|  |  |
| --- | --- |
| 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 8 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.

**Учебный план.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Предмет | Класс | часов в неделю | I  четверть | II четверть | **I**  **полугодие** | III четверть | IV четверть | **II полугодие** | Год |
| Труд | 8а | 12ч. |  |  |  |  |  |  |  |

**Система оценки достижения планируемых результатов трехуровневая.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Уровень | I уровень усвоения программного материала | II уровень  усвоения программного материала | III уровень усвоения программного материала |
| I четверть  Одежда и обувь | - выведение мелких пятен с одежды; | - подбор стиральных средств для стирки из различных тканей; | - нахождение стиральных средств из большого многообразия; |
| II четверть  Жилище | - технологически правильно мыть окна и подбирать моющие средства и инвентарь; | - мыть стекла с помощью очистителя; | - мыть подоконники; |
| III четверть  Кулинария | - выпекание изделий из теста с простым наполнителем; | - укладывание изделий в духовой шкаф или на сковороду; | - формовка изделия из теста; |
| Годовые  Растеневодство | - подготовка грядок к посадке; | - перекопка земли; | - сбор сорняков и утилизация их; |

I Блок «Уход за одеждой и обувью»

Одежда

**Предметное содержание:**

* виды одежды
* виды тканей (повторение)
* правила хранения одежды, различие одежды по принадлежности: бельё (постельное, нижнее, для гигиенических целей, кухонное); одежда (носильные вещи, верхняя, головные уборы) (повторение)
* стирка шелковых, шерстяных тканей в машине – автомате
* выведение мелких пятен с одежды
* средства для стирки белья
* утюжка фасонного белья
* виды мелкого ремонта:

- зашивание распоровшегося шва;

- пришивание пуговицы;

- подшив одежды;

- наложение заплатки.

**Учащиеся должны знать:**

* виды тканей;
* правила пользования машиной – автоматом;
* виды средств для стирки шелковых, шерстяных тканей;
* правила и способы выведения мелких пятен с одежды;
* правила работы с утюгом;
* технику безопасности при работе с иглой и ножницами;
* название инструментов, приспособлений и фурнитуры;
* последовательность выполнения ремонта одежды.

**Учащиеся должны уметь:**

* как выбирать средства для стирки в машине – автомате;
* сортировать бельё и подготавливать его к стирке;
* пользоваться стиральной машиной под руководством учителя;
* применять средства для выведения мелких пятен;
* пользоваться утюгом;
* выполнять ручные швы;
* соблюдать технику безопасности
* пришивать пуговицы;
* накладывать заплаты на разорванные места одежды.

**Практическая работа:**

* определение видов тканей на образцах и одежде;
* машинная стирка под руководством учителя;
* выведение пятен с одежды;
* утюжка фасонного белья (блузок, брюк, халатов);
* зашивание распоровшегося шва;
* пришивание пуговиц;
* накладка декоративной заплатки (на клеевой основе, на разорванное место одежды).

Обувь

**Предметное содержание:**

* ежедневный уход за обувью (повторение)
* виды материалы для изготовления обуви
* гигиенический уход за обувью: правила и способы (повторение)
* уход за обувью из замши и велюра
* подготовка летней обуви к сезонному хранению

**Учащиеся должны знать:**

* материал, из которого изготовлена обувь;
* правила ежедневного ухода;
* принадлежности для ухода за обувью и место их хранения;
* правила безопасной работы с дезинфицирующими средствами;
* правила по уходу за обувью из замши и велюра;
* последовательность чистки кожаной замшевой обуви;
* правила подготовки летней обуви к сезонному хранению.

**Учащиеся должны уметь:**

* технологически правильно очищать обувь от пыли и грязи;
* использовать средства по уходу за обувью;
* следовать инструкции (опираясь на картинки) к средствам по уходу за обувью;
* соблюдать правила техники безопасности;
* выполнять обработку стелек;
* правильно подбирать чистящие средства и приспособления – в соответствии с материалом и цветом обуви;
* ежедневно ухаживать за обувью;
* готовить обувь к сезонному хранению.

**Практическая работа:**

* определение материала, из которого изготовлена обувь;
* чистка кожаной обуви;
* чистка замшевой обуви;
* подготовка летней обуви к сезонному хранению.

II Блок «Уход за жилищем»

**Предметное содержание:**

* уборочный инвентарь и бытовые приборы
* моющие и чистящие средства по уходу за жилищем
* бытовые средства защиты
* сухая и влажная уборка в помещении, проветривание
* обработка полированной мебели
* чистка мягкой мебели и ковровых изделий
* мытьё кухонной мебели
* строительные элементы помещения, их назначение (окна, двери, стены)
* материалы для изготовления элементов покрытия (дерево, пластик, стекло, шпон, краска, обои)
* моющие и чистящие средства, применяемые для оконных переплетов и стен
* технология мытья окон, стен, радиаторов, пола.

**Учащиеся должны знать:**

* названия и назначение строительных элементов;
* правило мытья окон, подоконников, радиаторов, пола;
* правило мытья стен, покрытых краской.

**Учащиеся должны уметь:**

* различать материалы для изготовления элементов помещения и виды покрытий;
* подбирать моющие средства;
* мыть окна, подоконники, радиаторы, пол;
* делать влажную и сухую уборку в помещении;
* мыть стены, покрытые краской;
* делать уборку на кухне;
* содержать в чистоте половую тряпку, салфетку;
* пользоваться пылесосом.

**Практическая работа:**

* мытьё окон, радиаторов, пола;
* мытьё стен, покрытых краской;
* делать сухую и влажную уборку в помещении;
* ухаживать за полированной мебелью, ковровыми изделиями.

III Блок «Кулинария»

**Предметное содержание:**

* санитарно-гигиенические требования к кухонной и столовой посуде;
* правила пользования столовой посудой и столовыми приборами;
* вид тепловой обработки (выпекание);
* приготовление изделий из теста;
* выпекание блинов, оладьев;
* приготовление холодных напитков: киселя, компота, морса, крюшона;
* заправочные супы из концентратов;
* сервировка стола к обеду;
* использование бытовых приборов при приготовлении пищи;
* использование мерной посуды;
* соблюдение операционной последовательности при приготовлении пищи;
* техника безопасности при приготовлении пищи.

**Учащиеся должны знать:**

* санитарно-гигиенические требования к кухонной и столовой посуде;
* правила пользования столовой посудой и столовыми приборами;
* технологии выпекания в духовом шкафу;
* приемы безопасного обращения с горячими предметами;
* технологические этапы приготовления:

- изделий из жидкого теста;

- изделий из замороженного теста;

- холодных напитков;

- заправочных овощных супов;

* правила сервировки стола к обеду; о видах э/приборов для приготовления пищи, о технике безопасности при работе с ними;
* о правилах применения мерной посуды;
* о выборе продуктов для приготовления блюда, об обработке продуктов.

**Учащиеся должны уметь:**

* пользоваться столовой посудой и столовыми приборами;
* выпекать изделия из теста в духовом шкафу с помощью учителя;
* мыть и чистить кухонное оборудование;
* обращаться с горячими предметами;
* готовить в соответствии с рецептурой с помощью взрослого:

- блины;

- изделия из замороженного теста;

- холодные напитки;

Заправочные овощные супы;

* сервировать стол к обеду;
* готовить различные блюда с использованием бытовых э/приборов: тостера, мясорубки, вафельницы, электрического чайника, э/плиты, кухонного комбайна, микроволновой печи;
* мыть э/приборы, правильно хранить;
* с помощью мерной посуды измерять сыпучие продукты, жидкие;

**Практическая работа:**

* сервировка стола к обеду;
* выпекание блинов;
* выпекание изделий из теста с простым наполнителем (сосиской, сыром, сахаром, повидлом);
* приготовление холодных напитков;
* приготовление супов на бульонном кубике;
* приготовление I – II блюда;
* составление простого меню к завтраку, обеду, ужину и приготовление;
* приготовление салатов, блюд из круп, холодных закусок;
* упражнение в выборе посуды, мытьё продуктов, нарезание, очистка, натирание, перемешивание, тушение, варка;
* упражнение по использованию э/приборов по назначению;
* мытьё, протирание э/приборов;
* распознавание продуктов по этикетке;
* наливание, засыпание продукта до метки.

IV Блок «Растениеводство»

Комнатное цветоводство

**Предметное содержание:**

* правила ухода за комнатными растениями (повторение)
* виды готовых почвенных смесей и дренажей для комнатных растений
* правила безопасной работы с землей и средствами защиты при работе
* пересадка комнатных растений.

**Учащиеся должны знать:**

* правила ухода за комнатными растениями;
* правила техники безопасности при работе с удобрениями;
* технологию подготовки почвенных смесей, которые продаются в магазинах (состав);
* правила пересадки комнатных растений;
* несколько названий цветов: герань, фикус, бегония.

**Учащиеся должны уметь:**

* технологически правильно:

- поливать и опрыскивать растения;

- рыхлить почву;

- удалять пыль с гладких листьев;

Мыть поддоны;

- подкармливать растения (готовый раствор);

* соблюдать правила безопасной работы и использовать средства защиты при работе с землей;
* соблюдать технологию пересадки.

**Практическая работа:**

* полив растений и опрыскивание;
* удаление пыли с листьев растений;
* мытьё поддонов и вазонов;
* обрезка сухих и поврежденных листьев;
* подкормка растений;
* пересадка растений.

Садовые работы

**Предметное содержание:**

* садовый инвентарь, используемый в разное время года
* назначение, хранение садового инвентаря и техника безопасности при работе с ним
* спец.одежда в зависимости от вида работ
* осенние работы в теплице и на грядках
* весенние работы в теплице, на грядках, с деревьями и кустарниками

**Учащиеся должны знать:**

* названия и назначение предметов садового инвентаря;
* о порядке хранения садового инвентаря;
* правила безопасной работы с инвентарем;
* правила подготовки семян на рассаду;
* правила посева семян;
* правила пикировки;
* технологию посадки и выращивания растений в теплице и на грядках;
* отличие плодовых деревьев от плодоносящих кустарников;
* правила ухода за садовыми деревьями и кустарниками;
* правила высаживания рассады в открытый грунт;
* правила перекопки почвы.

**Учащиеся должны уметь:**

* применять садовый инвентарь по назначению;
* правильно хранить его;
* использовать спец.одежду по назначению;
* технологически правильно держать предметы инвентаря во время работы;
* технологически правильно выполнять работы;
* сеять семена на рассаду весной;
* перекапывать землю;
* пикировать рассаду;
* выращивать растения в теплице;
* поливать растения;
* стричь деревья, пользуясь секатором;
* соблюдать технику безопасности.

**Практическая работа:**

* осенние виды работ:

- уборка листьев с газона;

- перенос листвы;

- перекопка почвы в теплице, на грядках;

- обрезка деревьев;

* весенние виды работ:

- подготовка семян на рассаду и посев;

- пикировка рассады;

- высаживание рассады в открытый грунт;

- декоративная обрезка деревьев;

- перекопка почвы, подготовка грядок и теплицы.

**Труд.** **I четверть.** 8 кл.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Тема: | Кол-во часов | Дата |
| 1-2 | 1-2 | Вводное занятие   * Цели и задачи обучения в I четверти. * Техника безопасности труда и личной гигиены. |  |  |
| 3-5 | 1-3 | I Уход за одеждой и обувью   * Чистка верней одежды. |  |  |
| 6-8 | 4-6 | * Значение чистой одежды для здоровья человека. |  |  |
| 9-10 | 7-8 | * Виды повседневного ухода за одеждой: стирка. |  |  |
| 11-12 | 9-10 | * Виды обуви (уличная, школьная, домашняя). |  |  |
| 13-15 | 11-13 | * Стирка шерстяных, шелковых тканей в машине-автомате. |  |  |
| 16-18 | 14-16 | * Выведение мелких пятен с одежды. |  |  |
| 19-20 | 17-18 | * Средства для стирки белья. |  |  |
| 21-22 | 19-20 | * Утюжка фасонного белья. |  |  |
| 23-25 | 21-23 | * Мелкий ремонт одежды: пришивание пуговицы. |  |  |
| 26-28 | 1-3 | II Уход за жилищем   * Инвентарь и бытовые приборы по уходу за жилищем. |  |  |
| 29-30 | 4-5 | * Уход за инвентарем и его хранение. |  |  |
| 31-32 | 6-7 | * Моющие, чистящие средства, бытовые средства защиты. |  |  |
| 33-35 | 8-10 | * Уход за бытовыми электроприборами: электроплита, пылесос. |  |  |
| 36-38 | 11-13 | Гигиенические требования к состоянию жилой комнаты. |  |  |
| 39-40 | 14-15 | * Варианты проветривания помещений. |  |  |
| 41-42 | 16-17 | * Предметы мебели в квартире, функциональное назначение предметов. |  |  |
| 43-45 | 18-20 | * Мытье пола, покрытого линолеумом. |  |  |
| 46-48 | 21-23 | * Правила ухода за инвентарем перед тем, как убрать его на место. |  |  |
| 49-50 | 1-2 | III Кулинария   * Соблюдение правил личной гигиены и техники безопасности при приготовлении пищи. |  |  |
| 51-52 | 3-4 | * Правила гигиены и техники безопасности при приготовлении пищи. |  |  |
| 53-55 | 5-7 | * Использование бытовых приборов: тостер. |  |  |
| 56-58 | 8-10 | * Использование бытовых электроприборов: блендер, микроволновая печь. |  |  |
| 59-60 | 11-12 | * Кухонный комбайн. Назначение. Приготовление салата из капусты. |  |  |
| 61-62 | 13-14 | * Салаты из сырых и отварных овощей. Технология приготовления. |  |  |
| 63-65 | 15-17 | * Приготовление блюд из яиц. Украшение блюд. |  |  |
| 66-67 | 18-19 | * Отваривание яйца вкрутую. |  |  |
| 68-69 | 20-21 | * Виды посуды. Уход за посудой и ее хранение. |  |  |
| 70-71 | 22-23 | * Посуда для сервировки стола.   Чайный сервиз. Сервировка стола. |  |  |
| 72-74 | 1-3 | IV Растеневодство  Сад, огород, пришкольный участок. |  |  |
| 75-77 | 4-6 | * Садовый инвентарь используемый в разное время года. |  |  |
| 78-79 | 7-8 | * Осенние виды работ. Уборка листьев. |  |  |
| 80-81 | 9-10 | * Уборка на огороде. |  |  |
| 82-84 | 11-13 | * Компостирование и сбор травы. Спецодежда: рукавицы, перчатки, халат, фартук. |  |  |
| 85-87 | 14-16 | * Инвентарь по уходу за растениями, режим полива и опрыскивания. |  |  |

**Труд.** **II четверть.** 8 кл.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Тема: | Кол-во часов | Дата |
| 88-89 | 1-2 | I Уход за одеждой и обувью   * Повторение. Уход за одеждой и обувью. Содержание в чистоте и способы размещения одежды в шкафу. |  |  |
| 90-91 | 3-4 | * Значение чистой одежды для человека. Виды вешалок и плечиков: назначение, применение. |  |  |
| 92-94 | 5-7 | * Способы чистки одежды сухим способом, влажным способом. Места хранения одежды. |  |  |
| 95-97 | 8-10 | * Практическая работа. Уход за одеждой. Размещение одежды в шкафу, чистка одежды сухим и влажным способом. |  |  |
| 98-99 | 11-12 | * Обувь. Виды обуви. Уход за кожаной, замшевой, валяной, резиновой обувью. Упражнение по уходу за обувью. |  |  |
| 100-101 | 13-14 | * Виды тканей и виды одежды (уличная, школьная, домашняя). |  |  |
| 102-104 | 15-17 | * Материалы для изготовления обуви, чистка кожаной обуви. |  |  |
| 105-107 | 1-3 | II Уход за жилищем   * Повторение. Уход за бытовыми электроприборами. Эксплуатация. Моющие, чистящие средства, бытовые средства защиты. |  |  |
| 108-109 | 4-5 | * Уход за бытовыми э/приборами: э/плита, пылесос, холодильник, обогреватель, телевизор, компьютер. |  |  |
| 110-111 | 6-7 | * Функциональное назначение предметов мебели: кровать, гардероб, письменный стол. Шкаф для книг и игрушек. |  |  |
| 112-114 | 8-10 | * Гигиенические требования к состоянию жилой комнаты. Виды освещения и отопления жилых комнат. |  |  |
| 115-117 | 11-13 | * Правила удаления пыли.   II часть – практическая работа. |  |  |
| 118-119 | 14-15 | * Правила подметания пола.   II часть – практическая работа. |  |  |
| 120-121 | 16-17 | * Удаление пыли с жесткой мебели и подоконника. |  |  |
| 122-123 | 1-2 | III Кулинария   * Повторение. Использование бытовые приборы для приготовления пищи. Приготовление бутербродов с использованием тостера. |  |  |
| 124-126 | 3-5 | * Технология выпечки вафель. Вафельница. |  |  |
| 127-129 | 6-8 | * Технология выпечки хвороста. |  |  |
| 130-131 | 9-10 | * Приготовление блюд из яиц. Фарширование яиц. Салаты с использованием яиц. |  |  |
| 132-133 | 11-12 | * Варка яиц. Виды варки: вкрутую, жидкие, прекрасно сваренные. Время варки. |  |  |
| 134-136 | 13-15 | * Приготовление яиц в аэрогриле и микроволновой печи. |  |  |
| 137-139 | 16-18 | * Крупы. Общий обзор. Приготовление круп к варке. Технология приготовления каши рисовой молочной. |  |  |
| 140-141 | 1-2 | IV Растеневодство   * Повторение. Осенние работы на огороде. Сад, огород, пришкольный участок.   Комнатное цветоводство. Общие представления о цветах. |  |  |
| 142-144 | 3-5 | * Виды комнатных растений. Название. Факторы, влияющие на рост и развитие растений. |  |  |
| 145-147 | 6-8 | * Инвентарь по уходу за растениями, режим полива и опрыскивания. |  |  |
| 148-149 | 9-10 | * Уход за цветами. Мытье поддонов, опрыскивание. Рыхление, вырезание сухих листьев. |  |  |
| 150-151 | 11-12 | * Технология удаления пыли с листьев цветов в зависимости от формы листа и его структуры (гладкие, пушистые, колючие). Инвентарь. |  |  |
| 152-154 | 13-15 | * Рыхление почвы в цветах. Технология заделывания палочки в почву. |  |  |
| 155-157 | 16-18 | * Уход за цветами. Подготовка воды к поливу растений. Подкормка цветов. |  |  |

**Труд.** **III четверть.** 8 кл.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Тема: | Кол-во часов | Дата |
| 158-159 | 1-2 | I Уход за одеждой и обувью   * Повторение. Способы ухода за одеждой и обувью. Стирка мелких вещей. |  |  |
| 160-161 | 3-4 | * Назначение инвентаря и приспособлений, которые используются для ручной стирки. Ручная стирка. |  |  |
| 162-164 | 5-7 | * Средства для стирки х/б тканей. Стиральная машина, полуавтомат. |  |  |
| 165-167 | 8-10 | * Утюжка. Технология отглаживания различной одежды. Техника безопасности. |  |  |
| 168-169 | 11-12 | * Ткани: хлопок, шерсть, шелк. Технология отглаживания и стирки изделий из этих тканей. |  |  |
| 170-171 | 13-14 | * Виды вешалок и плечиков, назначение и применение. Наведение порядка в шкафу. |  |  |
| 172-174 | 15-17 | * Ручная стирка. Последовательность выполнения ручной стирки, сортировка белья. |  |  |
| 175-177 | 18-20 | * Виды ремонта одежды. |  |  |
| 178-179 | 21-22 | * Приемы пришивания пуговиц с 2 отверстиями. |  |  |
| 180-181 | 23-24 | * Пришивание пуговиц с 4 отверстиями и на «ножке». |  |  |
| 182-184 | 25-27 | * Виды сезонной обуви. Повторение. Чистка верхней одежды. |  |  |
| 185-187 | 1-3 | II Уход за жилищем   * Повторение. Уход за бытовыми электроприборами. Гигиенические требования к состоянию жилой комнаты. Правила удаления пыли и правила подметания пола. |  |  |
| 188-189 | 4-5 | * Последовательность уборки комнаты. Инвентарь и приспособления для уборки. |  |  |
| 190-191 | 6-7 | * Уход за инвентарем и его правильное хранение. |  |  |
| 192-194 | 8-10 | * Варианты проветривания помещений. Название и функциональное назначение предметов мебели. |  |  |
| 195-197 | 11-13 | * Правила протирания пола, мытье полов. Правила личной гигиены после уборки. |  |  |
| 198-199 | 14-15 | * Влажная уборка в помещении. |  |  |
| 200-201 | 16-17 | * Сухая уборка в помещении. Мытье окон (стекол, подоконников). |  |  |
| 202-204 | 18-20 | * Мытье зеркальных поверхностей, зеркал, правила ухода за люстрами. |  |  |
| 205-207 | 21-23 | * Наведение порядка в спальне. Застилание постели, размещение разбросанных вещей в соответствующие места. |  |  |
| 208-209 | 24-25 | * Мытьё радиаторов, плинтусов, обметание пыли со стен, использование пылесоса. |  |  |
| 210-211 | 26-27 | * Гигиенические требования к состоянию жилой комнаты. |  |  |
| 212-214 | 1-3 | III Кулинария   * Повторение. Использование электробытовых приборов для приготовления пищи. Приготовление блюд из круп. Фаршированные яйца. |  |  |
| 215-217 | 4-6 | * Правила техники безопасности. Салаты из сырых овощей. |  |  |
| 218-219 | 7-8 | * Салаты из отварных овощей. |  |  |
| 220-221 | 9-10 | * Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину Составление меню. Украшение стола. |  |  |
| 222-224 | 11-13 | * Дрожжевое тесто. Выпечка. |  |  |
| 225-227 | 14-16 | * Фаршированные блинчики. |  |  |
| 228-229 | 17-18 | * Оладьи. Способы приготовления оладий. |  |  |
| 230-231 | 19-20 | * Блины из печени. |  |  |
| 232-234 | 21-23 | * Шарлотка. |  |  |
| 235-237 | 24-26 | * Технология приготовления тортов. Торт «Фантазия». |  |  |
| 238-239 | 27-28 | * Холодные закуски. Технология приготовления. |  |  |
| 240-241 | 1-2 | IV Растеневодство   * Повторение. Комнатное цветоводство. Виды комнатных растений и уход за ними. |  |  |
| 242-244 | 3-5 | * Садовые работы в разное время года. |  |  |
| 245-247 | 6-8 | * Инвентарь, используемый в саду и огороде в разное время года. |  |  |
| 248-249 | 9-10 | * Секатор, правила пользования секатором. Назначение, уход и хранение. |  |  |
| 250-251 | 11-12 | * Правила техники безопасности с садовым инвентарем. Отработка приемов работы с секатором (в холостую). |  |  |
| 252-254 | 13-15 | * Выращивание рассады. Подготовка земли к посеву. Посадка помидор. |  |  |
| 255-257 | 16-18 | * Выращивание томатов в открытом грунте. |  |  |
| 258-259 | 19-20 | * Выращивание огурцов в открытом грунте и в теплице. Технология обработки семян. |  |  |
| 260-261 | 21-22 | * Выращивание капусты в открытом грунте. Борьба с болезнями и вредителями. |  |  |
| 262-264 | 23-25 | * Выращивание моркови, лука, чеснока в открытом грунте. |  |  |
| 265-267 | 26-28 | * Удаление пыли с крупных плотных гладких листьев. |  |  |

**Труд.** **IV четверть.** 8 кл.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Тема: | Кол-во часов | Дата |
| 268-269 | 1-2 | **IV четверть**  I Уход за одеждой и обувью   * Повторение: Виды ремонта одежды. Наложение заплаты. Зашивание распоровшегося шва. |  |  |
| 270-271 | 3-4 | * Безопасность работы со швейными инструментами. Подшивочный шов. |  |  |
| 272-274 | 5-7 | * Наведение порядка в платяных шкафах, в раздевалке. |  |  |
| 275-277 | 8-10 | * Заправка постели. Постельные принадлежности. Хранение постельного белья. Содержание в порядке. |  |  |
| 278-279 | 11-12 | * Экскурсия в магазин. Покупка принадлежностей по уходу за одеждой и обувью. |  |  |
| 280-281 | 13-14 | * Ремонт одежды. Подшивание платья, брюк, низа юбки. |  |  |
| 282-284 | 15-17 | * Чистка верхней одежды (повторение).   Хранение. |  |  |
| 285-287 | 18-20 | * Подбор обуви по сезону. Уход. Подбор чистящих средств и приспособлений в соответствии с цветом обуви. |  |  |
| 288-289 | 1-2 | II Уход за жилищем   * Повторение. Мытье зеркал, уход за светильниками, люстрами, мытье радиаторов, окон, подоконников. |  |  |
| 290-291 | 3-4 | * Гигиенические требования к состоянию жилой комнаты, последовательность уборки комнаты (повторение). |  |  |
| 292-294 | 5-7 | * Бытовые приборы и инвентарь по уходу за жилищем. Пылесос, очиститель воздуха. |  |  |
| 295-297 | 8-10 | * Функциональное назначение предметов мебели: кровать, гардероб, письменный стол, шкаф для книг и игрушек. Уход за ними. |  |  |
| 298-299 | 11-12 | * Уборка в детской комнате. Мытье игрушек. |  |  |
| 300-301 | 13-14 | * Уборка квартиры с использованием пылесоса и полотера. |  |  |
| 302-304 | 15-17 | * Мытье пола (без моющих средств), покрытого линолеумом. |  |  |
| 305-307 | 18-20 | * Технология уборки помещения (осанка во время работы). |  |  |
| 308-309 | 1-2 | III Кулинария   * Повторение. Блюда из печени. Салаты из отварных овощей. |  |  |
| 310-311 | 3-4 | * Рецепты блюд из яиц. Способы определения свежести яиц. |  |  |
| 312-314 | 5-7 | * Приготовление соусов. Технология и разновидности, назначение в зависимости от блюда. |  |  |
| 315-317 | 8-10 | * Листовые салаты с грибами и ростками. |  |  |
| 318-319 | 11-12 | * Салат с сыром и лисичками. |  |  |
| 320-322 | 13-15 | * Римский салат с сырным соусом. |  |  |
| 323-325 | 16-18 | * Выпечка. Творожное печенье с кокосовой стружкой. |  |  |
| 326-327 | 19-20 | * Веселые пряники. |  |  |
| 328-329 | 1-2 | IV Растеневодство   * Повторение: Правило выращивания рассады, уход за рассадой. |  |  |
| 330-332 | 3-5 | * Перекопка грядок. Работа на огороде. Посадка лука. |  |  |
| 333-335 | 6-8 | * Прополка сорняков на грядках и клумбах. |  |  |
| 336-337 | 9-10 | * Посадка рассады в грунт и в теплицу, полив почвы. |  |  |
| 338-339 | 11-12 | * Обрезка деревьев с помощью секатора, декоративная обрезка. |  |  |
| 340-342 | 13-15 | * Перекопка земли и оформление грядок. |  |  |
| 343-345 | 16-18 | * Посадка рассады цветов в грунт. Клумбы. Оформление. Дизайн участка. |  |  |
| 346-347 | 19-20 | * Работа в теплице. Правила выращивания и ухода за растениями. |  |  |
| 348-349 | 21-22 | * Посадка огурцов в теплице. |  |  |