

СОГБОУ «Вяземская школа-интернат №1  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

ПРИНЯТО  
педагогическим советом  
Протокол № 1  
от « 31 » августа 2018г.



УТВЕРЖДЕНО  
Приказ № 114 от « 3 » сентября 2018г.  
директор *О.А. Богданова*

Адаптированная  
рабочая программа  
по предмету:  
Профессионально-трудовое обучение профиль:  
«Подготовка младшего обслуживающего персонала»  
7 класс

Учитель: Новикова В.В.

2018-2019 учебный год

## Содержание программы:

**I. Пояснительная записка**

**II. Общая характеристика учебного предмета**

**III. Основное содержание программы в 7 классе по разделам**

**IV. Планируемые предметные результаты. Базовые учебные действия**

**V. Организация учебного процесса**

**VI. Учебно-методическое обеспечение**

**VII. Календарно- тематический план**

## I. Пояснительная записка

Программа разработана на основе программы специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида под редакцией В.В. Воронковой, Гуманитарный издательский центр «Владос», 2012 год, Москва.

Предусматривает подготовку учащихся к выполнению обязанностей уборщиков служебных и производственных помещений, пищеблоков, мойщиков посуды, дворников, рабочих прачечной

Практическое обучение осуществляется в школе и на пришкольном участке.

**Цель:** успешная подготовка ребенка с ограниченными возможностями здоровья к условиям самостоятельной жизни, в том числе и труда, коррекция личности умственно отсталого ребенка; формирование социального опыта и поведения; практическая подготовка к самостоятельной жизни и труду; формирование знаний, умений и навыков, способствующих обслуживанию себя и других.

В связи с этим обучение обслуживающему труду идет по двум направлениям:

- Обслуживание себя (домашний труд).
- Обслуживание других, профессиональный труд.

## **Задачи:**

Воспитание положительных качеств личности ученика (трудолюбия, настойчивости, умения работать в коллективе и т. д.)

Воспитание уважения к рабочему человеку;

Воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;

Формирование у школьников эстетического отношения к труду.

Наряду с этими задачами на занятиях по обслуживающему труду в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе решаются и специальные задачи, направленные на коррекцию ВПФ и познавательной деятельности обучающихся.

Программный материал составлен с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений.

## **II. Общая характеристика учебного предмета**

Обучение по программе «Подготовка младшего обслуживающего персонала» предусматривает сообщение учащимся специальных знаний, выработку умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовку учащихся к профессиям обслуживающего труда,

В 5 – 7 классах школьники приобретают навыки и умения, которые служат основой для обучения на уборщиков разных помещений и дворников.

## **III. Основное содержание программы в 7 классе по разделам.**

**Вводное занятие.**

**Работа на пришкольном участке.**

**Объект работы.** Деревья на пришкольном участке.

**Теоретические сведения.** Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение. Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка, правила безопасной работы.

**Практические работы.** Вскапывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями. Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.

### **Уборка лестницы в помещении.**

**Объект работы.** Внутренняя лестница здания.

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

**Практические работы.** Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил ( поручней). Мытье лестницы моющими средствами. Уход за инвентарем.

### **Машинная стирка белья.**

**Объект работы.** Бытовая стиральная машина.

**Теоретические сведения.** Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.

**Практические работы.** Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в

центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья. Уход за машиной после стирки. Уборка рабочего места.

### **Практическое повторение.**

**Вид работы.** Уборка помещения с использованием освоенных приемов.

### **Обработка оборудования и уборка на кухне.**

**Объект работы.** Школьная кухня.

**Теоретические сведения.** Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода. Мытье кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.

**Практические работы.** Чистка и мытье алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Мытье кухонного инвентаря. Чистка кухонного стола. Чистка разделочной доски. Чистка моечной ванны. Уборка кухни.

### **Работа в пищеблоке.**

**Объект работы.** Школьный пищеблок.

**Теоретические сведения.** Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды. Спецодежда работника кухни ( куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.

**Практические работы.** Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье

посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения.

### **Генеральная уборка помещения.**

**Объект работы.** Школа.

**Теоретические сведения.** Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно – гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.

**Практические работы.** Обработка стенной панели, подоконника, двери. Мытье цветочных поддона и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Покрытие мастикой и натирка паркетного пола. Мытье пола и лестницы. Уход за инвентарем.

### **Практическое повторение**

**Вид работы.** Проведение генеральной уборки различных школьных помещений.

### **Ежедневная уборка служебного помещения.**

**Объекты работы.** Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол, бытовой холодильник.

**Теоретические сведения.** Общее представление о работе учреждения( предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила электробезопасности. Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытье и протирка.

**Практические работы.** Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола. Размораживание, мытье и протирка холодильника.

### **Гигиена питания.**

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

### **Подготовка столового зала к приему пищи.**

**Объект работы.** Обеденный стол.

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

**Практические работы.** Мытье столов. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Правильное расположение стульев. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении.

### **Практическое повторение.**

**Вид работы.** Ежедневная уборка служебного помещения.

### **Первичная обработка овощей.**

**Объект работы.** Овощи.

**Теоретические сведения.** Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка. Обработки сушеных овощей. Понятие *отходы* при обработке овощей: виды, использование. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей. Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.

**Практические работы.** Определение качества овощей. Сортировка, мытье, очистка и дочистка овощей вручную. Отжимание рассола. Замачивание сушеных овощей. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками. Подбор инструментов для обработки овощей.

### **Обработка корнеплодов в условиях пищеблока.**

**Объект работы.** Корнеплоды.

**Теоретические сведения.** Пищеблок: основные цеха ( горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлебозерка, моечное отделение), назначения и устройства. Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов. Нож для дочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.

**Практические работы.** Определение пригодности корнеплодов, переборка корнеплодов. Мытье зелени. Наблюдение за работой картофелечистки. Дочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов.

### **Уборка территории и помещений предприятия общественного питания на примере школьной столовой.**

**Объект работы.** Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.



**Теоретические сведения.** Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки отделения. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.

**Практические работы.** Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора. Чистка мебели столового зала. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Мытье стен и полов с разным покрытием.

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

**Объекты работы.** Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара.

**Теоретические сведения.** Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка. Моющие средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды ( ерши, щетки, ветошь). Правила сбора и хранения пищевых отходов. Правила безопасности при мойке посуды. Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования. Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка. Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.

**Практические работы.** Сбор пищевых отходов. Сортировка посуды по видам. Чистка и мытье вручную столовой посуды, приборов, подносов. Обработка ершей , щеток, ветоши и используемого инвентаря после окончания мойки посуды. Наблюдение за работой посудомоечной машины. Выполнение правил личной гигиены. Подбор спецодежды по росту. Определение посуды по материалу и способу обработки ( алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная). Составление моющих растворов. Чистка и мытье кухонной посуды,

инвентаря, тары с применением моющих и дезинфицирующих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары. Уборка пола.

### **Практическое повторение.**

**Виды работы.** Чистка и мытье кухонной и столовой посуды.

### **Самостоятельная работа**

Мытье определенного количества столовой посуды с фиксацией времени и качества.

## **IV. Планируемые предметные результаты. Базовые учебные действия.**

**К концу обучения в 7 классе обучающиеся получат возможность знать:**

- Расположение аллей, дорожек, площадок; их назначение, правила ухода;
- Виды сорных растений;
- Виды и назначение уборочного инвентаря;
- Правила безопасности при уборке;
- Назначение тряпки для уборки в зависимости от вида работы; требования к состоянию во время работы и при хранении;
- Последовательность уборки помещений;
- Элементы строительной конструкции;
- Оборудование дома;
- Инструменты и материалы для выполнения аппликации;
- Виды покрытий паркетного пола;
- Правила обращения щеткой для натирки пола;
- Устройство электрополотера;
- Правила безопасности при обращении с электрополотером;
- Требования к работнику столовой;
- Правила подготовки стола к подаче пищи;
- Правила безопасности при подаче пищи и уборке посуды;

- Виды служебных помещений, их назначение, оборудование;
- Устройство, применение, пользование бытовым электропылесосом;
- Виды и назначение мебели;
- Средства и правила ухода за мебелью;
- Вскопывание почвы цветника: значение, глубина, требования к качеству перекапывания.

### **Обучающиеся смогут научиться:**

- Проверять работу;
- Коллективно обсуждать выполненные работы;
- Работать электрополотером;
- Ориентироваться по показу учителя;
- Планировать последовательность действий в ходе коллективного обсуждения;
- Работать пылесосом;
- Обращаться с метлой, граблями, носилками, совком;
- Определять глубину вскапывания почвы с помощью линейки.

### **V. Организация учебного процесса**

Основной базой обучения служит специально оборудованный кабинет, (имеющий учебную зону, рабочие столы, уборочный инвентарь, предметы санитарного оборудования), школьные помещения, школьный земельный участок.

Основными формами и методами обучения являются беседы, практические работы, сюжетно-ролевые игры.

При обучении по данной программе следует использовать специфические для коррекционной школы методы: опираться на наглядные примеры, включать в подготовительную деятельность предметные действия, проговаривание вслух, работать с демонстрационными технологическими картами, дидактическими играми. Особое внимание уделяется повторению учебного материала.

Обязательным при обучении обслуживающему труду является изучение и соблюдение правил безопасности работы и гигиены труда при работе на всех рабочих местах, при проведении практических работ.

Особое значение придается развитию коммуникативных навыков поведения в общественных местах. Подготовка к работе уборщицей, дворником, прачкой, рабочим по кухне и др. предусматривает также необходимость сформировать навыки правильного поведения с различным контингентом; этичного и культурного поведения вообще, так как при выполнении своих функциональных обязанностей работники обслуживающего труда вступают в личный контакт с незнакомыми людьми. Для этого большое значение имеют разнообразные сюжетно-ролевые игры, экскурсии, ИКТ.

Коррекционная работа выражается в формировании умений:

ориентироваться в задании (анализировать объект, условия работы);

предварительно планировать ход работы (устанавливать логическую последовательность этапов выполняемой работы, определять приемы работы и инструменты, нужные для их выполнения, отчитываться о проделанной работе);

контролировать свою работу (определять правильность действий и результатов, оценивать качество выполненной работы).

## **VI. Учебно-методическое обеспечение**

1. Е.А.Ковалева « Сельскохозяйственный труд» 2005г.
2. Г. В. Коробковский, Г.А.Смирнова. « Экономика домашнего хозяйства» 1991г.
3. И. А. Мусская « Домоводство» 1991г.
4. Т.А.Девяткова, Л. Л. Кочетова « Социально-бытовая ориентировка» 2009г.
5. С.А.Львова « Социально-бытовая ориентировка, практический материал» 2009г.

6. Методические рекомендации по проведению уроков трудового обучения в начальных классах, 2001г.
7. В. П. Субчева « Социально-бытовая ориентировка» М. 2013г.
8. В.А. Зырянова, И.А. Хаминова «Подготовка младшего обслуживающего персонала». 2013г.

## **VII. Календарно-тематический план.**

<b>№ п/п</b>	<b>Тема урока (практической работы).</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Календ. сроки планируем ые</b>
<b>I триместр – 82 часа</b>			
1.	Правила безопасной работы и поведения в кабинете, на уроках труда.	2	04.09
2.	Строение дерева: ствол, крона.	2	04.09 05.09
3.	Основные породы деревьев на пришкольном участке.	2	05.09
4.	Осенний уход за деревьями.	2	06.09
5.	Приствольный круг. Значение.	2	10.09 11.09
6.	Правила вскапывания приствольного круга.	2	11.09 12.09
7.	Секатор: устройство, наладка и правила безопасности	3	12.09 13.09
8.	Пр/р: « Вскопывание приствольного круга лопатой».	4	13.09 17.09 18.09 19.09
9.	Пр/р: «Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями».	8	19.09-26.09
10.	Пр/р: «Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти».	2	26.09
		2	27.09
		1	01.10
11.	Лестница в школе: устройство (ступени, пролёт, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления).	1	01.10
		2	02.10
		3	03.10
12.	Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.	2	04.10
		1	15.10
13.	Пр/р: «Подметание лестницы. Уборка мусора».	5	16.10-17.10

14.	Пр/р: «Протирка перил (поручней). Мытьё лестницы моющими средствами».	2	18.10
		1	22.10
		1	23.10
15.	Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования.	1	23.10
		3	24.10
		2	25.10
16.	Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья.	1	29.10
		2	30.10
		1	31.10
17.	Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.	2	31.10
		2	01.11
18.	Пр/р: «Сортировка и взвешивание грязного белья. Стирка».	2	06.11
		3	07.11
		1	08.11
19.	Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение, правила ухода.	1	08.11
		1	12.11
		2	13.11
20.	Мытьё кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления.	3	14.11
		1	15.11
21.	Правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой. Самостоятельная работа: Мытьё посуды	2	15.11
		2	16.11
<b>II триместр – 89 часов</b>			
22.	Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	1	26.11
		1	27.11
23.	Пр/р: «Чистка и мытьё алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды».	1	27.11
		3	28.11
		2	29.11

24.	Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приёмы и средства мытья.	1	03.12
		2	04.12
		3	05.12
25.	Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды.	2	06.12
		2	10.12
		1	11.12
26.	Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги) :уход и хранение. Личная гигиена работника кухни.	1	11.12
		2	12.12
27.	Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.	2	13.12
		1	17.12
28.	Пр/р: «Сбор использованной посуды в моечное отделение. Мытьё посуды».	2	18.12
		3	19.12
29.	Очистка и мытьё стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской.	7	20.12-25.12
30.	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели.	5	26.12-27.12
31.	Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.	2	28.12
32.	Пр/р: «Мытьё пола и лестницы»	5	09.01-10.01.19
33.	Общее представление о работе школы.	2	14.01
34.	Значение документации (важность).	2	15.01
35.	Уборка письменного стола, настольного светильника.	2	16.01
36.	Правила электробезопасности.	1	16.01
		1	17.01
37.	Бытовой холодильник: устройство, размораживание, мытьё и протирка.	1	17.01
		1	21.01
		1	22.01
38.	Пр/р: «Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления».	5	22.01-24.01
39.	Пр/р: «Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола».	1	24.01

	Самостоятельная работа: Протирание пола.	1	28.01
		2	29.01
40.	Продукт: виды, значения для питания.	2	29.01 30.01
41.	Изменение качества продукта в результате долгого хранения.	2	30.01
42.	Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.	2	31.01
		1	04.02
43.	Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи.	2	05.02
44.	Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.	3	06.02
45.	Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка.  Самостоятельная работа: Сервировка стола.	2	07.02
		1	11.02
46.	Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета.	2	12.02
		1	13.02
47.	Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды.	2	13.02
			14.02
<b>III триместр – 101 час</b>			
48.	Пр/р: «Мытьё столов. Сбор грязной посуды и подносов в тележку». ТБ	1	25.02
		2	26.02
		1	27.02
49.	Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность, первичная обработка.	2	27.02
		1	28.02
50.	Обработка сушённых овощей. Понятие.	1	28.02
		1	04.03
		1	05.03
51.	Понятие отходы при обработке овощей: виды, использование.	1	05.03
		2	06.03
52.	Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей.	1	06.03
		2	07.03
53.	Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.	1	11.03
		2	12.03



		1	13.03
54.	Пр/р: «Сортировка, мытьё, очистка и дочистка овощей вручную».  Самостоятельная работа: Очистка овощей.	2	13.03
		2	14.03
		1	18.03
55.	Пищеблок: основные цеха (горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение), назначение и устройство.	2	19.03
		2	20.03
56.	Оборудование овощного цеха. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов.	1	20.03
		2	21.03
		1	25.03
		1	26.03
57.	Нож для дочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, Т/Б.	6	26.03-28.03
58.	Пр/р: «Дочистка картофеля вручную. Обработка других видов корнеплодов». ТБ	7	01.04-04.04
59.	Санитарные требования к территории и помещениям общественного питания. Правила уборки отделения.	4	04.04 15.04 16.04
60.	Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь.	4	17.04-18.04
61.	Контейнеры для мусора. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.	4	18.04 22.04 23.04
62.	Пр/р: «Сгребание, подметание, сбор и удаление мусора».  Самостоятельная работа: Уборка территории школы.	4	24.04 25.04
		2	29.04
63.	Организация работы моечного отделения. Столовая посуда: способы и правила уборки со стола, мойка, просушка.	6	30.04 06.05 07.05 08.05
64.	Моющие средства: виды, правила составления растворов. Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щётки, ветошь).	6	08.05 13.05 14.05 15.05
65.	Правила сбора и хранения пищевых отходов. Правила безопасности при мойке посуды.  Самостоятельная работа: Уборка столов и мытье посуды.	1	15.05
		1	16.05
		3	20.05
66.	Посудомоечная машина: устройство, правила безопасного пользования.	3	21.05 22.05
67.	Обработка кухонной посуды, инвентаря и тары: мойка и просушка.	6	23.05-28.05

68.	Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке.	4	29.05 30.05
69.	Первая помощь при тепловом солнечном ударе.	2	30.05
70.	Первая помощь при ужалении перепончатокрыльми.	2	31.05

**Итого: 272 часа**