|  |  |
| --- | --- |
| 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 6 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 | I  четверть | II четверть | **I**  **полугодие** | III четверть | IV четверть | **II полугодие** | Год |
| Домо-водство | 6б | 2 ч. |  |  |  |  |  |  |  |

**Система оценки достижения планируемых результатов трехуровневая.**

6б

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Уровень | I уровень усвоения программного материала | II уровень  усвоения программного материала | III уровень усвоения программного материала |
| I четверть  Одежда и обувь | - ухаживать за кожаной и замшевой обувью; | - начищать обувь, мыть, просушивать; | - размещать обувь в отведенном для её хранения месте, мыть обувь; |
| II четверть  Жилище | - ухаживать за ковровыми изделиями; | - самостоятельно пользоваться пылесосом; | - чистить щеткой ковровые изделия; |
| III четверть  Кулинария | - приготовление и нарезка бутербродов различного вида; | - сбор сложного бутерброда; | - сбор простого бутерброда; |
| Годовые  Растеневодство | - уход за комнатными цветами;  - выращивание цветов из отростков; | - пересадка и перевалка растений; | - опрыскивание цветов с помощью пульверизатора; |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Тема: | Кол-во часов | Дата |
| 1-2 | 1-2 | **I четверть**  Вводное занятие   * Цели и задачи обучения в I четверти. * Техника безопасности труда и личной гигиены. |  |  |
| 3-4  5-6 | 1-2  3-4 | I Уход за одеждой и обувью   * Уход за одеждой и обувью. Виды одежды и обуви. * Головные уборы. Правила ухода за головными уборами. |  |  |
| 7-8  9-10 | 1-2  3-4 | II Уход за жилищем   * Ежедневная уборка жилища. Уборочный инвентарь. Моющие средства. * Виды уборки в помещении. Сухая и влажная уборка. |  |  |
| 11-12  13-14 | 1-2  3-4 | III Кулинария   * Соблюдение правил личной гигиены и т/безопасности на кухне. Значение питания в жизни человека. * Электрические бытовые приборы, их назначение. Сервировка стола. |  |  |
| 15-16  17-18 | 1-2  3-4 | IV Растеневодство   * Растеневодство. Планировка участка.   Садовые работы. Инвентарь. Спецодежда.   * Осенние работы на огороде.   Подготовка грядок к весенней посадке. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Тема: | Кол-во часов | Дата |
| 19-20  21-22 | 1-2  3-4 | **II четверть**  I Уход за одеждой и обувью   * Способы чистки одежды и обуви. Различение белья и одежды по назначению (постельное, нижнее, для гигиенических целей, кухонное) * Стирка белья. Стирка мелких вещей. Подготовка к стирке. Сортировка. Замачивание. Простирывание особо загрязненных мест. |  |  |
| 23-24  25-26 | 1-2  3-4 | II Уход за жилищем   * Технология проведения влажной уборки в помещении. * Экскурсия в магазин. Упражнение в покупке предметов по уходу за жилищем. |  |  |
| 27-28  29-30 | 1-2  3-4 | III Кулинария   * Повторение. Соблюдение правил личной гигиены и т/безопасности. Кухонный комбайн. Приготовление салатов из овощей с помощью кух.комбайна. Украшение блюд. * Использование мерной посуды при приготовлении блюд из круп. Каша рисовая на масле. |  |  |
| 31-32 | 1-2 | IV Растеневодство   * Повторение. Комнатное цветоводство. Общее представление о цветах.   Инвентарь для ухода за цветами, т/безопасности. Уход за цветами: полив, рыхление, подкормка, мытьё поддонов, опрыскивание. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Тема: | Кол-во часов | Дата |
| 33-34  35-36  37-38 | 1-2  3-4  5-6 | **III четверть**  I Уход за одеждой и обувью   * Повторение. Стирка белья. Сортировка. Замачивание. Простирывание особо грязных мест. * Ремонт одежды. Наложение заплаты. * Штопка носков. |  |  |
| 39-40  41-42  43-44 | 1-2  3-4  5-6 | II Уход за жилищем   * Повторение. Влажная уборка в помещении. Технология, моющие средства. * Удаление пыли и грязи с мебели (полированной, мягкой – текстильной, кожаной). Пылесос. Эксплуатация. * Уборка в классе. Последовательность уборки, проветривание, мытье классной доски, вынос мусора, подметание. |  |  |
| 45-46  47-48  49-50 | 1-2  3-4  5-6 | III Кулинария   * Повторение. Дрожжевое тесто. Выпечка пирогов с начинкой. * Блинчики купеческие. * Выпечка. Печенье аппетитное. |  |  |
| 51-52  53-54 | 1-2  3-4 | IV Растеневодство   * Повторение. Садовые и огородные работы в разное время года. * Посадка рассады. Подготовка почвы. Томаты, баклажаны, перцы. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Тема: | Кол-во часов | Дата |
| 55-56  57-58 | 1-2  3-4 | **IV четверть**  I Уход за одеждой и обувью   * Повторение. Стирка белья. Способы чистки обуви. * Размещение обуви в отведенном для ее хранения месте. Практическая работа в бытовке по уходу за обувью. |  |  |
| 59-60  61-62 | 1-2  3-4 | II Уход за жилищем   * Повторение. Влажная уборка помещения. Уборка на кухне. Мытье э/оборудования. Уход за руками. * Правила безопасной работы с инвентарем и приспособлениями. |  |  |
| 63-64  65-66 | 1-2  3-4 | III Кулинария   * Домашняя кулинария. Безе «Воздушные фантазии для праздника». * Салат «Мимоза». |  |  |
| 67-68  69-70 | 1-2  3-4 | IV Растеневодство   * Экскурсия в магазин «Зеленый сад» * Посадка баклажан. |  |  |