|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО:Руководитель МО учителей – трудового обучения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В. Анисимкова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.СОГЛАСОВАНО:Зам. директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Д. Харина«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г. | УТВЕРЖДАЮ:И.о. директора КГКОУ ШИ 5\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Д. Харина «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г. |

**Программа по учебному предмету**

**профессионально-трудовая подготовка**

**профиль «Домоводство»**

**за курс 5 класса**

Составитель программы:

учитель трудового обучения

В.Н. Петрова

Содержание программы:

1. Пояснительная записка

2. Планируемые результаты

3. Учебный план

4. Система оценки достижения планируемых результатов

5. Содержание программы

6. Календарно – тематический план

г. Хабаровск

2016г.

**1. Пояснительная записка**

В системе воспитания и обучения школьников с тяжелыми интеллектуальными нарушениями важное место занимает социально- трудовая адаптация, формирование готовности детей к жизни в будущем. Овладение даже простейшими навыками обслуживания себя и своего жизненного пространства не только снижает зависимость ребенка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Ребенок становится более самостоятельным, если он сам может приготовить себе пищу, умеет содержать в чистоте свое жилище, произвести мелкий ремонт одежды и белья. Как всякая практическая деятельность, будучи конкретной и простой по содержанию, ведение домашнего хозяйства является наиболее понятным и доступным средством активного познания окружающей действительности. Данная программа предназначена для обучения детей с тяжелыми и множественными нарушениями выполнению доступных операций по домоводству. Освоив данную программу, ребенок станет более самостоятельным, сможет содержать в чистоте свое жилище, произвести мелкий ремонт одежды и белья, приготовить пищу, вырастить рассаду для огорода, для теплицы, заниматься огородничеством в меру своих сил. Программа предусматривает положительные достижения планируемых результатов всеми обучающими детьми. В программе используются современные образовательные технологии деятельностного типа.

**Цель программы:** привитие обучающимся навыков ведения домашнего хозяйства для обеспечения оптимального уровня самостоятельного жизнеобеспечения.

Программа имеет практическую направленность, способствует формированию и совершенствованию навыков самообслуживания. Структура программы включает четыре образовательных блока, каждый из которых обеспечивает формирование умений и навыков в определенной области домашнего хозяйства и выполняет свои образовательные задачи.

Программа предусматривает обучение с 6 по 9 класс. Образовательной

целью уроков является формирование социальных навыков, которые помогут в дальнейшем учащимся обрести достойную степень самостоятельности в трудовой деятельности.

Во время подготовки и проведения уроков учитель должен учитывать индивидуальные особенности и возможности каждого ученика при установлении объема требований к усвоению учебного материала. Должны быть предусмотрены вариативность практических заданий, время их выполнения, а также формы обучения с ребенком. Особенно важны паузы отдыха, физминутки, аудиотренинги.

На уроках у учащихся формируются навыки самообслуживания, выполнения элементарной домашней работы не только для себя, но и для других членов семьи, воспитывается потребность в труде в целом.

Поскольку у учащихся данной категории снижены охранные рефлексы, обязательным при этом является изучение правил техники безопасности при работе, более детальное и глубокое ознакомление со всеми инструкциями по каждому трудовому действию.

Программа составлена с учетом основного дидактического принципа - от простого к сложному.

Уроки проводятся в кабинете и на пришкольном участке.

Кабинет, в котором проходят занятия, должен быть оснащен по аналогии с домашними бытовыми условиями и разделен на зоны: учебную, кухонную, жилую. Каждая зона должна быть оснащена основным набором мебели, предметами и средствами домашнего обихода, бытовой техникой.

Широкий выбор дидактического и раздаточного материала для каждого учащегося приближает его к реальной жизни, помогает переносить получения знания в реальные жизненные ситуации.

Завершающим этапом обучения является итоговая аттестация в 9 классе в форме экзамена, который проводится в щадящем режиме. Важна не столько оценка полученных знаний и умений, сколько старательность и трудолюбие, а также психический комфорт для подростков. Для них важен сам факт, что они

могут сдавать экзамены.

Для эффективной реализации данной программы рекомендуется использовать карты отслеживания динамики развития ЗУНов, рабочие тетради.

Рабочая тетрадь для учащихся необходима для лучшего усвоения учебного материала и повышения мотивационного интереса к нему. Карты отслеживания динамики развития умений и навыков помогут учителю отследить формы развития их у каждого учащегося.

На протяжении всего учебного года необходимо отслеживать уровень знаний, умений и навыков учащихся 3 раза: на начало (сентябрь) учебного года, середину (декабрь) и конец учебного года (май).

Таким образом, в данной программе система оценки достижений планируемых результатов трехуровневая.

I уровень усвоения программного материала - высший. Критерии: изучаемый материал сохраняется в долговременной памяти и может использоваться в различных ситуациях. Практические навыки достаточно сформированы.

II Средний уровень: ученик способен воспроизводить и использовать учебный материал с минимальной помощью учителя. Практические навыки сформированы слабо и недостаточны для использования.

III Низкий уровень: ученик воспроизводит материал только с помощью учителя. Навыки практической деятельности отсутствуют.

Такая система оценки результатов позволяет вовремя выявить пробелы в знаниях и направить коррекционную работу в нужное русло.

Данная программа имеет 4 блока, по которым проводится обучение.

**I Блок "Уход за одеждой и обувью"**

Блок "Уход за одеждой и обувью" направлен на формирование умений ухаживать за личными вещами, чистить, стирать, гладить, выполнять элементарный ремонт, поддерживать порядок в шкафах с бельем.

**Образовательные задачи блока:**

1. Обучение приемам стирки, сушки и глажки белья и одежды, чистки и

сушки обуви.

2. Обучение пользованию стиральной машиной.

3. Обучение приемам мелкого ремонта белья и одежды.

4. Формирование потребности содержать в чистоте и порядке личные

вещи.

**II Блок "Уход за жилищем"**

Блок «Уход за жилищем» направлен на формирование умений производить уборку, поддерживать чистоту и порядок в помещениях, определять необходимость в наведении чистоты и порядка, обращаться с уборочным инвентарем.

**Образовательные задачи блока:**

1. Обучение правилам санитарии по содержанию помещений.

2. Обучение практическим навыкам всех видов уборки в помещении.

3. Обучение правилам обращения с моющими и дезинфицирующими средствами.

4. Изучение устройства и назначения бытовой техники и используемых приспособлений.

**III Блок "Кулинария"**

Блок «Кулинария» направлен на формирование умений по приготовлению пищи.

**Образовательные задачи блока:**

1. Обучение соблюдению правил гигиены и техники безопасности при приготовлении пищи.

2. Обучение обращению с кухонной посудой, бытовыми электроприборами, газовой плитой, мерной посудой.

3. Обучение операциональной последовательности при приготовлении пищи.

4. Обучение правилам хранения и обработки продуктов.

5. Обучение сервировке стола.

**IV Блок "Растениеводство"**

**Образовательные задачи блока:**

1. Обучении технологии выращивания растений на грядках, в теплице.

2. Обучение технологии выращивания рассады.

3. Обучение приемам по уходу за растениями.

4. Обучение приемам декоративной обрезки деревьев.

5. Обучение приемам перекопки земли.

6. Обучение правилам техники безопасности.

7. Обучение технологиям выращивания, ухода и размножения комнатных растений.

Благодаря урокам по домоводству расширяется диапазон представлений обучающихся об окружающем мире, обогащается опыт предметной деятельности, реализуется возможность посильного участия в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами, развивается самостоятельность в организации своей жизни. Кроме того, в процессе обучения у детей формируется умение выполнять работу качественно и доводить начатое дело до конца.

Обучащиеся с глубоким нарушением интеллекта обычно затрудняются в овладении такими общетрудовыми умениями, как ориентировка в деталях, планирование своей работы, самоконтроль. Поэтому при обучении в 6-7 классах даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приемов работы и ее рациональной последовательности, предлагаются образцы для подражания. Перед практической работой проверяются навыки в упражнениях. В 7-8 классах акцент переносится с обучения на закрепление полученных знаний и умений, предварительный инструктаж сокращается и вводится контроль за производительностью и качеством труда.

Обязательное условие при проведении уроков по домоводству - соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил безопасности. Проведение уроков связано с пользованием нагревательными приборами, режущими инструментами, с варкой, жарением и выпечкой продуктов. Это обязывает педагога особое внимание обращать на правила безопасности труда. Одно из правил гигиены при приготовлении пищи наличие спецодежды: фартука и косынки для девочек; фартука и колпака для мальчиков.

При составлении календарно-тематического планирования по данной программе педагогом рекомендуется соблюдать принципы цикличности и повторяемости. Изучение тем из разных блоков чередуется понедельно. При возвращении к изучению каждого блока первые 2 урока в неделю должны быть направлены на повторение ранее изученных тем.

**2. Планируемые результаты.**

***Учащиеся должны знать:***

- правила санитарии по уходу за одеждой, обувью и мебелью, по содержанию помещения;

- устройство, назначение и правила эксплуатации бытовой техники, уборочного инвентаря;

- правила обращения с моющими средствами;

- правила техники безопасности при выполнении уборочных и кулинарных работ;

- приемы тепловой кулинарной обработки;

- технологии приготовления нескольких несложных блюд;

- правила хранения и обработки продуктов;

- назначение кухонной, столовой и мерной посуды;

- правила поведения за столом;

- технология выращивания растений в саду и на огороде;

- приемы ухода за растениями и способы размножения растений;

- знать санитарно-гигиенические требования при работе с землей;

- должны знать формы и способы декоративной обрезки деревьев и кустарников;

- должны знать правила пользования секатором и прочим садовым инвентарем.

**Учащиеся должны уметь:**

- производить стирку, глажение, мелкий ремонт белья и одежды;

- чистить обувь;

- обращаться с уборочным инвентарем, бытовой техникой;

- производить выбор продуктов, моющих и чистящих средств различного назначения в торговой сети;

- готовить холодные и горячие блюда и напитки;

- сервировать стол;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования приведении домашнего хозяйства;

- соблюдать правила по техники безопасности;

- правильно вести себя за столом;

- выполнять работу качественно и доводить начатое дело до конца;

- выращивать растения в саду, огороде, теплице;

- рассаживать комнатные растения;

- пользоваться садовым инвентарем с учетом техники безопасности;

- стричь деревья и кустарники.

**I Блок: «Уход за одеждой и обувью».**

**«Одежда».**

**Предметное содержание:**

- ежедневный уход за одеждой (уличной, школьной, домашней, праздничной);

- различение белья и одежды по назначению (постельное, нижнее, для гигиенических целей, кухонное);

-ручная стирка носков;

-инвентарь, приспособления и средства для ручной стирки белья;

-работа с тканью;

-изготовление игольницы.

**Обучающиеся должны знать:**

- способы чистки одежды одёжной щёткой (влажная, сухая);

- варианты размещения одежды: (на плечиках в шкафу, на полке в шкафу, на спинке стула);

- назначение инвентаря, приспособлений и средств для ручной стирки белья;

- последовательность выполнения ручной стирки;

- особенности сушки тонких и шерстяных носков;

- название и назначение инструментов и приспособлений (ножницы, игла, игольница, напёрсток, нитковдеватель, булавка);

- правила безопасности при работе с иглой и ножницами.

**Обучающиеся должны уметь:**

- чистить одежду сухой и влажной одёжной щёткой;

- размещать одежду в шкафу на плечиках в шкафу, на полке в шкафу, на спинке стула);

- применять по назначению инвентарь, приспособления и средств для ручной стирки белья (таз, прищепки, напольную сушку);

- выбирать мыло или порошок для стирки носков;

- стирать изделия вручную;

- сушить изделия;

- следить за организацией рабочего места во время работы;

- соблюдать правила безопасности при работе с иглой и ножницами;

- технологически правильно выполнять подготовительные и заключительные работы со швейной иглой;

- выполнять ручной стачной шов.

**Практическая работа.**

- чистика одежды сухой и влажной одёжной щёткой;

- упражнения по размещению одежды в шкафу на плечиках в шкафу, на полке в шкафу, на спинке стула);

- ручная стирка тонких носков, правила хранения белья до стирки;

- ручная стирка шерстяных носков;

- отработка ручного шва на образце, изготовление игольницы;

-упражнения в покупке мыла;

- наведение порядка в платяных шкафах;

-заправка постели, смена постельного белья;

-экскурсии в магазины « Коробок, хоз. товары, «Мойдодыр».

**Уход за обувью.**

**Предметное содержание:**

Общие правила ежедневного ухода за обувью.

Принадлежности ежедневного ухода за обувью.

Сушка мокрой обуви.

**Обучающиеся должны знать:**

-значение школьной обуви в школе и дома;

-необходимость готовить обувь с вечера до следующего дня;

-размещение обуви в отведённом для её хранения месте;

-особенности сушки мокрой обуви;

-виды обуви;

-средства ухода за обувью (крем, щётка, губка).

**Обучающиеся должны уметь:**

- технологически правильно выполнять этапы ухода за обувью;

-различать виды обуви;

-чистить обувь;

-мыть обувь.

**Практическая работа.**

-выбор обуви в зависимости от её функционального назначения ( уличной, домашней, праздничной, сменной для школы);

-упражнения:

• подготовка обуви к сушке,

• набивание обуви газетной бумагой,

• уход за обувью в зависимости от вида обуви,

• чистка обуви кремом,

• мытьё обуви,

• покупка принадлежностей по уходу за обувью (экскурсии в магазин).

**II Блок. «Уход за жилищем».**

**Жилище.**

**Предметное содержание:**

-значение ежедневной уборки жилища;

-уборочный инвентарь для ухода за жилищем: содержание, хранение;

-моющие и чистящие средства, правила хранения их, техника безопасности; -технология проведения влажной уборки в помещении ;

-упражнения в покупке предметов по уходу за жилищем (экскурсии в магазины);

-технология проведения сухой уборки в помещении;

-отработка умений по уходу за жилищем (влажная, сухая уборка);

-технология подметания пола щёткой, веником, использование совка, утилизация мусора;

-чистка ковровых изделий мебели с использованием щётки, пылесоса;

-чистка уборочного инвентаря.

**Обучающиеся должны знать:**

-значимость ежедневной уборки жилища;

-технологию проведения сухой и влажной уборки в помещении ;

-технологию подметания пола;

-использование инвентаря и бытовых приборов в помощь человеку для уборки жилья;

-правила эксплуатации пылесоса и технику безопасности;

-правила чистки ковровых изделий;

-правила чистки и мойки уборочного инвентаря.

**Обучающиеся должны уметь:**

-использовать по назначению уборочный инвентарь;

-использовать чистящие и моющие средства по назначению;

-проводить сухую и влажную уборку в помещении;

-подметать пол, мыть подоконники, радиаторы, окна;

-чистить мебель и ковровые изделия щёткой и пылесосом.

**Практическая работа.**

- сухая и влажная уборка в помещении;

-подметание пола;

-чистка мебели и ковровых изделий;

-мытьё окон, подоконников, радиаторов;

-упражнения в покупке инвентаря и моющих средств в магазине, на рынке;

-содержание в чистоте (стирке) тряпок и салфеток для уборки;

-упражнения в использовании бытовых приборов по назначению. Включение, выключение.

**III Блок. Кулинария.**

**Предметное содержание:**

-соблюдение правил личной гигиены и техники безопасности при приготовлении пищи;

-использование бытовых приборов для приготовления пищи;

-использование мерной посуды;

-соблюдение операционной последовательности при приготовлении пищи;

-технология приготовления пищи;

-мытьё посуды и виды посуды;

-кухонная мебель и оборудование.

**Обучающиеся должны знать:**

-санитарно-гигиенические требования и правила личной гигиены;

-виды и назначение бытовых электроприборов для приготовления пищи: название, включение, выключение, пользование регуляторами температуры, скорости, установка времени готовки, мытьё и хранение;

-тостер, мясорубка, вафельница, электрический чайник, электрическая плита, кухонный комбайн, микроволновая печь;

-название и назначение предметов кухонной мебели;

- название и назначение кухонного оборудования: мойка, плита, холодильник, вытяжка;

- название и назначение предметов чайной посуды;

-правила сервировки к чаю;

-последовательность мытья посуды;

-правила безопасной работы с ножом, тёркой, плитой, кипятком;

-приготовление бутербродов (простого, сложного, закрытого, горячего, канапе);

-распознавать продукты по этикетке и упаковке, по запаху и вкусу;

-обработка продуктов и приготовление: мытьё, нарезание, очистка, натирание, перемешивание, варка, жарка, тушение;

-определение готовности блюда по внешнему виду, по вкусу, по времени.

**Обучающиеся** **должны уметь:**

-соблюдать санитарно-гигиенические правила перед приготовлением пищи; -соблюдать правила безопасной работы во время приготовления пищи; -пользоваться эл. приборами, уметь включать, выключать пользоваться регулятором температуры, скорости, устанавливать время готовки, содержать в чистоте;

-сервировать стол к завтраку;

-убирать со стола после еды;

-мыть посуду;

-использовать мерную посуду;

-распознавать продукты по этикетке и упаковке, по запаху и вкусу;

-приготовление пищи: обработка, мытьё, нарезание, очистка, натирание, перемешивание, варка, жарка, тушение;

-делать бутерброды, салаты, варить картофель, макаронные изделия, полуфабрикаты.

**Практическая работа.**

-влажная уборка поверхности электроплиты;

-сервировка стола;

-заваривание чая;

-приготовление бутербродов;

-ознакомление с эл. приборами;

-использование мерной посуды (наливание, насыпание до метки);

-заваривание лапши, сухого картофеля;

-работа с тёркой, нарезка продуктов;

-приготовление салатов, отваривание картофеля, макарон, приготовление гренок.

**IV Блок. Растениеводство.**

**Предметное содержание:**

-общие представления о комнатных растениях;

-отличительные особенности поверхности листьев:

• гладкие

• бархатистые

• колючие

-инвентарь для ухода за растениями;

-правила техники безопасности;

-размножение растений (пересадка, перевалка, черенками, листьями, корнями, луковицами);

-рабочие операции по уходу за комнатными растениями (полив, удаление пыли с листьев, сухих листьев, мытьё поддонов, цветочных горшков, рыхление почвы, пересадка);

-способы удаления пыли с листьев;

-соблюдение санитарно-гигиенических требований при работе с землёй;

-способы защиты рук (резиновые перчатки, кремы);

-использование спец. одежды;

-экскурсии в оранжерею, магазин «Цветы».

**Обучающиеся** **должны знать:**

-условия, необходимые для жизни и роста растений (свет, вода, температура воздуха);

-отличительные особенности поверхности листьев;

-о посуде для комнатных растений и инвентаря для ухода за ними: поддон, кашпо, лейка, опрыскиватель;

-о правилах полива и опрыскивания комнатных растений.

Учащиеся должны уметь:

-использовать по назначению инвентарь для ухода за растениями; -технологию полива и опрыскивания .

**Практическая работа.**

-определение особенности строения листьев;

-полив растений;

-опрыскивание.

**Садовые растения.**

**Предметное содержание:**

-планирование участка пришкольной территории;

-садовый инвентарь, используемый осенью и весной;

-спец. одежда: рукавицы, перчатки, халат, фартук;

-осенние работы: правила подметания дорожек, сгребания листвы, перенос листвы;

-весенние работы: подметание дорожек, прополка сорняков на клумбе, полив клумбы, выращивание рассады;

-техника безопасности при работе с инвентарём;

-работа в теплице.

**Обучающиеся должны знать:**

-понятия: дерево, кустарник, газон, клумба;

-предметы садового инвентаря и спец. одежды;

-назначение инвентаря и порядок хранения;

-технику безопасности при работе с инвентарём;

-правила ухода за растениями в теплице.

**Обучающиеся** **должны уметь:**

-определять на местности дерево, кустарник, газон, клумбу;

-применять хозяйственный инвентарь по назначению, готовить его к хранению;

-использовать спец. одежду по назначению и готовить её к хранению; -технологически правильно держать инструмент во время работы и следить за своей осанкой;

-выращивать рассаду с помощью взрослого;

-высаживать в грунт растения и в теплицу, ухаживать за растениями: поливать, пропалывать, подкармливать.

**Практическая работа.**

-выбор спец.одежды и инвентаря в зависимости от вида работы и времени года;

- осенние работы: правила подметания дорожек, сгребания листвы, перенос листвы;

- весенние работы: подметание дорожек, прополка сорняков на клумбе, полив почвы из лейки;

- выращивание рассады, посадка в теплицу;

-выращивание помидор, лука, огурцов, перца.

**Учебный план.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Предмет  | Класс  | часов в неделю | Iчетверть  | II четверть | **I****полугодие** | III четверть | IV четверть | **II полугодие** | Год  |
| Труд | 5б | 6 ч. |  |  |  |  |  |  |  |

**Система оценки достижения планируемых результатов трехуровневая.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  Уровень | I уровень усвоения программного материала | II уровень усвоения программного материала | III уровень усвоения программного материала |
| I четвертьОдежда и обувь | - содержать в порядке одежду и обувь; | - наводить порядок в платяных шкафах; | - развешивать одежду на плечиках; |
| II четвертьЖилище  | - технологически правильно выполнять уборку в комнате; | - подметать пол веником и собирать мусор в совок; | - вытирать пыль; |
| III четвертьКулинария  | - готовить и подавать салаты; | - натирать на терке овощи с помощью учителя; | - готовить овощи к приготовлению салата (мыть); |
| ГодовыеРастеневодство  | - декоративная обрезка и сбор сухих листьев; | - обрезка с помощью учителя; | - уборка листьев от обрезки деревьев; |

**Труд.** 6а кл.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | №п/т | Название темы | Кол-во часов | Дата |
| 1-2 | 1-2 | **I четверть.**I Вводное занятие* Цели и задачи I четверти.
* Техника безопасности труда и личной гигиены.
 |  |  |
| 3-4 | 3-4 | * Предмет «Домоводство»
* Краткий обзор тем.
 |  |  |
| 5-6 | 1-2 | Уход за одеждой и обувью* Уход за одеждой и обувью.
* Одежда праздничная, школьная.
 |  |  |
| 7-8 | 3-4 | * Уход за повседневной, домашней одеждой.
* Способы чистки одежды щеткой.
 |  |  |
| 9-10 | 5-6 | * Бережное отношение к одежде.
* Практическая работа. Чистка одежды.
 |  |  |
| 11-12 | 7-8 | * Назначение головных уборов и обуви.
* Головные уборы.
 |  |  |
| 13-14 | 9-10 | * Правила и приемы ухода за обувью.
* Правила и приемы ухода за головными уборами.
 |  |  |
| 15-16 | 11-12 | * Экскурсия в магазин: «Одежда».
* Деловая игра: «Покупаем одежду».
 |  |  |
| 17-18 | 1-2 | II Уход за жилищем* Уход за жилищем.
* Виды жилья и жилых помещений.
 |  |  |
| 19-20 | 3-4 | * Обычаи и обряды, связанные со строительством дома, новосельем.
* Изготовление украшения для жилища: панно.
 |  |  |
| 21-22 | 5-6 | * Интерьер в доме.
* Организация рабочего места школьника.
 |  |  |
| 23-24 | 7-8 | * Жилье разных народов.
* Замок, дворец, шалаш, палатка, терем, коттедж, дом, изба.
 |  |  |
| 25-26 | 9-10 | * Проектирование: мой дом.
* Виды учреждений.
 |  |  |
| 27-28 | 1-2 | III Кулинария* Кулинария. Повторение.
* Соблюдение правил личной гигиены и техники безопасности на кухне.
 |  |  |
| 29-30 | 3-4 | * Значение питания в жизни человека.
* Для чего нужна человеку пища?
 |  |  |
| 31-32 | 5-6 | * Состав продуктов питания.
* Классификация продуктов питания.
 |  |  |
| 33-34 | 7-8 | * Место приготовления пищи.
* Кухонная посуда и приспособления.
 |  |  |
| 35-36 | 9-10 | * Электрические бытовые приборы, назначение.
* Техника безопасности.
 |  |  |
| 37-38 | 11-12 | * Поттер. Эксплуатация.
* Практическая работа.
 |  |  |
| 39-40 | 1-2 | IV Растеневодство* Растеневодство. Садовые работы.
* Планировка участка и пришкольной территории.
 |  |  |
| 41-42 | 3-4 | * Садовый инвентарь. Хранение.
* Специальная одежда.
 |  |  |
| 43-44 | 5-6 | * Осенние работы на огороде.
* Подготовка грядок к весенней посадке.
 |  |  |
| 45-46 | 7-8 | * Перекопка грядок, обрезка кустарников.
* Компостирование травы.
 |  |  |
| 47-48 | 9-10 | * Осенний уход за ягодными кустарниками.
* Лук и чеснок яровой и озимый.
 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | №п/т | Тема: | Кол-во часов | Дата |
| 49-50 | 1-2 | **II четверть**I Уход за одеждой и обувью * Повторение: «Уход за одеждой, способы чистки одежды». Уход за обувью. Мытье, сушка, чистка.
 |  |  |
| 51-52 | 3-4 | * Общие правила ежедневного ухода за обувью. Принадлежности ежедневного ухода за обувью.
 |  |  |
| 53-54 | 5-6 | * Различие белья и одежды по назначению (постельное, нижнее, кухонное, для гигиенических целей.
 |  |  |
| 55-56 | 7-8 | * Ручная стирка. Сортировка грязного белья, замачивание особо грязного белья.
 |  |  |
| 57-58 | 9-10 | * Ручная стирка носков, платочков. Последовательность стирки.
 |  |  |
| 59-60 | 1-2 | II Уход за жилищем * Повторение. Уборка в жилище, виды уборки в помещении. Технология проведения влажной уборки в помещении.
 |  |  |
| 61-62 | 3-4 | * Значимость ежедневной уборки в помещении, технология подметания пола.
 |  |  |
| 63-64 | 5-6 | * Технология проведения сухой уборки в помещении.
 |  |  |
| 65-66 | 7-8 | * Технология проведения влажной уборки в помещении.
 |  |  |
| 67-68 | 9-10 | * Экскурсия в магазин «Мойдодыр». Упражнение в покупке моющих и стиральных средств.
 |  |  |
| 69-70 | 11-12 | * Экскурсия на рынок. Упражнение в покупке предметов по уходу за жилищем (инвентарь).
 |  |  |
| 71-72 | 1-2 | III Кулинария* Повторение. Электрические бытовые приборы для приготовления пищи. Т/безопасности. Кухонный комбайн. Эксплуатация. Упражнения во включении и выключении. Т/безопасности.
 |  |  |
| 73-74 | 3-4 | * Кухонный комбайн. Салаты из овощей.
 |  |  |
| 75-76 | 5-6 | * Салаты из овощей, вручную. Нарезка ножом, тёркой.
 |  |  |
| 77-78 | 7-8 | * Приготовление блюд из яиц. Яичница: глазунья, омлет.
 |  |  |
| 79-80 | 9-10 | * Приготовление блюд из яиц, салаты.
 |  |  |
| 81-82 | 11-12 | * Блюда из яиц. Фаршированные яйца. Украшение блюд из яиц и овощей.
 |  |  |
| 83-84 | 1-2 | IV Растеневодство * Повторение: Сад, огород. Теплица. Технологии выращивания растений в открытом грунте.
 |  |  |
| 85-86 | 3-4 | * Комнатное цветоводство:

- отличительные особенности поверхности листьев:\*гладкие;\*бархатистые;\*колючие. |  |  |
| 87-88 | 5-6 | * Инвентарь для ухода за растениями, правила техники безопасности.
 |  |  |
| 89-90 | 7-8 | * Размножение растений (пересадка, перевалка, черенками, листьями, корнями, луковицами).
 |  |  |
| 91-92 | 9-10 | * Рабочие операции по уходу за комнатными растениями (полив, удаление пыли с листьев, сухих листьев, мытье поддонов, цветочных горшков, рыхление почвы, пересадка).
 |  |  |
| 93-94 | 11-12 | * **Контрольная работа**. Рабочие операции по уходу за комнатными растениями. Уход за цветами.
 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | №п/т | Тема: | Кол-во часов | Дата |
| 95-96 | 1-2 | **III четверть**I Уход за одеждой и обувью * Повторение. Правила ухода за одеждой и обувью. Различие белья по назначению.
 |  |  |
| 97-98 | 3-4 | * Ежедневный уход за обувью, принадлежности для ухода за обувью и место их хранения.
 |  |  |
| 99-100 | 5-6 | * Уход за обувью. Виды обуви. Сушка обуви, особенности сушки обуви.
 |  |  |
| 101-102 | 7-8 | * Ручная стирка носков. Стиральная машинка, полуавтомат, правила пользования, сортировка белья.
 |  |  |
| 103-104 | 9-10 | * Работа с тканью. Швейное дело. Экскурсия в швейную мастерскую.
 |  |  |
| 105-106 | 11-12 | * Изготовление игольницы «Тыква»
 |  |  |
| 107-108 | 13-14 | * Пришивание пуговиц с 2, 4 дырочками и на ножке.
 |  |  |
| 109-110 | 15-16 | * Штопка носков, ремонт одежды.
 |  |  |
| 111-112 | 1-2 | II Уход за жилищем * Повторение. Технология проведения сухой и влажной уборки в помещении.
 |  |  |
| 113-114 | 3-4 | * Последовательность уборки помещения для занятий. Инвентарь и приспособления для уборки класса.
 |  |  |
| 115-116 | 5-6 | * Правила безопасной работы с инвентарем и приспособлениями.
 |  |  |
| 117-118 | 7-8 | * Уборка в классе, генеральная уборка, ежедневная, еженедельная.
 |  |  |
| 119-120 | 9-10 | * Проветривание класса. Мытьё классной доски. Правила работы.
 |  |  |
| 121-122 | 11-12 | * Подметание пола. Сбор и вынос мусора из класса.
 |  |  |
| 123-124 | 13-14 | * Удаление пыли с мебели с помощью щетки, моющих средств или пылесоса (полированная, мягкая мебель).
 |  |  |
| 125-126 | 15-16 | * Влажная уборка в помещении. Мытьё окон, радиаторов, батарей.
 |  |  |
| 127-128 | 1-2 | III Кулинария* Повторение. Эксплуатация э/оборудования. Приготовление салатов и холодных закусок. Блюда из круп. Украшение блюд. Сервировка. Горячие напитки.
 |  |  |
| 129-130 | 3-4 | * Виды бутербродов. Украшение бутербродов овощами, зеленью.
 |  |  |
| 131-132 | 5-6 | * Посуда: чайная, столовая. Уход за посудой, хранение. Печеные яблоки с медом в аэрогриле.
 |  |  |
| 133-134 | 7-8 | * Приготовление блюд в микроволновой печи.
 |  |  |
| 135-136 | 9-10 | * Запеканки из круп.
 |  |  |
| 137-138 | 11-12 | * Дрожжевое тесто. Пирожки с начинкой печеные и жареные. Сходства и различия в приготовлении.
 |  |  |
| 139-140 | 13-14 | * Фаршированные яйца. Фарши. Салаты из яиц.
 |  |  |
| 141-142 | 15-16 | * Слоеное тесто. «Конверты с начинкой».
 |  |  |
| 143-144 | 1-2 | IV Растеневодство * Повторение: Уход за комнатными цветами, размножение.
 |  |  |
| 145-146 | 3-4 | * Садовые и огородные работы. Садовый инвентарь, используемый в разное время года. Техника безопасности.
 |  |  |
| 147-148 | 5-6 | * Спец. одежда: рукавицы, перчатки, халат, фартук. Уборка в теплице. Подготовка земли к посеву.
 |  |  |
| 149-150 | 7-8 | * Озеленение пришкольного участка: дерево, куст, газон, клумба.
 |  |  |
| 151-152 | 9-10 | * Посадка рассады, подготовка почвы. Посадка помидор.
 |  |  |
| 153-154 | 11-12 | * Подготовка почвы. Рассада. Перцы, баклажаны. Технология посадки.
 |  |  |
| 155-156 | 13-14 | * Уход за комнатными цветами, опрыскивание, рыхление, подкормка, борьба с вредителями.
 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | №п/т | Тема: | Кол-во часов | Дата |
| 157-158 | 1-2 | **IV четверть**I Уход за одеждой и обувью * Повторение: правила ухода за одеждой и обувью. Различение белья по назначению. Стирка белья.
 |  |  |
| 159-160 | 3-4 | * Общие правила ежедневного ухода за обувью. Принадлежности для ухода за обувью и места их хранения.
 |  |  |
| 161-162 | 5-6 | * Уход за обувью. Виды обуви. Сушка обуви. Особенности сушки обуви.
 |  |  |
| 163-164 | 7-8 | * Ручная стирка носков. Стиральная машинка, полуавтомат, правила пользования, сортировка.
 |  |  |
| 165-166 | 9-10 | * Работа с тканью. Швейное дело. Экскурсия в швейную мастерскую.
 |  |  |
| 167-168 | 11-12 | * Изготовление игольницы «Поросёнок»
 |  |  |
| 169-170 | 1-2 | II Уход за жилищем * Повторение. Технология проведения сухой и влажной уборки в помещении.
 |  |  |
| 171-172 | 3-4 | * Последовательность уборки помещения для занятий. Инвентарь и приспособления для уборки класса.
 |  |  |
| 173-174 | 5-6 | * Правила безопасной работы с инвентарем и приспособлениями.
 |  |  |
| 175-176 | 7-8 | * Уборка в классе, генеральная уборка, ежедневная, еженедельная.
 |  |  |
| 177-178 | 9-10 | * Проветривание класса. Мытьё классной доски.
 |  |  |
| 179-180 | 11-12 | * Подметание пола. Сбор и вынос мусора.
 |  |  |
| 181-182 | 1-2 | III Кулинария * Повторение. Эксплуатация э/оборудования. Приготовление салатов и блюд из круп. Сервировка. Украшение блюд.
 |  |  |
| 183-184 | 3-4 | * Виды бутербродов. Украшение бутербродов овощами, зеленью.
 |  |  |
| 185-186 | 5-6 | * Посуда: чайная, столовая. Уход за посудой, хранение. Печеные яблоки с медом в аэрогриле.
 |  |  |
| 187-188 | 7-8 | * Приготовление блюд в микроволновой печи.
 |  |  |
| 189-190 | 9-10 | * Запеканки из круп с овощами.
 |  |  |
| 191-192 | 11-12 | * Дрожжевое тесто. Пирожки с начинкой печеные и жареные. Сходства и различия в приготовлении.
 |  |  |
| 193-194 | 1-2 | IV Растеневодство * Повторение: Уход за комнатными цветами, размножение.
 |  |  |
| 195-196 | 3-4 | * Садовые и огородные работы. Садовый инвентарь, используемый в разное время года. Техника безопасности.
 |  |  |
| 197-198 | 5-6 | * Спец. одежда: рукавицы, перчатки, халат, фартук. Уборка в теплице. Подготовка земли к посеву.
 |  |  |
| 199-200 | 7-8 | * Озеленение пришкольного участка: дерево, куст, газон, клумба.
 |  |  |
| 201-202 | 9-10 | * Посадка рассады, подготовка почвы. Посадка помидор.
 |  |  |
| 203-204 | 11-12 | * Подготовка почвы. Рассада. Перцы, баклажаны. Технология посадки.
 |  |  |