**ХБТ**

**Тематическое планирование.**

**10 год обучения**

**I четверть -18 часов.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема.** | **Часы.** | **Дата** | **Наглядность и оборудование.** | **Словарь.**  | **Форма урока.** | **Формируемые УУД** |
| 123456789101112131415161718 | **Часть 1. Гигиена ближайшего окружения.**Что влияет на здоровье человека.Правила поддержания здоровья.Влияние окружающей среды на здоровье.Профилактика вредного воздействия окружающей среды.Вредное воздействие химических веществ на здоровье.Техника безопасности при пользовании средствами бытовой химии.Опасность возгорания химических веществ.Техника безопасности при пользовании горючими средствами.Поддержание чистоты воздуха в помещении.Способы поддержания чистоты воздуха.Влияние курения на здоровье и безопасность.Профилактика вредного воздействия табачного дыма.Санитарный режим в лечебных учреждениях.Естественные средства очистки воздуха в помещении.Обеззараживание воздуха в больнице.Использование устройств для очистки воздуха в помещении.Технологическая карта по дезинфекции воздуха средствами.Меры предосторожности при проведении дезинфекции воздуха. | 111111111111111111 |  | Иллюстрации учебника В.А. Зырянова «Подготовка младшего обслуживающего персонала»Стр.4Стр.5Стр.6Стр.7Стр.8Стр 9.Стр.10Стр.11Стр.12Стр.13Стр.14Стр.15Презентация «Профилактика курения»Стр.16Стр.17Стр.18Стр.19Стр.20Стр20-22 | НаследственностьОбраз жизниМедобслуживаниеОкружающая средаПожарЯдовитыеХимические вещ-ваРадиацияСредства бытовой химииАллергияВентиляцияАэрозольГорючие средстваКондиционерИонизаторБактерицидная лампаМесто для куренияКурильщикСистема вентиляцииУльтрафиолетОблучениеДезинфекцияОзонАнтимикробные фильтры | Сообщение новых знанийПовторениеСообщение новых знанийСообщение новых знанийПовторениеСообщение новых знанийСообщение новых знанийСообщение новых знанийПовторениеПовторениеПовторениеВидео-урокСообщение новых знанийПовторениеСообщение новых знанийКомбин.Практч.работаПроверочная работа | Знать и различать основные овощи, фрукты и ягоды, содержащие витамины.Уметь готовить основные салаты и напитки. из свежих и вареных овощей и ягод. |

**ХБТ**

**Тематическое планирование.**

**10 год обучения**

**IIчетверть -14 часов.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема.** | **Часы.** | **Дата.**  | **Наглядность и оборудование.** | **Словарь.**  | **Форма урока.** | **Формируемые УУД** |
| 12345678910-1112-1314 | Санитарный режим в лечебном учреждении. Борьба с пылью.Профилактика проникновения пыли в помещение.Что такое микробы.Где живут микробы.Профилактика попадания микробов в организм.Гигиенический уход за бытовой электроникой.Профилактика распространение микробов. Гигиена рук.Режим уборки самых загрязненных поверхностей.Дезинфекция.Составление технологической карты дезинфекции уборочного инвентаря.Маркировка уборочного инвентаря.Обобщающий урок по разделу: Гигиена ближайшего окружения. | 111111111221 |  | Иллюстрации учебника В.А. Зырянова «Подготовка младшего обслуживающего персонала» стр.24.Стр 25Стр.26-27Стр.28Стр.29 презентация по теме.Стр.30-31Стр.32-34Стр.35-37Стр.38-39Стр.40-41Стр.42-43 | Влажная уборкаБахилыМикроскопВлажные салфеткиИспольз-е салфеткиПоверхности для ежедневной уборкиРаспылениеВетошьУборочный инвентарьМеры безопасностиМаркировка | ПовторениеПовторениеУр.сообщ. новых знанийПовтрениеСообщение новогоСообщение новогоСообщение новогоПрактическая работаСообщение новогоУрок проверки знаний |  |

**ХБТ**

**Тематическое планирование.**

**10 год обучения**

**IIIчетверть -18часов.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема.** | **Часы** | **Дата** | **Наглядность и оборудование.** | **Словарь.**  | **Форма урока.** | **Формируемые УУД** |
| 123456789101112131415161718 | **Часть 2. Сохранение и поддержка здоровья**Работа полезных микробов.Полезные и вредные микробы.Средства личной гигиены.Уход за больным.Работа младшего медицинского персонала.Личная гигиена больного.Средства гигиены больного.Составление технологической карты подготовки по уходу за больным.Санитарная обработка.Составление технологической карты ежедневной гигиены зубов.Составление технологической карты ежедневной гигиены глаз.Составление технологической карты ежедневной гигиены ухода за носом.Составление технологической карты ежедневной гигиены ухода за ушамиСоставление технологической карты ежедневной гигиены полости рта.Составление технологической карты ежедневной гигиены мытья ног.Составление технологической карты стрижки ногтей.Составление технологической карты мытья волос и головы.Составление технологической карты при принятии гигиенической ванны или душа. | 111111111111111111 |  | Иллюстрации учебника В.А. Зырянова «Подготовка младшего обслуживающего персонала» стр.24Стр.44-45Стр. 46-49Стр.50-51Стр.51-52Стр.54-55Стр.56Стр.57Стр.58Стр.59-60Стр.61-63Стр.64Стр.65Стр.66-67Стр. 68-69Стр.70-71Стр.72-73Стр.78-79Стр.80-81 | СортировкаПереработкаПолиэтиленПластикСтеклоВирусАнтителаИммунитетПравила сохранения здоровьяСанитарПроцедуры гигиеныПредметы ухода | Сообщение новогоСообщение новогоСообщение новогоСообщение новогоСообщение новогоСообщение новогоПрактическая работаСообщение новогоПрактическая работаПрактическая работаПрактическая работаПрактическая работаПрактическая работаПрактическая работаПрактическая работаПрактическая работаПрактическая работа |  |

**ХБТ**

**Тематическое планирование.**

**10 год обучения**

**IVчетверть -16 часов.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема.** | **Часы.** | **Дата.**  | **Наглядность и оборудование.** | **Словарь.**  | **Форма урока.** | **Формируемые УУД** |
| 123456789101112131415.16. | Составление технологической карты подготовки постельного белья.Составление технологической карты подготовки смены постельного белья.Режим дня больничного отделения.Обобщающий урок по главе2:Сохранение и поддержка больного.**Часть 3. Уборка помещений**Оборудование буфетной в отделении.Уборочный инвентарь буфета.Дезинфекция уборочного инвентаря буфета.Составление технологической карты мытья посуды в буфете.Режим мытья столовой посуды.Режим мытья стеклянной посуды и столовых приборов.Режим мытья посуды разного назначения.Практическая работа. Мытье посуды в школьной столовой.Режим уборки буфета.Уборка помещений.Контрольное тестирование по курсу.Практическая работа. Уборка школьной столовой. | 1111111111111111 |  | Иллюстрации учебника В.А. Зырянова «Подготовка младшего обслуживающего персонала» стр.84-85Стр. 86-87Стр.92-95Стр.96-97Стр.98Стр.99Стр.100-101Стр.102Стр.103Стр.104Стр.105Стр.106-107 | ПерестиланиеПододеяльникПростыньНаволочкаРаздача пищиинвентарь | Практическая работаПрактическая работаСообщение новогоУрок проверки знанийСообщение новогоСообщение новогоСообщение новогоПрактическая работаСообщение новогоСообщение новогоСообщение новогоПрактическая работаСообщение новогоУрок проверки знанийПрактическая работа |  |

Перечень учебно-методического обеспечения уроков ХБТ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | УчебникиПособия | Класс | Издательство |
| 1.2. | В.А. Зырянова, И.А. Хаминова Подготовка младшего обслуживающего персонала для специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 видаА.Г.Галле, Л.Л. Кочетова, Г.Н. Рубцова Тетрадь по обслуживающему труду для учащихся коррекционных школ 8 вида  | 9 класс9 класс | Самара: Современые образовательные технологии 2012гМосква: АРКТИ 2009г |

**Пояснительная записка**

Работа по хозяйственно-бытовому труду как простой и доступный вид практической деятельности содействует общему развитию детей с ууо. Готовит их к самостоятельности в быту.

 На занятиях по бытовому обслуживанию учащиеся ставятся перед необходимостью планировать свою работу. Они начинают осознавать логическую последовательность определённых действий.

 В задачу занятий по хозяйственному труду и самообслуживанию входит сообщение учащимся необходимых знаний и формирование практических умений и навыков по бытовому труду.

 Учащиеся первых лет обучения приобретают первичные навыки про самообслуживанию, личной гигиене. В первые три года обучения детей с ууо в учебном плане предусмотрены специальные уроки по привитию и закреплению санитарно-гигиенических навыков и навыков самообслуживания.

 На уроках детально отрабатываются все трудовые операции по санитарно-гигиеническим требованиям и самообслуживанию.

 Основная воспитательная задача по данному разделу работы – прививать детям навыки самостоятельности, изживать тенденции к иждивенчеству в посильных для детей задачах по самообслуживанию. Большую работу учителю следует проводить с родителями учащихся.

 Следует учитывать индивидуальные возможности детей и указанные в программе элементарные навыки, воспитываемые в них. Особенно важно в условиях интерната организовать шефство старших учеников над младшими в целях воспитания у младших необходимых навыков опрятности и самообслуживания, а у старших учеников – умения ухаживать за малышами.

 Программа по хозяйственно-бытовому труду в 10 классе строится по следующим основным разделам:

Примерное тематическое планирование

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Раздел | Кол-во часов |
| 1. | Гигиена ближайшего окружения |  |
| 2. | Сохранение и поддержка здоровья |  |
| 3. | Уборка помещений |  |