Персонал сферы обслуживания. Официант. | 4 |
| 10 | Знакомство с профессией | 8 |
| 11 | Предприятия общественного питания | 11 |
| 12 | Меню | 7 |
| 13 | Подготовка зала | 3 |
| 14 | Сервировка стола | 5 |
| 15 | Обслуживание посетителей | 7 |
| 16 | Основные правила этикета | 6 |
| 17 | Смежные профессии | 1 |
| 18 | *Самостоятельная работа* | 2 |
| 19 | Персонал сферы обслуживания. Помощник воспитателя | 2 |
| 20 | Понятие о санитарии | 4 |
| 21 | Уход за детьми | 7 |
| 22 | Уход за одеждой, бельем | 5 |
| 23 | Уборка санузла, сантехоборудования | 23 |
| 24 | Персонал сферы обслуживания. Санитарка | 2 |
| 25 | Стационар. Структура стационара | 10 |
| 26 | Санитарно-эпидемиологический режим | 9 |
| 27 | Уборка помещений(палаты) | 5 |
| 28 | Уборка санузла, сантехоборудования | 7 |
| 29 | *Самостоятельная работа* | 2 |
| 30 | Персонал сферы обслуживания. Кастелянша. | 3 |
| 31 | Организация работы кастелянши | 9 |
| 32 | Смежные профессии. Швея | 14 |
| 33 | Смежные профессии. Машинист по стирке белья | 19 |
| 34 | Смежные профессии. Гладильщица. | 9 |
| 35 | ***Итоговая промежуточная аттестация в форме самостоятельной работы.*** | 2 |
| **ИТОГО** | | **241**  *(7 часов в неделю)* |

**4. Календарно – тематический план**

**8 класс(*241 час*)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование раздела, темы** | **Количество**  **часов** | **Определение основных видов учебной деятельности обучающихся** | **Сроки** | **Примечание** |
| **I четверть – 56часов** | | | | | |
| **I** | **Персонал сферы обслуживания. Горничная** | **3** |  |  |  |
| 1 | Вводное занятие.  Повторение пройденного в 7 классе. | 1 | Организационный момент. Техника безопасности, закрепление рабочих мест, вводный инструктаж по охране труда |  |  |
| 2 | Горничная. Востребованность профессии на городском рынке труда | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа. Обсуждение |  |  |
| **II** | **Гостиничное хозяйство** | **7** |  |  |  |
| 1 | График работы горничной | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа. Обсуждение |  |  |
| 2 | Утренние, дневные и ночные смены | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа. Обсуждение |  |  |
| 3 | Действия в чрезвычайных ситуациях | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа. Обсуждение |  |  |
| 4 | Список номеров телефонов служб экстренной помощи | 2 | Работа с раздаточным материалом |  |  |
| **III** | **Организация работы горничной** | **7** |  |  |  |
| 1 | Ответственность проживающих за имущество гостиниц | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 2 | Повседневное обслуживание проживающих | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 3 | Прием заказов на бытовые услуги | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 4 | Услуги платные и бесплатные | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| **IV** | **Современные уборочные механизмы** | **4** |  |  |  |
| 1 | Устройство электрополотеров и их применение | 2 | Работа с электрополотером |  |  |
| 2 | Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием | 1 | Работа с раздаточным материалом |  |  |
| 3 | **Практическая работа** с электрополотером при уборке помещений | 1 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |
| **V** | **Уборка помещений** | **21** |  |  |  |
| 1 | Правила и последовательность уборки холла, коридора, тамбура | 2 | Работа по инструкции |  |  |
| **2** | Соблюдение мер безопасности и предотвращение проблем (мокрый пол, шнуры, оборудование) | 1 | Работа с текстовым материалом |  |  |
| 3 | **Самостоятельная работа.**  Составить алгоритм уборки холла, коридора, тамбура | 2 | Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| 4 | Использование и хранение уборочного инвентаря. Ящики или помещение для хранения | 1 | Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями |  |  |
| 5 | Комплекты постельного белья | 1 | Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями |  |  |
| 6 | Периодичность и правила смены постельных принадлежностей, полотенец и сроки их эксплуатации. | 3 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 7 | Уборка постелей | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 8 | Работа с бельем (хранение, сбор, учет) | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 9 | Хранение чистого и грязного белья | 3 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 10 | Отправка белья в прачечную | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 11 | **Практическая работа.**  Заправка постелей и смена белья | 2 | Самостоятельное выполнение практической работы. Анализ выполненной работы. |  |  |
| **VI** | **Введение в гостеприимство** | **8** |  |  |  |
| 1 | Спецодежда | 1 | Беседа, обсуждение |  |  |
| 2 | Смена и хранение спецодежды | 2 | Беседа, обсуждение |  |  |
| 3 | Предупреждение острых респираторных вирусных инфекций | 2 | Беседа, обсуждение |  |  |
| 4 | Имидж обслуживающего персонала | 3 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| **VII** | **Практическая работа** | **4** |  |  |  |
| 1 | Уборка помещения с помощью электрополотёра | 2 | Самостоятельное выполнение практической работы  Анализ выполненной работы. |  |  |
| 2 | Смена постельного белья | 2 | Самостоятельное выполнение практической работы  Анализ выполненной работы. |  |  |
| **VIII** | ***Самостоятельная работа****.*  Последовательная уборка холла, коридора, тамбура. Определить категорию уборки. Выбрать инвентарь и материалы для уборки | **2** | Выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **№**  **п/п** | **Наименование раздела, темы** | **Количество**  **часов** | **Определение основных видов учебной деятельности обучающихся** | **Сроки** | **Примечание** |
| **II четверть- 54 часа** | | | | | |
| **I** | **Персонал сферы обслуживания. Официант** | **4** |  |  |  |
| 1 | **Вводное занятие.**  Повторение пройденного в 7 классе. Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности | 1 | Организационный момент. Техника безопасности, закрепление рабочих мест, вводный инструктаж по охране труда |  |  |
| 2 | Санитарно-гигиенические требования к работникам, приготовляющим пищу и обслуживающим клиентов | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение. Работа по инструкции |  |  |
| 3 | Медицинская книжка работника предприятий массового питания. Прохождение медицинского осмотра | 1 | Просмотр презентаций. |  |  |
| 4 | Техника безопасности в работе официанта | 1 | Работа по инструкции |  |  |
| **II** | **Знакомство с профессией** | **8** |  |  |  |
| 1 | Фирменный стиль заведения. Форменная одежда | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Спецодежда официанта, уход, хранение | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 3 | Порядок приема и оформления заказа | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 4 | Получение готовых блюд и напитков | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 5 | Порядок расчета с посетителями | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| **III** | **Предприятия общественного питания** | **11** |  |  |  |
| 1 | Классификация предприятий общественного питания: ресторан | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Классификация и характеристика ресторанов. Особенности организации работы в ресторанах | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 3 | Городские рестораны. Вокзальные рестораны | 2 | Просмотр презентаций. Работа с тетрадью |  |  |
| 4 | Вагоны-рестораны в поездах дальнего следования. Рестораны на теплоходах | 2 | Просмотр презентаций. Работа с тетрадью |  |  |
| 5 | Виды предоставляемых услуг | 1 |  |  |  |
| 6 | **Практическая работа.**  Сопоставить виды предоставляемых услуг в зависимости от классификации предприятия | 2 | Выполнение практической работы. Работа с раздаточным материалом |  |  |
| **IV** | **Меню** | **7** |  |  |  |
| 1 | Особенности составления различных видов меню | 2 | Работа с текстовым материалом. |  |  |
| 2 | Меню дневного рациона, меню бизнес - ланча | 1 | Работа с текстовым материалом. Работа с раздаточным материалом |  |  |
| 3 | Меню со свободным выбором блюд,  банкетное меню | 2 | Работа с текстовым материалом. Работа с тетрадью |  |  |
| 4 | Прейскурант. Назначение и содержание. Знание меню и прейскуранта | 1 | Работа с текстовым материалом. Работа с раздаточным материалом |  |  |
| 5 | **Практическая работа.**  Подобрать меню ужина на 5 человек (рекомендации официанта) | 1 | Выполнение практической работы. |  |  |
| **V** | **Подготовка зала** | **3** |  |  |  |
| 1 | Подготовка обеденного зала к обслуживанию посетителей | 1 | Работа с текстовым материалом. |  |  |
| 2 | Уборка зала, расстановка мебели в зависимости от вида обслуживания | 1 | Работа с текстовым материалом. |  |  |
| 3 | Схемы расстановки мебели в зале в зависимости от количества посетителей | 1 | Работа с текстовым материалом. Работа с тетрадью |  |  |
| **VI** | **Сервировка стола** | **5** |  |  |  |
| 1 | Схемы сервировки столов | 1 | Работа с текстовым материалом. Работа с тетрадью |  |  |
| 2 | Предварительная сервировка стола | 1 | Работа с текстовым материалом. Работа с тетрадью |  |  |
| 3 | Окончательная сервировка стола | 1 | Работа с текстовым материалом. Работа с тетрадью |  |  |
| 4 | Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов | 1 | Работа с текстовым материалом. Работа с тетрадью |  |  |
| 5 | **Практическая работа.**  Выполнить предварительную и окончательную сервировку стола. Выполнить сервировку стола для ужина | 1 | Выполнение практической работы. |  |  |
| **VII** | **Обслуживание посетителей** | **7** |  |  |  |
| 1 | Последовательность подачи блюд и напитков | 1 | Работа с текстовым материалом. Работа с раздаточным материалом |  |  |
| 2 | Методы подачи блюд | 1 | Работа с текстовым материалом. |  |  |
| 3 | Общие правила подачи холодных блюд и закусок | 1 | Работа с текстовым материалом. |  |  |
| 4 | Подбор столовой посуды и приборов для отпуска и порционирование блюд | 1 | Работа с текстовым материалом. |  |  |
| 5 | Порядок замены использованной посуды и приборов | 1 | Работа с текстовым материалом. |  |  |
| 6 | Правила обращения с подносом при транспортировке грязной посуды | 1 | Работа с текстовым материалом. |  |  |
| 7 | **Практическая работа.**  Сбор использованной посуды и транспортировка в моечное отделение | 1 | Выполнение практической работы. |  |  |
| **VIII** | **Основные правила этикета** | **6** |  |  |  |
| 1 | Понятие профессиональной этики | 1 | Работа с текстовым материалом. |  |  |
| 2 | Культура общения с посетителями | 1 | Работа с текстовым материалом. |  |  |
| 3 | Требования к внешнему виду официанта | 1 | Работа с текстовым материалом. |  |  |
| 4 | Общие требования к обслуживанию банкетов, приемов, массовых мероприятий | 1 | Работа с текстовым материалом. |  |  |
| 5 | **Практическая работа.**  Решение ситуационных задач | 2 | Выполнение практической работы. |  |  |
| **IX** | **Смежные профессии** | **1** |  |  |  |
| 1 | Доступные профессии, связанные с предприятиями общественного питания: кухонный рабочий, **у**борщик служебных помещений | 1 | Просмотр презентаций. Беседа, обсуждение |  |  |
| **X** | **Самостоятельная работа**.  Составьте памятку «Правила поведения официанта в гостевой зоне ресторана» | **2** | Составить памятку. Работа с раздаточным материалом |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **№**  **п/п** | **Наименование раздела, темы** | **Количество**  **часов** | **Определение основных видов учебной деятельности обучающихся** | **Сроки** | **Примечание** |
| **III четверть – 75 часов** | | | | | |
| **I** | **Персонал сферы обслуживания. Помощник воспитателя.** | **1** |  |  |  |
|  | Вводное занятие. Повторение пройденного в 7 классе | 1 | Организационный момент. Техника безопасности, закрепление рабочих мест, вводный инструктаж по охране труда |  |  |
| **II** | **Понятие о санитарии** | **4** |  |  |  |
| 1 | Инвентарь и приспособления, используемые при уборке | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Использование и хранение инвентаря в соответствии с маркировкой | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 3 | Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в детском саду | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| **III** | **Уход за детьми** | **7** |  |  |  |
| **1** | Соблюдение санитарно-гигиенических требований | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Умывание детей. Мытье рук, умывание лица, наличие полотенец с маркировкой для лица и рук, для ног. Их размещение. Сроки смены полотенец | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа. Просмотр презентаций. |  |  |
| 3 | Уход за волосами. Причесывание детей после сна, игр, прогулок. Индивидуальные расчески. Уход, хранение | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 4 | **Практическая работа**.  Причесывание детей, заплетание косичек Обработка расчесок мыльно-содовым раствором | 2 | Самостоятельное выполнение практической работы |  |  |
| **IV** | **Уход за одеждой, бельем** | **5** |  |  |  |
| 1 | Индивидуальный шкафчик для хранения одежды и обуви | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Сроки смены белья в спальне. Хранение чистого белья. Пижамы для сна | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 3 | **Практическая работа.**  Просушивание одежды и обуви | 3 | Самостоятельное выполнение практической работы |  |  |
| **V** | **Уборка санузла, сантехоборудования** | **23** |  |  |  |
| 1 | Санузел. Устройство санузла | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Виды сантехоборудования и его назначение. Количество и размеры в детском учреждении | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа. Просмотр презентаций. |  |  |
| 3 | Унитаз: устройство. Засор унитаза: причины и следствия | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 4 | Детские горшки. Маркировка, обработка | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 5 | Приспособления для обработки сантехоборудования: виды, назначение, использование | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 6 | Средства для обработки санузла. Моющие, чистящие, дезинфицирующие средства | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 7 | Средства для чистки различных поверхностей сантехнического оборудования | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 8 | Правила безопасности при работе с дезинфицирующими средствами | 1 | Работа по инструкции |  |  |
| 9 | Общие правила при уборке санузлов | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 10 | Специальная одежда при уборке санузлов | 1 | Беседа, обсуждение |  |  |
| 11 | **Практическая работа**:  Определение степени загрязненности санузла и сантехоборудования | 2 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |
| 12 | Подготовка к использованию и хранение одежды и орудий труда. Обработка резиновых перчаток после окончания работы. | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 13 | Соблюдение личной гигиены при уборки санузла | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 15 | **Практическая работа**:  Применение моющих средств в соответствии со степенью загрязненности и видом поверхности | 3 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |
| 16 | **Самостоятельная работа.**  Чистка и мытьё раковины | 2 | Самостоятельное выполнение практической работы |  |  |
| **VI** | **Персонал сферы обслуживания. Санитарка** | **2** |  |  |  |
| 1 | Вводное занятие.  Повторение пройденного в 7 классе | 2 | Техника безопасности, закрепление рабочих мест, вводный инструктаж по охране труда |  |  |
| **VII** | **Стационар. Структура стационара** | **10** |  |  |  |
| 1 | Штаты и функционал сотрудников: администрация, медицинский персонал (врачи, медсестры, старшая медсестра, лаборанты, рентгенологи, физиотерапевты) | 3 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| **2** | Младший обслуживающий персонал  ( санитары, работники кухни и столовой, кастелянша, сестра-хозяйка) | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 3 | Общее знакомство с помещениями стационара и их назначением | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 4 | Внутренний распорядок работы стационара. Правила поведения в стационаре | 3 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 5 | Экскурсия в стационар | 2 |  |  |  |
| **VIII** | **Санитарно-эпидемиологический режим** | **9** |  |  |  |
| 1 | Санитарный режим при уборке различных помещений: палат, коридоров, вспомогательных помещений, санузлов | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 2 | Моющие и дезинфицирующие средства.  Их назначение | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 3 | Средства защиты. Техника безопасности при работе с дезинфицирующими средствами | 3 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 4 | **Практическая работа:**  Приготовление дезинфицирующего раствора | 2 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |
| **IX** | **Уборка помещений (палаты)** | **5** |  |  |  |
| 1 | Гигиена воздуха. Причины загрязнения воздуха.  Обмен воздуха. Искусственная и естественная вентиляция. Проветривание. Режим проветривания | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 2 | Обеззараживание воздуха перевязочных, операционных и процедурных помещений.  Бактерицидные лампы | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 3 | Температура воздуха в помещениях стационара. Виды отопления. Отопительные приборы: батареи, регистры, панели | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 4 | Обработка отопительных приборов. Моющие средства, инвентарь | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 5 | Нормы температуры различных помещений. Необходимость контроля за температурой помещений | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| **X** | **Уборка санузла, сантехоборудования** | **7** |  |  |  |
| 1 | Виды сантехоборудования и его назначение: душ, ванна, унитаз, раковина для умывания, раковина для мытья ног | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 2 | Чистящие и моющие средства, применяемые для обработки санузлов и сантехоборудования | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение. Работа по инструкции |  |  |
| 3 | Уход за кафелем и плиткой. | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 4 | Хозяйственный инвентарь, приспособления, обработка и хранение | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| **XI** | **Самостоятельная работа:**  Чистка и мытье кафеля и плитки | **2** | Самостоятельное выполнение практической работы. Контроль, самоконтроль |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **№**  **п/п** | **Наименование раздела, темы** | **Количество**  **часов** | **Определение основных видов учебной деятельности обучающихся** | **Сроки** | **Примечание** |
| **IV четверть – 56 часов** | | | | | |
| **I** | **Персонал сферы обслуживания. Кастелянша** | **3** |  |  |  |
| 1 | Вводное занятие | 1 | Организационный момент. Техника безопасности, закрепление рабочих мест, вводный инструктаж по охране труда |  |  |
| 2 | Должностные обязанности кастелянши в больнице | 1 | Работа по инструкции |  |  |
| 3 | Рынок труда. Поиск работы. Возможности трудоустройства | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| **II** | **Организация работы кастелянши** | **9** |  |  |  |
| 1 | Документация. Специфика ведения документации | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 2 | Ведение учета портьер, чехлов, мягкого инвентаря | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 3 | Оборудование для ухода за портьерами, чехлами. | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 4 | Особенности ухода и хранения мягкого инвентаря | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 5 | Срок службы различных изделий | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 6 | Списание непригодных к применению тканевых изделий | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 7 | Ведение документации на списание. | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение. Работа по таблице |  |  |
| 8 | **Практическая работа.**  Составление актов на списание | 2 | Самостоятельное выполнение практической работы |  |  |
| **III** | **Смежные профессии. Швея** | **14** |  |  |  |
| 1 | Виды электрических швейных машинок | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа. Просмотр презентаций. |  |  |
| 2 | Особенности работы на швейных машинах различных марок | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 3 | Механизмы швейных машин. | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 4 | Уход и чистка швейных машин | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 5 | Пошив полотенец для нужд учреждения | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 6 | Пошив фартуков для нужд учреждения | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 7 | Ремонт спецодежды. Определение вида ремонта | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 8 | Петли прорезные. Выполнение петель ручным и машинным способом | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа. Работа по инструкции |  |  |
| 9 | Ремонт петель в спецодежде ручным способом | 2 | Работа по инструкции |  |  |
| 10 | **Практическая работа.**  Пошив полотенец и фартуков | 3 | Выполнение практическойработы. Работа по инструкции |  |  |
| **IV** | **Смежные профессии. Машинист по стирке белья** | **19** |  |  |  |
| 1 | Устройство стиральных машин активаторного типа | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа. Просмотр презентаций. |  |  |
| 2 | Режим работы | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа. |  |  |
| 3 | Загрузка белья и моющих средств | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 4 | Выбор программы | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение. Расшифровывать символы |  |  |
| 5 | Техника безопасности и правила работы при обслуживании стиральных машин активаторного типа | 3 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 6 | Моющие, отбеливающие и подсинивающие средства | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 7 | Правила хранения и использование | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 8 | Правила безопасности при работе с моющими, отбеливающими и подсинивающими средствами | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение. Работа по инструкции |  |  |
| 9 | Условные обозначения, используемые при стирке белья | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение. Работа с тетрадью. Расшифровывать символы |  |  |
| 10 | Сушка белья в естественных условиях | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 11 | Условные обозначения, используемые при сушке белья | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение.  Расшифровывать символы |  |  |
| 12 | **Практическая работа**.  Выбор моющего средства. Стирка белья в стиральной машине активаторного типа. Сушка белья в естественных условиях | 3 | Самостоятельное выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |
| **V** | **Смежные профессии. Гладильщица** | **9** |  |  |  |
| 1 | Утюги различных систем | 1 | Работа с оборудованием. Работа по инструкции. Просмотр презентаций. |  |  |
| 2 | Особенности работы утюгов различных систем | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 3 | Предупреждение брака в работе. Виды брака | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 4 | Регулировка температуры нагрева утюга в соответствии с видом ткани | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 5 | Сортировка глаженого белья по назначению (полотенца для лица ног, постельное и столовое белье, спецодежда) | 3 | Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| 6 | **Практическая работа.**  Глажение белья утюгами различных систем | 2 | Самостоятельное выполнение практической работы. Обсуждение |  |  |
| **VI** | ***Итоговая промежуточная аттестация в форме самостоятельной работы.*** | **2** |  |  |  |
| 1 | Стирка, сушка и глажение белья.  Рассортировать чистое белье по принадлежности. Сложить по стандарту, соблюдая условия хранения | 2 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |

Заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.В. Козихина

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

**5. Планируемые результаты освоения учащимися Программы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **8 класс** | ***Учащиеся должны знать:*** | ***Учащиеся должны уметь:*** |
| **Горничная**  Востребованность профессии на городском рынке труда  График работы горничной.  Список номеров телефонов служб экстренной помощи  Утренние, дневные и ночные смены  Действия в чрезвычайных ситуациях  Ответственность проживающих за имущество гостиниц  Повседневное обслуживание проживающих  Прием заказов на бытовые услуги. Услуги платные и бесплатные  Устройство электрополотеров и их применение  Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием  Правила и последовательность уборки холла, коридора, тамбура  Использование и хранение уборочного инвентаря. Ящики или помещение для хранения  Виды комплектов постельного белья  Правила смены постельных принадлежностей, полотенец и сроки их эксплуатации  Смена и хранение спецодежды | Действовать в чрезвычайных ситуациях  Прием заказов на бытовые услуги. Услуги платные и бесплатные  Работа электрополотером при уборке помещений  Последовательно осуществлять уборку холла, коридора, тамбура  Соблюдать меры безопасности и предотвращать проблемы  Использовать и хранить уборочный инвентарь  Уборка постелей. Работа с бельем  Хранение чистого и грязного белья. Отправка белья в прачечную  Смена постельного белья. Заправка постелей |
| **Официант**  Требования, предъявляемые к официанту  Классификацию ресторанов  Правила предварительной и окончательной сервировки стола  Особенности составления и оформления различных видов меню  Правила и очередность подачи блюд, напитков  Правила поведения персонала во время возникновения конфликтной ситуации. | Владеть правилами предварительной и окончательной сервировки стола  Составлять и оформлять различные виды меню  Готовить зал ресторана и сервировать столы для обслуживания  Приносить в зал ресторана блюда и напитки  Убирать использованную столовую посуду и приборы со столов  Выходить из конфликтной ситуации. |
| **Помощник воспитателя**  Инвентарь и приспособления, используемые при уборке  Использование и хранение инвентаря в соответствии с маркировкой  Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в детском саду  Умывание детей. Мытье рук, умывание лица, наличие полотенец с маркировкой Сроки смены полотенец  Уход за волосами. Индивидуальные расчески. Уход, хранение  Индивидуальный шкафчик для хранения одежды и обуви  Сроки смены белья в спальне. Хранение чистого белья. Пижамы для сна  Санузел. Устройство санузла  Виды сантехоборудования и его назначение. Количество и размеры в детском учреждении  Унитаз: устройство. Засор унитаза: причины и следствия  Детские горшки. Маркировка, обработка  Приспособления для обработки сантехоборудования: виды, назначение, использование  Средства для обработки санузла. Моющие, чистящие, дезинфицирующие средства  Средства для чистки различных поверхностей сантехнического оборудования  Правила безопасности при работе с дезинфицирующими средствами  Общие правила при уборке санузлов  Специальная одежда при уборке санузлов | Причесывать детей. Обрабатывать расчески мыльно - содовом раствором  Просушивать одежду и обувь после прогулки  Определение степени загрязненности санузла и сантехоборудования  Применение моющих средств в соответствии со степенью загрязненности и видом поверхности  Подготовка к использованию и хранение одежды и орудий труда  Обработка резиновых перчаток после окончания работы  Соблюдение личной гигиены при уборке санузла |
| **Санитарка**  Структуру стационара  Штаты и функционал сотрудников  Помещения стационара и их назначение  Внутренний распорядок работы стационара. Правила поведения в стационаре  Санитарный режим при уборке различных помещений  Виды моющих и дезинфицирующих средств. Их назначение. Средства защиты  Техника безопасности при работе с дезинфицирующими средствами  Причины загрязнения воздуха.  Искусственная и естественная вентиляция. Проветривание. Режим проветривания  Обеззараживание воздуха перевязочных, операционных и процедурных помещений.  Бактерицидные лампы  Температура воздуха в помещениях стационара. Виды отопления. Отопительные приборы: батареи, регистры, панели  Обработка отопительных приборов. Моющие средства, инвентарь  Нормы температуры различных помещений.  Виды сантехоборудования и его назначение: душ, ванна, унитаз, раковина для умывания, раковина для мытья ног  Чистящие и моющие средства, применяемые для обработки санузлов и сантехоборудования  Хозяйственный инвентарь, приспособления, обработка и хранение | Приготовить дезинфицирующий раствор  Использовать бактерицидные лампы  Обработать отопительные приборы. Выбор моющих средств, инвентаря  Осуществлять уход за кафелем и плиткой.  Использовать хозяйственный инвентарь, приспособления, правильно обрабатывать и хранить его. |
| **Кастелянша**  Должностные обязанности кастелянши в больнице  Рынок труда. Поиск работы. Возможности трудоустройства  Документация. Специфика ведения документации  Ведение учета портьер, чехлов, мягкого инвентаря. Особенности ухода и хранения  Срок службы различных изделий. Списание непригодных к применению тканевых изделий  Оборудование для ухода за портьерами, чехлами.  Виды электрических швейных машинок. Особенности работы  Механизмы швейных машин. Уход и чистка  Устройство и работа стиральных машин активаторного типа  Техника безопасности и правила работы при обслуживании стиральных машин активаторного типа  Моющие, отбеливающие и подсинивающие средства. Правила хранения и использование  Условные обозначения, используемые при стирке и сушке белья  Утюги различных систем. Особенности работы утюгов различных систем  Предупреждение брака в работе. Виды брака | Составление актов на списание  Пошив полотенец и фартуков для нужд учреждения  Ремонт спецодежды. Определение вида ремонта  Петли прорезные. Выполнение петель ручным и машинным способом  Загрузка белья и моющих средств в стиральную машинку. Выбор программы  Отбеливание полотенец  Регулировка температуры нагрева утюга в соответствии с видом ткани  Сортировка глаженого белья по назначению |

1. **6.Контрольно – измерительные материалы**
2. Знания, умения, навыки оцениваются один раз в четверть.
3. Контроль усвоения теоретических знаний проводится в виде собеседования, составленного на основе пройденного материала.
4. Практическая работа - по результатам выполнения самостоятельных работ, представленных в двух вариантах с учетом психофизических особенностей учащихся.
5. **7. Учебно-методическИЙ КОМПЛЕКС**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№п/п*** | ***Методическое обеспечение*** | ***Год издания*** |
| 1 | Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 1-9 классы (I вариант) | Утверждена приказом ГКОУ КШ № 8 от 28.05.2020 № 214 |
| 2 | Галлина А.И., Головинская Е.Ю. Подготовка младшего обслуживающего персонала. Учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология»/. – Самара: Современные образовательные технологии | 2014 г. |

1. **8.Учебно-дидактическое обеспечение**

|  |
| --- |
| 1. **наименование** |
| 1. **Таблицы** |
| 1. Внутриутробное развитие ребёнка  2. Развитие девочек (плакат)  3. Развитие мальчиков (плакат)  4. Мужская репродуктивная половая система (плакат)  5. Женская репродуктивная половая система (плакат)  6. Менструальный цикл (плакат)  7. Предметы и правила ухода за больным  8. Набор: «Кишечная инфекция»  9. Искусственное дыхание по Каллистову  10. Основные понятия вскармливания новорождённого  11. Виды вскармливания новорождённого  12. Групповые помещения детского сада (плакат-схема)  13.Правила поведения за столом  14. Наглядные пособия по технике безопасности для изучения профиля « Персонал сферы обслуживания» - 1 шт.  15. Таблицы по технике безопасности  16.« Памятка младшей медицинской сестры»  17 Гигиена полости рта (плакат)  18. Гигиена грудных детей  19. Виды бактерий  20. Болезнетворные микробы и схемы передачи заразных болезней  21. Бинтовые повязки  22. Наложение повязок с использованием подручных перевязочных средств  23. Наложение повязок при ранениях и ожогах  24. Правила пользования индивидуальным перевязочным пакетом  25. Виды перевязочного материала – 2 шт.  26. Косыночные повязки – 3 шт.  27. Раны и опасности, связанные с ранениями  28. Ожоги и первая медицинская помощь  29. Первая помощь при ожогах  30. Иммобилизация конечностей  31. Иммобилизация конечностей с использованием подручных средств – 2 шт.  32. Иммобилизация конечностей с использованием различных видов шин – 2 шт.  33. Первая помощь при электротравмах и утоплений  34. Основные виды кровотечений  35. Временная остановка кровотечений – 2 шт.  36. Основные способы и правила остановки кровотечений – 2 шт.  37. Скелет и точки прижатия артерий – 2 шт.  38. Внутренние органы  39. Предметы и правила ухода за больным  40. Набор: «Кишечная инфекция»  41. Искусственное дыхание по Каллистову  42. Наглядные пособия по технике безопасности для изучения профиля  «Персонал сферы обслуживания»- 1 шт. |
| **Карточки** |
| «Помещения группы детского сада» - 5 шт.  «Виды игрушек по материалам» - 6 шт.  «Виды игрушек по назначению» - 5 шт.  «Способы ухода за игрушками» - 4 шт.  «Требования при доставки пищи» - 3 шт.  «Подготовка детей к приёму пищи» - 4 шт.  «Личностные качества помощницы воспитателя» - 4 шт. |
| **Оборудование** |
| 1. Куклы – 4  2. Кукла-младенец – 1  3. Кукла «Оксана» -1  4. Чистящие, моющие, дезинфицирующие средства (демонстративный материал)  5. Детская одежда  6. Детские игрушки  7. Детское питание (демонстративный материал)  8. Предметы гигиены человека (зубная паста, мыло, шампунь)  9. Стол для пеленания  10. Весы детские  11. Кроватка детская  12. Гладильная система – 1 шт.  13. Отпариватель – 1 шт.  14. Профессиональный пылесос для уборки – 2 шт.  15. Стиральная машина (автомат) – 1шт.  16. Утюг с парогенератором – 1 шт.  17. Набор столовых приборов -1 шт.  18. Набор столовой посуды – 1 шт.  19. Сервиз столовый – 1 шт.  20. Сервиз чайный – 1 шт.  21.Куклы – 4  22. Кукла-младенец – 1  23. Кукла «Оксана» -1  24. Чистящие, моющие, дезинфицирующие средства (демонстративный материал)  25.Детская одежда  26.Детские игрушки  27. Детское питание (демонстративный материал)  28.Предметы гигиены человека (зубная паста, мыло, шампунь) |
| **Инвентарь** |
| 1. Ведро – 2  2. Веник – 1  3. Совок – 1  4. Кувшин белый – 1  5. Таз – 10  6. Швабра – 2  7. Мыло туалетное – 1  8. Мыло хозяйственное – 1  9. Полотенце – 2  10. Ветошь  11. Ведро с отжимом 10 л на колесах пластик.- 5 шт.  12. Тележка многофункциональная для комплексной уборки – 2 шт.  13. Набор для уборки – 5 шт.  1. Ведро – 2  2. Веник – 1  3. Совок – 1  4. Кувшин белый – 1  5. Таз – 10  6. Швабра – 2  7. Мыло туалетное – 1  8. Мыло хозяйственное – 1  9. Полотенце – 2  10. Ветошь  11. Ведро с отжимом 10 л на колесах пластик.-5 шт  12. Тележка многофункциональная для комплексной уборки – 2 шт. |
| **Технологические карты** |
| 1. Послеобеденная уборка столов  2. Технологический цикл обработки посуды  3. Основные виды прикорма  4. Схема прикорма  5. Последовательность раздевания перед сном  6. Порядок одевания одежды на прогулку  7.Уход за игрушками в детском саду  8. Оценка практической работы  9. Постановка горчичников  10. Постановка медицинских банок  11. Заполнение пузыря для льда  12. Заполнение грелки водой  13. Оценка практической работы |
| **Инструменты** |
| 1. Грелка - 4  2. Пузырь для льда – 2  3. Жгуты кровоостанавливающие – 2  4. Поильник – 1  5. Кислородная подушка – 1  6. Банки медицинские – 8  7. Аптечка мамы и малыша – 1  8. Универсальная аптечка «Апполо» - 1  9. Кружка Эсмарха – 1  10. Шина – 1  11. Памперс (взрослый) – 1  12. Мерный стакан – 1 |

1. **9.Учебно-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Литература** |
| 1 | Программы специальной (коррекционной) образовательной школыVIII вида: 5 – 9 кл./Под ред. В.В.Воронковой. – М.: Гуманитарный издательский центр «Владос», 2010 г. |
| 2 | Субчева В.П. Социально-бытовая ориентировка. Методическое пособие: 5-9 классы. – М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2013 г. |
| 3 | Крупская Ю.В., Кизеева Н.И., Сазонова Л.В., Симоненко В.Д. Технология: Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательной школы. /Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: «Вентана – Граф», 1997 |

**Содержание учебного предмета**

**по профессионально-трудовому обучению**

**«персонал сферы обслуживания»**

1. **класс**

**I четверть**

**Персонал сферы обслуживания. Горничная**

1.Вводное занятие. Повторение пройденного в 8 классе

Горничная. Поиск работы в ЦЗН г. Арзамаса, СМИ

**2.Кодекс законов о труде**

Трудовая книжка

Оформление и ведение документа

Трудовой договор: понятие, виды, порядок заключения

Составление трудового договора

**3.Гостиничное хозяйство**

Порядок передачи дежурства в конце смены

Журнал регистрации происшествий и забытых вещей

Процедура выезда гостей

Порядок ведения записей о незавершенных работах

**4.Организация работы горничной**

Учет утерянной собственности гостей

Хранение забытых вещей

Предупреждение краж и ответственность персонала

Виды документации и ее ведение

**5.Уборочный инвентарь**

Тележка горничной

Комплектация тележки горничной

Загрузка и разгрузка тележки

Уборка тележки и ее хранение

**6.Уборка помещений**

Проветривание помещений

Уход за драпировками и покрывалами

Правила навески драпировок и штор на оконные проемы

Правила ухода за мягкой мебелью

Использование электропылесосов. Техника безопасности при работе с электрическими приборами и механизмами

Практическая работа. Чистка поверхностей с использованием ручного пылесоса

Виды чистящих и моющих средств, используемых при уборке

Техника безопасности при обработке помещений моющими средствами

Самостоятельная работа. Составить последовательность уборки мягких поверхностей

**7.Введение в гостеприимство**

Правила поведения в конфликтных ситуациях

Нормы делового этикета

Международные стандарты обслуживания

**8.Практическая работа**

Отработка технологии комплектования уборочной тележки

Чистка поверхностей с использованием ручного пылесоса

Отработка процедуры очистки штор, покрывал, матрасов

**9.Экскурсия в гостиницу**

**10.Самостоятельная работа**. Выполнить комплектацию уборочной тележки

**II четверть**

**Персонал сферы обслуживания. Официант**

**1.Вводное занятие.** Повторение пройденного в 8 классе

Техника безопасности на предприятииобщественного питания

Профилактика производственного травматизма

**2.Кодекс законов о труде**

Трудовой кодекс РФ. Приём на работу

Документы при оформлении на работу

Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения

Испытательный срок при приеме на работу

Поиск работы в сети интернет. Сайт Центра занятости населения

**3.Практическая работа**. Экскурсия в ЦЗН. Востребованность профессии на рынке труда. Заполнение документов

**4.Знакомство с профессией**

Профессия, специальность. Квалификация

Условия труда официанта. Права и обязанность

Личная и материальная ответственность

Виды обслуживания клиентов

Специальные формы обслуживания. Обслуживание по типу "шведский стол", "зал-экспресс", банкеты, свадебные торжества

Эстетические основы труда официанта. Требования к внешнему виду официанта

**5.Предприятия общественного питания**

Классификация предприятий общественного питания: кафе, бар

Виды кафе и специфика их работы Персонал и работники кафе

Виды баров и специфика их работы

Виды предоставляемых услуг

**6.Подготовка зала. Сервировка столов**

Этапы подготовки зала к обслуживанию: уборка помещения. расстановка мебели,подготовка столового белья, посуды, приборов

Схемы сервировки столов

Техника сервирования

Особенности сервировки столов для банкета, свадьбы.торжества

**7.Практическая работа**

Составить примерные схемы сервировки столов

**8.Правила подачи блюд**

Правила работы с подносом.

Оформление подносов. Раскладывание приборов в соответствии с требованиями

Особенности переноса на подносе, в руках и с помощью сервировочных тележек чистой и использованной столовой посуды и приборов

Особенности переноса на подносе, в руках заказанных блюд, и напитков

Упражнения: подача блюд на подносе

**9.Практическая работа**

Отработка приемов переноски подносов, использование сервировочных тележек

**10.Обслуживание посетителей**

Основные элементы обслуживания: встреча посетителей, размещение в зале, ,

Предложение меню и прейскуранта, прием заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа

Правила подачи закусок

Подготовка стола для подачи горячих блюд

Подбор посуды и правила подачи супов

Способы подачи вторых блюд

Уборка со стола использованной посуды

Порядок расчета с посетителями

Порядок оплаты заказа через кассу. Техника работы на контрольно-кассовых машинах

Уборка зала после ухода посетителей

**11.Практическая работа.** Просмотр видеофильма «Профессия официант. Стандарты обслуживания»

**12.Основные правила этикета**

Правила этикета при общении с посетителями. Приветствие гостя

Владение профессиональной терминологией

Личные качества, необходимые в работе официанта

Правила поведения персонала в конфликтной ситуации

**13.Практическая работа.** Решение ситуационных задач

**14.Смежные профессии**

Доступные профессии, связанные с предприятиями общественного питания:повар, пекарь, кондитер

**15.Самостоятельная работа**. Выполните сервировку стола для банкета

**III четверть**

**Персонал сферы обслуживания. Помощник воспитателя**

**1.Вводное занятие.** Повторение пройденного в 8 классе

**2.Знакомство с профессией**

Востребованность профессии на городском рынке труда

Личностные качества, необходимые для работы с детьми

**3.Кормление детей в детском саду**

Подготовка зала к кормлению детей согласно санитарно - гигиеническим требованиям

Получение пищи на кухне

Помощь воспитателю в подготовке детей к приему пищи (мытье рук, надевание фартуков, усаживание за стол, помощь воспитателю в докармливании детей).

**4.Практическая работа:**

Протирка и дезинфекция столов. Сервировка столов. Помощь воспитателю в докармливании детей

**5.Уход за детьми.**

Подготовка спален ко сну

Подготовка детей ко сну. Сон детей. Значение сна для здоровья и развития детей.

Продолжительность сна для детей разного возраста

**6.Уход за одеждой**

Соответствие одежды сезону. Одевание детей на прогулку

Последовательность одевания и раздевания детей группы.

Просушивание обуви, одежды после прогулки.

**7.Практическая работа**. Одевание детей на прогулку

**8.Мытье посуды.**

Оборудование и приспособления для мытья посуды. Санитарно-гигиенические требования к ним.

Уход и хранение приспособлений для мытья посуды

Виды столовой посуды и столовых приборов, используемых в группе. Санитарно-гигиенические требования к ним

Технологический цикл при обработке столовой посуды: сбор и эвакуация пищевых остатков, замачивание и мойка посуды

Маркировка посуды для получения пищи с кухни.

Чистящие, моющие, обезжиривающие и дезинфицирующие средства для посуды. Правила техники безопасности при работе с моющими, чистящими средствами.

Хранение чистой посуды.

**9.Практическая работа.** Выбор моющих и чистящих средств, мытье посуды.

**10.Уход за игрушками в детском саду.**

Виды игрушек: мягкие, металлические, деревянные, пластмассовые.

Обработка мягких игрушек. Моющие средства, инвентарь, оборудование, маркировка

Обработка металлических, деревянных, пластмассовых игрушек.

Моющие средства, инвентарь, оборудование, маркировка

**11.Практическая работа.**

Обработка различных видов игрушек

**12.Самостоятельная работа:** Мытье посуды с соблюдением технологического цикла

**13.Персонал сферы обслуживания. Санитарка**

Вводное занятие. Повторение пройденного в 8 классе

**14.Этика взаимоотношений**

Взаимоотношения с персоналом учреждения

Нормы медицинской этики. Правила охранительного режима в стационаре

Права и обязанности палатной санитарки

**15.Практическая работа**. Решение ситуационных задач « Знакомство с коллегами», «Этика общения с больными»

**16.Санитарно-эпидемиологический режим**

Санобработка и дезинфекция мебели и предметов ухода за больным (суден, плевательниц, подкладных кругов, пузырей со льдом, грелок)

Санитарный режим и его выполнение при карантине и сложной эпидемиологической обстановки

**17.Общий уход за больными**

Ответственности за состояние больного, необходимость сострадания и участия

Основные требования к личной гигиене больного и их назначение. Туалет больного

Постельное бельё, Сроки и способы смены белья. Порядок выдачи белья и одежды

**18.Практическая работа.**  Смена постельного белья

Помощь больным в принятии пищи. Кормление

Контроль за передачей продуктов больному. Холодильник. Уборка холодильника

**19.Практическая работа**. Послеобеденная уборка палаты

**20.Уборка помещений**

Генеральная уборка ( обметание потолков, мытьё стен, панелей, плинтусов, окон)

Световой режим стационара. Виды освещения: искусственное и естественное освещение.

Виды светильников: лампы накаливания, лампы дневного света. Обработка светильников

Виды ковровых покрытий. Уход за ковровыми покрытиями. Способы ухода

**21.Практическая работа**. Чистка ковров ручным способом

Устройство пылесосов различных видов. Правила безопасной работы. Уход за пылесосом

**22.Практическая работа**. Работы по чистке ковров различными видами пылесосов

**23.Уход за мебелью**

Уход за мягкой мебелью с применением щёток, пылесоса

**24.Практическая работа**. Уход за мягкой мебелью

**25.Самостоятельная работа.** Выполнить генеральную уборку помещения

**IV четверть**

**Персонал сферы обслуживания. Кастелянша**

Вводное занятие. Повторение пройденного в 8 классе

Должностные обязанности кастелянши в домах отдыха, санаториях

Поиск работы. Возможности трудоустройства в городе

Личностные качества, необходимые для овладения профессией

**12.Организация работы кастелянши**

Процедура передачи белья и прочих использованных предметов в прачечную

Ведение учета передачи белья

Маркировка белья в различных учреждениях

Замена или списание белья в зависимости от степени износа

Внешний вид работника учреждения

Личная гигиена и соблюдение санитарно-эпидемиологических норм

**13.Практическая работа.** Ведение документации

**14.Смежные профессии. Швея**

Краеобметочная швейная машинка. Виды и назначение

Особенности заправки и работы на краеобметочных швейных машинах

Уход и чистка швейных машин

Обработка края изделия на машине оверлок

Пошив столового белья для нужд учреждения

Пошив кухонного белья для нужд учреждения

Определение вида ремонта спецодежды

Накладной шов. Использование шва в ремонте изделий

Пошив вешалки

Вшивание вешалки в изделие

**15.Практическая работа.** Пошив столового и кухонного белья

**16.Смежные профессии. Машинист по стирке белья**

Центрифуга

Устройство центрифуги

Загрузка белья

Технология обслуживания

Отжим белья в центрифуге

Техника безопасности и правила работы с центрифугой

Синтетические ткани и их свойства

Изделия из синтетических тканей

Особенности эксплуатации и стирки

Вспомогательное оборудование для сушки белья

Правила хранения и использование

Развешивание и съём белья со вспомогательного оборудования

Этикетки на одежде

Условные обозначения, используемые при стирке белья

Условные обозначения, используемые при сушке белья

Правила чтения этикетки

**17.Практическая работа.** Стирка белья в стиральной машине активаторного типа. Отжим белья в центрифуге.

**18.Смежные профессии. Гладильщица**

Типы гладильных столов

Размеры гладильных столов и требования к ним

Синтетические ткани. Свойства и уход за ними

Температура нагрева утюга для синтетических тканей. Регулировка температуры

Соблюдение правил пожарной безопасности

Технология глажения спецодежды

Особенности глажения отдельных предметов комплекта

**19.Практическая работа.** Глажение спецодежды из синтетических тканей

**20.Самостоятельная работа**

Стирка, сушка и глажение спецодежды

**3. Учебно – тематический план 9 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Раздел** | **Часы** |
| 1 | Персонал сферы обслуживания. Горничная. | 2 |
| 2 | Кодекс законов о труде | 7 |
| 3 | Гостиничное хозяйство | 5 |
| 4 | Организация работы горничной | 7 |
| 5 | Уборочный инвентарь | 7 |
| 6 | Уборка помещений | 16 |
| 7 | Введение в гостеприимство | 5 |
| 8 | Практическая работа | 5 |
| 9 | Экскурсия в гостиницу |  |
| 10 | *Самостоятельная работа.* | 2 |
| 11 | Персонал сферы обслуживания. Официант. | 2 |
| 12 | Кодекс законов о труде | 7 |
| 13 | Знакомство с профессией | 5 |
| 14 | Предприятия общественного питания | 4 |
| 15 | Подготовка зала. Сервировка столов | 7 |
| 16 | Правила подачи блюд | 7 |
| 17 | Обслуживание посетителей | 12 |
| 18 | Основные правила этикета | 4 |
| 19 | Смежные профессии | 1 |
| 20 | *Самостоятельная работа* | 2 |
| 21 | Персонал сферы обслуживания. Помощник воспитателя | 2 |
| 22 | Знакомство с профессией | 3 |
| 23 | Кормление детей в детском саду | 7 |
| 24 | Уход за детьми. | 2 |
| 25 | Уход за одеждой | 5 |
| 26 | Мытье посуды. | 9 |
| 27 | Уход за игрушками в детском саду. | 7 |
| 28 | Персонал сферы обслуживания. Санитарка | 2 |
| 29 | Этика взаимоотношений | 3 |
| 30 | Санитарно-эпидемиологический режим | 2 |
| 31 | Общий уход за больными | 9 |
| 32 | Уборка помещений | 9 |
| 33 | Уход за мебелью | 5 |
| 34 | *Самостоятельная работа* | 2 |
| 35 | Персонал сферы обслуживания. Кастелянша. | 4 |
| 36 | Организация работы кастелянши | 5 |
| 37 | Смежные профессии. Швея | 12 |
| 38 | Смежные профессии. Машинист по стирке белья | 14 |
| 39 | Смежные профессии. Гладильщица. | 8 |
| 40 | ***Итоговая промежуточная аттестация в форме самостоятельной работы.*** | 3 |
| **ИТОГО** | | **220**  *(7 часов в неделю)* |

**4. Календарно – тематический план**

**9 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование раздела, темы** | **Количество**  **часов** | **Определение основных видов учебной деятельности обучающихся** | **Сроки** | **Примечание** |
| **I четверть – 56часов** | | | | | |
| **I** | ***Персонал сферы обслуживания. Горничная*** | **2** |  |  |  |
| 1 | Вводное занятие. Повторение пройденного в 8 классе | 1 | Организационный момент. Техника безопасности, закрепление рабочих мест, вводный инструктаж по охране труда |  |  |
| 2 | Горничная. Поиск работы в ЦЗН г. Арзамаса, СМИ | 1 | Просмотр презентаций.  Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| **II** | ***Кодекс законов о труде*** | **2** |  |  |  |
| 1 | Трудовая книжка. Оформление и ведение документа | 3 | Просмотр презентаций.  Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 2 | Трудовой договор: понятие, виды, порядок заключения | 1 | Просмотр презентаций.  Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 3 | Составление трудового договора | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| **III** | ***Гостиничное хозяйство*** | **5** |  |  |  |
| 1 | Порядок передачи дежурства в конце смены | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Журнал регистрации происшествий и забытых вещей | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 3 | Процедура выезда гостей | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа. Работа по инструкции |  |  |
| 4 | Порядок ведения записей о незавершенных работах | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| **IV** | ***Организация работы горничной*** | **7** |  |  |  |
| 1 | Учет утерянной собственности гостей | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Хранение забытых вещей | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 3 | Предупреждение краж и ответственность персонала | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 4 | Виды документации, ее ведение | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| **V** | ***Уборочный инвентарь*** | **7** |  |  |  |
| 1 | Тележка горничной | 2 | Просмотр презентаций.  Работа с текстовым материалом.  Беседа, обсуждение |  |  |
| 2 | Комплектация тележки горничной | 2 | Работа с текстовым материалом.  Беседа, обсуждение |  |  |
| 3 | Загрузка и разгрузка тележки | 2 | Работа с текстовым материалом.  Беседа, обсуждение |  |  |
| 4 | Уборка тележки и ее хранение | 1 |  |  |  |
| **VI** | ***Уборка помещений*** | **16** |  |  |  |
| 1 | Проветривание помещений | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 2 | Уход за драпировками и покрывалами | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 3 | Правила навески драпировок и штор на оконные проемы | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 4 | Правила ухода за мягкой мебелью | 2 |  |  |  |
| 5 | Использование электропылесосов. Техника безопасности при работе с электрическими приборами и механизмами | 2 | Работа с раздаточным материалом  Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями |  |  |
|  | ***Практическая работа.*** | **5** |  |  |  |
| 6 | Чистка поверхностей с использованием ручного пылесоса | 2 | Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями |  |  |
| 7 | Виды чистящих и моющих средств, используемых при уборке | 2 | Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями |  |  |
| 8 | Техника безопасности при обработке помещений моющими средствами | 1 | Проведение инструктажа  Беседа, обсуждение |  |  |
|  | ***Самостоятельная работа.*** | **2** |  |  |  |
| 9 | Составить последовательность уборки мягких поверхностей | 2 | Выполнение практической работы Планировать последовательность технологических операций |  |  |
| **VII** | ***Введение в гостеприимство*** | **5** |  |  |  |
| 1 | Правила поведения в конфликтных ситуациях | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 2 | Нормы делового этикета | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 3 | Международные стандарты обслуживания | 3 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| **VIII** | ***Практическая работа*** | **5** |  |  |  |
| 1 | Отработка технологии комплектования уборочной тележки | 1 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |
| 2 | Чистка поверхностей с использованием ручного пылесоса | 2 | Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы |  |  |
| 3 | Отработка процедуры очистки штор, покрывал, матрасов | 2 | Выполнение практической работы.  Анализ выполненной работы |  |  |
| **IX** | ***Экскурсия в гостиницу*** |  |  |  |  |
| **X** | ***Самостоятельная работа.***  Выполнить комплектацию уборочной тележки | **2** | Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы |  |  |
|  | | | | | |
| **№**  **п/п** | **Наименование раздела, темы** | **Количество**  **часов** | **Определение основных видов учебной деятельности обучающихся** | **Сроки** | **Примечание** |
| **II четверть- 51 час** | | | | | |
| **I** | ***Персонал сферы обслуживания. Официант*** | **2** |  |  |  |
| 1 | Вводное занятие. Повторение пройденного в 8 классе. Техника безопасности на предприятияхобщественного питания | 1 | Организационный момент. Техника безопасности, закрепление рабочих мест, вводный инструктаж по охране труда |  |  |
| 2 | Профилактика производственного травматизма | 1 | Проведение инструктажа |  |  |
| **II** | ***Кодекс законов о труде*** | **7** |  |  |  |
| 1 | Трудовой кодекс РФ. Приём на работу. Документы при оформлении на работу | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 2 | Испытательный срок при приеме на работу | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 3 | Поиск работы в сети интернет. Сайт Центра занятости населения | 2 | Использование ИКТ  Беседа, обсуждение. Работа с раздаточным материалом |  |  |
| 4 | ***Практическая работа***  Экскурсия в ЦЗН. Востребованность профессии на рынке труда. Заполнение документов | 2 | Беседа, обсуждение  Работа с документами |  |  |
| **III** | ***Знакомство с профессией*** | **5** |  |  |  |
| 1 | Профессия, специальность. Квалификация | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 2 | Условия труда официанта. Права и обязанности. Личная и материальная ответственность | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
|  | ***Виды обслуживания клиентов*** |  |  |  |  |
| 3 | Специальные формы обслуживания. Обслуживание по типу "шведский стол", "зал-экспресс", банкеты, свадебные торжества | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 4 | Эстетические основы труда официанта. Требования к внешнему виду официанта | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| **V** | ***Предприятия общественного питания*** | **4** |  |  |  |
| 1 | Классификация предприятий общественного питания: кафе, бар | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение. Работа с тетрадью |  |  |
| 2 | Виды кафе и специфика их работы Персонал и работники кафе. Виды предоставляемых услуг | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 3 | Виды баров и специфика их работы. Виды предоставляемых услуг | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение. Работа с тетрадью |  |  |
| **VI** | ***Подготовка зала. Сервировка столов*** | **7** |  |  |  |
| 1 | Этапы подготовки зала к обслуживанию: уборка помещения, расстановка мебели, подготовка столового белья, посуды, приборов | 3 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 2 | Схемы сервировки столов. Техника сервирования | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 3 | Особенности сервировки столов для банкета, свадьбы, торжества | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа, обсуждение |  |  |
| 4 | ***Практическая работа***.  Составить примерные схемы сервировки столов. | 2 | Выполнение практической работы Работа с раздаточным материалом  Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| **VII** | ***Правилаподачи блюд.*** | **7** |  |  |  |
| 1 | Правила работы с подносом.  Оформление подносов. Раскладывание приборов в соответствии с требованиями | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Особенности переноса на подносе, в руках заказанных блюд, и напитков и с помощью сервировочных тележек чистой и использованной столовой посуды и приборов | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 3 | Упражнения: подача блюд на подносе | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
|  | ***Практическая работа*** |  |  |  |  |
| 4 | Отработка приемов переноски подносов, использование сервировочных тележек | 2 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |
| **VIII** | ***Обслуживание посетителей.*** | **12** |  |  |  |
| 1 | Основные элементы обслуживания: встреча посетителей, размещение в зале | 1 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |
| 2 | Предложение меню и прейскуранта, прием заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа | 1 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |
| 3 | Правила подачи закусок | 1 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |
| 4 | Подготовка стола для подачи горячих блюд | 1 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |
| 5 | Подбор посуды и правила подачи супов | 1 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |
| 6 | Способы подачи вторых блюд | 1 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |
| 7 | Уборка со стола использованной посуды | 1 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |
| 8 | Порядок расчета с посетителями | 1 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |
| 9 | Порядок оплаты заказа через кассу.  Техника работы на контрольно-кассовых машинах | 1 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |
| 10 | Уборка зала после ухода посетителей | 1 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |
| 11 | ***Практическая работа***  Просмотр видеофильма «Профессия официант. Стандарты обслуживания» | **2** | Использование ИКТ. Знакомство с профессией |  |  |
| **IX** | ***Основные правила этикета*** | **4** |  |  |  |
| 1 | Правила этикета при общении с посетителями. Приветствие гостя | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Владение профессиональной терминологией | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 3 | Личные качества, необходимые в работе официанта. Правила поведения персонала в конфликтной ситуации | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 4 | ***Практическая работа.***  Решение ситуационных задач | 1 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |
| **XI** | ***Смежные профессии.*** | **1** |  |  |  |
| 1 | Доступные профессии, связанные с предприятиями общественного питания: повар, пекарь, кондитер | 1 | Использование ИКТ. Знакомство с профессией |  |  |
| **XII** | ***Самостоятельная работа***  Выполните сервировку стола для банкета | 2 | Работа с текстовым материалом. Работа с предметно-технологической картой |  |  |
|  | | | | | |
| **№**  **п/п** | **Наименование раздела, темы** | **Количество**  **часов** | **Определение основных видов учебной деятельности обучающихся** | **Сроки** | **Примечание** |
| **III четверть – 67 часов** | | | | | |
| **I** | ***Персонал сферы обслуживания. Помощник воспитателя*** | **2** |  |  |  |
| 1 | Вводное занятие. Повторение пройденного в 8 классе | 2 | Организационный момент. Техника безопасности, закрепление рабочих мест, вводный инструктаж по охране труда |  |  |
| **II** | ***Знакомство с профессией*** | **3** |  |  |  |
| 1 | Востребованность профессии на городском рынке труда | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Личностные качества, необходимые для работы с детьми | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| **III** | ***Кормление детей в детском саду*** | **7** |  |  |  |
| 1 | Подготовка зала к кормлению детей согласно санитарно - гигиеническим требованиям. Получение пищи на кухне | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Помощь воспитателю в подготовке детей к приему пищи (мытье рук, надевание фартуков, усаживание за стол, помощь воспитателю в докармливании детей). | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 3 | ***Практическая работа***  Протирка и дезинфекция столов. Сервировка столов. Помощь воспитателю в докармливании детей | 3 | Выполнение практической работы Работа по инструкции. |  |  |
| **IV** | ***Уход за детьми*** | **2** |  |  |  |
| 1 | Подготовка спален ко сну. Подготовка детей ко сну. Сон детей. Значение сна для здоровья и развития детей | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Продолжительность сна для детей разного возраста | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| **V** | ***Уход за одеждой*** | **5** |  |  |  |
| 1 | Соответствие одежды сезону. Одевание детей на прогулку | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Последовательность одевания и раздевания детей группы. | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 3 | Просушивание обуви, одежды после прогулки. | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 4 | ***Практическая работа***  Одевание детей на прогулку | 2 | Выполнение практической работы. Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| **VI** | ***Мытье посуды*** | **9** |  |  |  |
| 1 | Оборудование и приспособления для мытья посуды. Санитарно-гигиенические требования к ним. Уход и хранение приспособлений для мытья посуды | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа  Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями |  |  |
| 2 | Виды столовой посуды и столовых приборов, используемых в группе. Санитарно-гигиенические требования к ним | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа  Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями |  |  |
| 3 | Технологический цикл при обработке столовой посуды: сбор и эвакуация пищевых остатков, замачивание и мойка посуды.Маркировка посуды для получения пищи с кухни | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа  Работа по инструкции |  |  |
| 4 | Чистящие, моющие, обезжиривающие и дезинфицирующие средства для посуды. Правила техники безопасности при работе с моющими, чистящими средствами. Хранение чистой посуды | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа  Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями |  |  |
| 5 | ***Практическая работа***  Выбор моющих и чистящих средств, мытье посуды. | 2 | Выполнение практической работы.  Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями |  |  |
| **VII** | ***Уход за игрушками в детском саду*** | **7** |  |  |  |
| 1 | Виды игрушек: мягкие, металлические, деревянные, пластмассовые. | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа  Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями |  |  |
| 2 | Обработка мягких игрушек. Моющие средства, инвентарь, оборудование, маркировка | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа  Работа по инструкции  Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями |  |  |
| 3 | Обработка металлических, деревянных, пластмассовых игрушек.  Моющие средства, инвентарь, оборудование, маркировка | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа  Работа по инструкции  Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями |  |  |
| 4 | ***Практическая работа***  Обработка различных видов игрушек | 2 | Выполнение практической работы.  Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| **VIII** | ***Персонал сферы обслуживания. Санитарка*** | **2** |  |  |  |
| 1 | Права и обязанности палатной санитарки | 2 | Знакомство с профессией |  |  |
| **IX** | ***Этика взаимоотношений.*** | **3** |  |  |  |
| 1 | Взаимоотношения с персоналом учреждения. Нормы медицинской этики. Правила охранительного режима в стационаре | 2 | Работа с текстовым материалом.  Беседа, обсуждение |  |  |
| 2 | ***Практическая работа***  Решение ситуационных задач  «Знакомство с коллегами», «Этика общения с больными» | 1 | Выполнение практической работы.  Работа с тетрадью |  |  |
| **X** | ***Санитарно-эпидемиологический режим*** | **2** |  |  |  |
| 1 | Санобработка и дезинфекция мебели и предметов ухода за больным (суден, плевательниц, подкладных кругов, пузырей со льдом, грелок) | 1 | Работа с текстовым материалом.  Беседа, обсуждение  Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| 2 | Санитарный режим и его выполнение при карантине и сложной эпидемиологической обстановки | 1 | Работа с текстовым материалом.  Беседа, обсуждение |  |  |
| **XI** | ***Общий уход за больными*** | **9** |  |  |  |
| 1 | Ответственности за состояние больного, необходимость сострадания и участия | 2 | Работа с текстовым материалом.  Беседа, обсуждение |  |  |
| 2 | Основные требования к личной гигиене больного и их назначение. Туалет больного | 2 | Работа с текстовым материалом.  Беседа, обсуждение |  |  |
| 3 | Постельное бельё. Сроки и способы смены белья. Порядок выдачи белья и одежды | 2 | Работа с текстовым материалом.  Беседа, обсуждение  Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| 4 | ***Практическая работа***  Смена постельного белья | 1 | Выполнение практической работы.  Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| 5 | Помощь больным в принятии пищи. Кормление | 1 | Работа с текстовым материалом.  Беседа, обсуждение  Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| 6 | Контроль за передачей продуктов больному. Холодильник. Уборка холодильника | 1 | Работа с текстовым материалом.  Беседа, обсуждение |  |  |
| **XII** | ***Уборка помещений*** | **9** |  |  |  |
| **1** | Генеральная уборка (обметание потолков, мытьё стен, панелей, плинтусов, окон) | 2 | Работа с текстовым материалом.  Беседа, обсуждение  Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| **2** | Световой режим стационара. Виды освещения: искусственное и естественное освещение. | 1 | Работа с текстовым материалом.  Беседа, обсуждение |  |  |
| **3** | Виды светильников: лампы накаливания, лампы дневного света. Обработка светильников | 1 | Работа с текстовым материалом.  Беседа, обсуждение |  |  |
| **4** | Виды ковровых покрытий. Уход за ковровыми покрытиями. Способы ухода | 2 | Работа с текстовым материалом.  Беседа, обсуждение |  |  |
| **5** | ***Практическая работа***  Чистка ковров ручным способом | 1 | Выполнение практической работы.  Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| **6** | Устройство пылесосов различных видов. Правила безопасной работы. Уход за пылесосом | 1 | Выполнение практической работы.  Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями |  |  |
| **7** | ***Практическая работа***  Работы по чистке ковров различными видами пылесосов | 1 | Выполнение практической работы.  Анализ выполненной работы |  |  |
| **XIII** | ***Уход за мебелью*** | **5** |  |  |  |
| 1 | Уход за мягкой мебелью с применением щёток, пылесоса | 3 | Работа с текстовым материалом.  Беседа, обсуждение |  |  |
| 2 | ***Практическая работа***  Уход за мягкой мебелью | 2 | Выполнение практической работы |  |  |
| **XIX** | ***Самостоятельная работа***  Выполнить генеральную уборку помещения | **2** | Выполнение практической работы.  Работа с предметно-технологической картой |  |  |
|  | | | | | |
| **№**  **п/п** | **Наименование раздела, темы** | **Количество**  **часов** | **Определение основных видов учебной деятельности обучающихся** | **Сроки** | **Примечание** |
| **IV четверть – 46 часов** | | | | | |
| **I** | ***Персонал сферы обслуживания. Кастелянша*** | **4** |  |  |  |
| 1 | Вводное занятие. Повторение пройденного в 8 классе | 1 | Организационный момент. Техника безопасности, закрепление рабочих мест, вводный инструктаж по охране труда |  |  |
| 2 | Должностные обязанности кастелянши в домах отдыха, санаториях | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 3 | Поиск работы. Возможности трудоустройства в городе. Личностные качества, необходимые для овладения профессией | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| **II** | ***Организация работы кастелянши*** | **5** |  |  |  |
| 1 | Процедура передачи белья и прочих использованных предметов в прачечную. Ведение учета передачи белья | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Маркировка белья в различных учреждениях.  Замена или списание белья в зависимости от степени износа | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 3 | Внешний вид работника учреждения. Личная гигиена и соблюдение санитарно-эпидемиологических норм | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 4 | ***Практическая работа***  Ведение документации | 1 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции. Работа с тетрадью |  |  |
| **III** | ***Смежные профессии. Швея*** | **12** |  |  |  |
| 1 | Краеобметочная швейная машинка. Виды и назначение. Особенности заправки и работы на краеобметочных швейных машинах. Уход и чистка швейных машин | 2 | Работа на швейной машинке. Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Обработка края изделия на машине оверлок | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа  Работа с раздаточным материалом |  |  |
| 3 | Пошив столового белья для нужд учреждения. Пошив кухонного белья для нужд учреждения | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа  Работа с раздаточным материалом |  |  |
| 4 | Определение вида ремонта спецодежды | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа  Работа с раздаточным материалом |  |  |
| 5 | Накладной шов. Использование шва в ремонте изделий | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа  Работа с раздаточным материалом |  |  |
| 6 | Пошив вешалки. Вшивание вешалки в изделие | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа  Работа с раздаточным материалом |  |  |
| **7** | ***Практическая работа***  Пошив столового и кухонного белья | 3 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции  Работа с раздаточным материалом |  |  |
| **IV** | ***Смежные профессии. Машинист по стирке белья*** | **14** |  |  |  |
| 1 | Центрифуга. Устройство центрифуги | 2 | Работа с оборудованием |  |  |
| 2 | Загрузка белья. Отжим белья в центрифуге | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 3 | Технология обслуживания. Техника безопасности и правила работы с центрифугой | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 4 | Синтетические ткани и их свойства. Изделия из синтетических тканей. Особенности эксплуатации и стирки | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа  Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями |  |  |
| 5 | Вспомогательное оборудование для сушки белья. Правила хранения и использование | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 6 | Развешивание и съём белья со вспомогательного оборудования | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 7 | Этикетки на одежде. Условные обозначения, используемые при стирке белья | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа  Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями |  |  |
| 8 | Условные обозначения, используемые при сушке белья. Правила чтения этикетки | 1 | Работа с текстовым материалом. Беседа  Расшифровывать символы по уходу за изделиями. |  |  |
| 9 | ***Практическая работа***  Стирка белья в стиральной машине активаторного типа. Отжим белья в центрифуге. | 2 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |
| **V** | ***Смежные профессии. Гладильщица*** | **8** |  |  |  |
| 1 | Типы гладильных столов. Размеры гладильных столов и требования к ним | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа |  |  |
| 2 | Синтетические ткани. Свойства и уход за ними. Температура нагрева утюга для синтетических тканей. Регулировка температуры | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа  Работа с наглядными пособиями, образцами, изделиями |  |  |
| 3 | Технология глажения спецодежды. Особенности глажения отдельных предметов комплекта. Соблюдение правил пожарной безопасности | 2 | Работа с текстовым материалом. Беседа  Работа с предметно-технологической картой |  |  |
| 4 | ***Практическая работа***  Глажение спецодежды из синтетических тканей | 2 | Выполнение практической работы. Работа по инструкции |  |  |
| **VI** | ***Итоговая промежуточная аттестация в форме самостоятельной работы*** | **3** |  |  |  |
| 1 | Стирка, сушка и глажение спецодежды | 3 | Самостоятельное выполнение практической работы.  Анализ выполненной работы |  |  |

Заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.В. Козихина

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

**5. Планируемые результаты освоения учащимися Программы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **9 класс** | ***Учащиеся должны знать:*** | ***Учащиеся должны уметь:*** |
| **Горничная**  Поиск работы в ЦЗН г. Арзамаса, СМИ  Кодекс законов о труде. Трудовая книжка. Оформление и ведение документа  Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения  Порядок передачи дежурства в конце смены  Журнал регистрации происшествий и забытых вещей  Процедура выезда гостей. Порядок ведения записей о незавершенных работах  Предупреждение краж и ответственность персонала  Комплектация тележки горничной. Загрузка и разгрузка тележки, хранение  Уход за драпировками и покрывалами  Правила навески драпировок и штор на оконные проемы  Правила ухода за мягкой мебелью  Использование электропылесосов. Техника безопасности при работе с электрическими приборами и механизмами  Виды чистящих и моющих средств, используемых при уборке  Техника безопасности при обработке помещений моющими средствами  Правила поведения в конфликтных ситуациях. Нормы делового этикета | Виды документации, её назначение и ведение.  Учет утерянной собственности гостей. Хранение забытых вещей  Комплектация уборочной тележки горничной  Осуществлять навеску драпировок и штор на оконные проемы  Использовать электропылесосы для ухода за мягкой мебелью  Использовать различные виды чистящих и моющих средств при уборке  Очистить шторы, покрывала, матрасы |
| **Официант**  Правила приема на работу.  Документы при устройстве на работу.  Правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря  Правила работы с подносом.  Требования сервировки столов горячих блюд и закусок и правилами их подачи  Правила этикета при общении.  Порядок расчета с посетителями | Владеть приемами работы с подносом  Соблюдать требования к безопасности при переносе на подносе, в руках и с помощью сервировочных тележек чистой и использованной столовой посуды, и приборов, и заказанных блюд, и напитков  Владеть основными правилами сервировки стола  Владеть приемами сервировки  Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, прощании с гостями |
| **Помощник воспитателя**  Востребованность профессии на городском рынке труда  Личностные качества, необходимые для работы с детьми  Подготовка зала к кормлению детей согласно санитарно - гигиеническим требованиям  Получение пищи на кухне  Помощь воспитателю в подготовке детей к приему пищи  Подготовка спален ко сну  Подготовка детей ко сну. Сон детей. Значение сна для здоровья и развития детей.  Продолжительность сна для детей разного возраста  Соответствие одежды сезону. Одевание детей на прогулку  Последовательность одевания и раздевания детей группы.  Оборудование и приспособления для мытья посуды. Санитарно-гигиенические требования к ним.  Уход и хранение приспособлений для мытья посуды  Виды столовой посуды и столовых приборов, используемых в группе. Санитарно-гигиенические требования к ним  Технологический цикл при обработке столовой посуды: сбор и эвакуация пищевых остатков, замачивание и мойка посуды  Маркировка посуды для получения пищи с кухни.  Чистящие, моющие, обезжиривающие и дезинфицирующие средства для посуды. Правила техники безопасности при работе с моющими, чистящими средствами.  Хранение чистой посуды.  Виды игрушек: мягкие, металлические, деревянные, пластмассовые.  Обработка мягких игрушек. Моющие средства, инвентарь, оборудование, маркировка  Обработка металлических, деревянных, пластмассовых игрушек.  Моющие средства, инвентарь, оборудование, маркировка | Протирать и дезинфицировать столы. Сервировка столов.  Оказывать помощь воспитателю в докармливании детей  Одевать детей на прогулку  Просушивание обуви, одежды после прогулки  Выбор моющих и чистящих средств, мытье посуды  Обработка различных видов игрушек  Мытье посуды с соблюдением технологического цикла |
| **Санитарка**  Взаимоотношения с персоналом учреждения  Нормы медицинской этики. Правила охранительного режима в стационаре  Права и обязанности палатной санитарки  Санобработка и дезинфекция мебели и предметов ухода за больным  Санитарный режим и его выполнение при карантине и сложной эпидемиологической обстановки  Об ответственности за состояние больного  Основные требования к личной гигиене больного и их назначение. Туалет больного  Постельное бельё, Сроки и способы смены белья. Порядок выдачи белья и одежды  Помощь больным в принятии пищи. Кормление  Контроль за передачей продуктов больному.  Последовательность генеральной уборки (обметание потолков, мытьё стен, панелей, плинтусов, окон)  Световой режим стационара. Виды освещения: искусственное и естественное освещение.  Виды светильников: лампы накаливания, лампы дневного света. Обработка светильников  Виды ковровых покрытий. Уход за ковровыми покрытиями. Способы ухода  Устройство пылесосов различных видов. Правила безопасной работы. Уход за пылесосом | Решать ситуационные задачи  Произвести смену постельного белья  Оказывать помощь больным в принятии пищи  Осуществлять контроль за передачей продуктов больному  Выполнять текущую и послеобеденную уборку палат  Выполнять генеральную уборку  Уход за ковровыми покрытиями. Чистка ковров ручным способом  Работы по чистке мягких поверхностей различными видами пылесосов |
| **Кастелянша**  Должностные обязанности кастелянши в домах отдыха, санаториях  Личностные качества, необходимые для овладения профессией  Процедура передачи белья и прочих использованных предметов в прачечную  Маркировка белья в различных учреждениях  Замена или списание белья в зависимости от степени износа  Личная гигиена и соблюдение санитарно-эпидемиологических норм. Внешний вид работника учреждения  Краеобметочная швейная машинка. Виды и назначение  Особенности заправки и работы на краеобметочных швейных машинах. Обработка края изделия на машине оверлок  Определение вида ремонта спецодежды  Накладной шов, его назначение  Центрифуга. Устройство центрифуги.  Технология обслуживания центрифуги  Техника безопасности и правила работы с центрифугой  Синтетические ткани и их свойства**.** Изделия из синтетических тканей  Особенности эксплуатации и стирки  Вспомогательное оборудование для сушки белья  Этикетки на одежде  Типы гладильных столов. Размеры гладильных столов и требования к ним  Соблюдение правил пожарной безопасности | Передача белья и прочих использованных предметов в прачечную  Ведение учета передачи белья  Пошив столового и кухонного белья для нужд учреждения  Использование шва в ремонте изделий  Пошив вешалки. Вшивание вешалки в изделие  Загрузка белья в центрифугу. Отжим белья в центрифуге  Стирка изделий из синтетических тканей  Развешивание и съём белья со вспомогательного оборудования  Условные обозначения, используемые при стирке и сушки одежды  учет рекомендаций при уходе за одеждой, бельём  Синтетические ткани. Свойства и уход за ними  Температура нагрева утюга для синтетических тканей. Регулировка температуры  Технология глажения спецодежды. Особенности глажения отдельных предметов комплекта |

**6.Контрольно – измерительные материалы**

1. Знания, умения, навыки оцениваются один раз в четверть.
2. Контроль усвоения теоретических знаний проводится в виде собеседования, составленного на основе пройденного материала.
3. Практическая работа - по результатам выполнения самостоятельных работ, представленных в двух вариантах с учетом психофизических особенностей учащихся.

**7. Учебно-методическИЙ КОМПЛЕКС**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№п/п*** | ***Методическое обеспечение*** | ***Год издания*** |
| 1 | Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) |  |
| 2 | Галлина А.И., Головинская Е.Ю. Подготовка младшего обслуживающего персонала. Учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология»/. – Самара: Современные образовательные технологии | 2014 г. |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |

**8.Учебно-дидактическое обеспечение**

|  |
| --- |
| 1. **Таблицы** |
| 1. Внутриутробное развитие ребёнка  2. Развитие девочек (плакат)  3. Развитие мальчиков (плакат)  4. Мужская репродуктивная половая система (плакат)  5. Женская репродуктивная половая система (плакат)  6. Менструальный цикл (плакат)  7. Предметы и правила ухода за больным  8. Набор: «Кишечная инфекция»  9. Искусственное дыхание по Каллистову  10. Основные понятия вскармливания новорождённого  11. Виды вскармливания новорождённого  12. Групповые помещения детского сада (плакат-схема)  13.Правила поведения за столом  14. Наглядные пособия по технике безопасности для изучения профиля « Персонал сферы обслуживания» - 1 шт.  15. Таблицы по технике безопасности  16.« Памятка младшей медицинской сестры»  17 Гигиена полости рта (плакат)  18. Гигиена грудных детей  19. Виды бактерий  20. Болезнетворные микробы и схемы передачи заразных болезней  21. Бинтовые повязки  22. Наложение повязок с использованием подручных перевязочных средств  23. Наложение повязок при ранениях и ожогах  24. Правила пользования индивидуальным перевязочным пакетом  25. Виды перевязочного материала – 2 шт.  26. Косыночные повязки – 3 шт.  27. Раны и опасности, связанные с ранениями  28. Ожоги и первая медицинская помощь  29. Первая помощь при ожогах  30. Иммобилизация конечностей  31. Иммобилизация конечностей с использованием подручных средств – 2 шт.  32. Иммобилизация конечностей с использованием различных видов шин – 2 шт.  33. Первая помощь при электротравмах и утоплений  34. Основные виды кровотечений  35. Временная остановка кровотечений – 2 шт.  36. Основные способы и правила остановки кровотечений – 2 шт.  37. Скелет и точки прижатия артерий – 2 шт.  38. Внутренние органы  39. Предметы и правила ухода за больным  40. Набор: «Кишечная инфекция»  41. Искусственное дыхание по Каллистову  42. Наглядные пособия по технике безопасности для изучения профиля  «Персонал сферы обслуживания»- 1 шт. |
| **Карточки** |
| «Помещения группы детского сада» - 5 шт.  «Виды игрушек по материалам» - 6 шт.  «Виды игрушек по назначению» - 5 шт.  «Способы ухода за игрушками» - 4 шт.  «Требования при доставки пищи» - 3 шт.  «Подготовка детей к приёму пищи» - 4 шт.  «Личностные качества помощницы воспитателя» - 4 шт. |
| **Оборудование** |
| 1. Куклы – 4  2. Кукла-младенец – 1  3. Кукла «Оксана» -1  4. Чистящие, моющие, дезинфицирующие средства (демонстративный материал)  5. Детская одежда  6. Детские игрушки  7. Детское питание (демонстративный материал)  8. Предметы гигиены человека (зубная паста, мыло, шампунь)  9. Стол для пеленания  10. Весы детские  11. Кроватка детская  12. Гладильная система – 1 шт.  13. Отпариватель – 1 шт.  14. Профессиональный пылесос для уборки – 2 шт.  15. Стиральная машина (автомат) – 1шт.  16. Утюг с парогенератором – 1 шт.  17. Набор столовых приборов -1 шт.  18. Набор столовой посуды – 1 шт.  19. Сервиз столовый – 1 шт.  20. Сервиз чайный – 1 шт.  21.Куклы – 4  22. Кукла-младенец – 1  23. Кукла «Оксана» -1  24. Чистящие, моющие, дезинфицирующие средства (демонстративный материал)  25.Детская одежда  26.Детские игрушки  27. Детское питание (демонстративный материал)  28.Предметы гигиены человека (зубная паста, мыло, шампунь) |
| **Инвентарь** |
| 1. Ведро – 2  2. Веник – 1  3. Совок – 1  4. Кувшин белый – 1  5. Таз – 10  6. Швабра – 2  7. Мыло туалетное – 1  8. Мыло хозяйственное – 1  9. Полотенце – 2  10. Ветошь  11. Ведро с отжимом 10 л на колесах пластик.- 5 шт.  12. Тележка многофункциональная для комплексной уборки – 2 шт.  13. Набор для уборки – 5 шт.  1. Ведро – 2  2. Веник – 1  3. Совок – 1  4. Кувшин белый – 1  5. Таз – 10  6. Швабра – 2  7. Мыло туалетное – 1  8. Мыло хозяйственное – 1  9. Полотенце – 2  10. Ветошь  11. Ведро с отжимом 10 л на колесах пластик.-5 шт  12. Тележка многофункциональная для комплексной уборки – 2 шт. |
| **Технологические карты** |
| 1. Послеобеденная уборка столов  2. Технологический цикл обработки посуды  3. Основные виды прикорма  4. Схема прикорма  5. Последовательность раздевания перед сном  6. Порядок одевания одежды на прогулку  7.Уход за игрушками в детском саду  8. Оценка практической работы  9. Постановка горчичников  10. Постановка медицинских банок  11. Заполнение пузыря для льда  12. Заполнение грелки водой  13. Оценка практической работы |
| **Инструменты** |
| 1. Грелка - 4  2. Пузырь для льда – 2  3. Жгуты кровоостанавливающие – 2  4. Поильник – 1  5. Кислородная подушка – 1  6. Банки медицинские – 8  7. Аптечка мамы и малыша – 1  8. Универсальная аптечка «Апполо» - 1  9. Кружка Эсмарха – 1  10. Шина – 1  11. Памперс (взрослый) – 1  12. Мерный стакан – 1 |

1. **9.Учебно-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Литература** |
| 1 | Программы специальной (коррекционной) образовательной школыVIII вида: 5 – 9 кл./Под ред. В.В.Воронковой. – М.: Гуманитарный издательский центр «Владос», 2010 г. |
| 2 | Субчева В.П. Социально-бытовая ориентировка. Методическое пособие: 5-9 классы. – М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2013 г. |
| 3 | Крупская Ю.В., Кизеева Н.И., Сазонова Л.В., Симоненко В.Д. Технология: Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательной школы. /Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: «Вентана – Граф», 1997 |