|  |  |
| --- | --- |
| 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 9 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 | 9б | 12ч. |  |  |  |  |  |  |  |

**Система оценки достижения планируемых результатов трехуровневая.**

9б

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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.** 9б кл.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Тема: | Кол-во часов | Дата |
| 1-3 | 1-3 | Вводное занятие   * Кабинет домоводства: оборудование, правила работы, спецодежда, распределение обучающихся по местам. |  |  |
| 4-7 | 1-4 | I Уход за одеждой и обувью   * Белье: постельное, нижнее, для гигиенических целей, кухонное, складывание различных видов белья. |  |  |
| 8-11 | 5-8 | * Одежда верхняя. Головные уборы. Развешивание одежды на плечиках. |  |  |
| 12 | 9 | * Наведение порядка в платяных шкафах в раздевалке. Заправка постели. Надевание наволочки на подушку. Заправка одеяла в пододеяльник. |  |  |
| 13-15 | 10-12 | * Экскурсия в магазин «Коробок». Упражнение в покупке товаров. |  |  |
| 16-19 | 13-16 | * Виды обуви. Правила хранения обуви. Удаление пыли и грязи с кожаной обуви. |  |  |
| 20-23 | 17-20 | * Средства ухода за обувью (крем, щетка, губка). Приемы чистки обуви. |  |  |
| 24 | 21 | * Чистка кожаной обуви. Нанесение крема, чистка щеткой. Приемы мытья обуви. Мытье резиновой обуви. |  |  |
| 25-27 | 22-24 | * Правила просушивания обуви. Хранение обуви. |  |  |
| 28-31 | 1-4 | II Уход за жилищем   * Бытовые средства защиты: резиновые перчатки, фартук, косынка. Хранение и уход. |  |  |
| 32-35 | 5-8 | * Тряпка для уборки. Требование к состоянию тряпки во время работы, условия хранения. Крепление тряпки на швабру. |  |  |
| 36 | 9 | * Экскурсия в хозяйственный магазин. Упражнение в выборе товара. Покупка товара: уборочного инвентаря, бытовых средств защиты. |  |  |
| 37-39 | 10-12 | * Моющие и чистящие средства, правила хранения, техника безопасности при использовании. Последовательность уборки. Промывка тряпки во время работы. |  |  |
| 40-43 | 13-16 | * Мытье подоконников. Правила безопасности при мытье подоконников. |  |  |
| 44-47 | 17-20 | * Мытье отопительных радиаторов. Правила техники безопасности. Влажная протирка пола. Смена воды во время работы. |  |  |
| 48 | 21 | * Уборка инвентаря после работы. Определение качества работы. |  |  |
| 49-51 | 22-24 | * Экскурсия в магазин бытовой техники. Бытовые электроприборы. |  |  |
| 52-55 | 25-28 | * Использование бытовых приборов по назначению. Включение, выключение. |  |  |
| 56-59 | 1-4 | III Кулинария   * Приготовление пищи в специально отведенном месте. Устройство кухни. Кухонная мебель. Использование спецодежды. Мытье рук перед началом работы. |  |  |
| 60 | 5 | * Обобщение по теме: «Соблюдение правил гигиены и техники безопасности при приготовлении пищи». |  |  |
| 61-63 | 6-8 | * Использование бытовых приборов для приготовления пищи. Виды приборов. Назначение. Тостер. Регулятор температуры, скорости. Включение, выключение. |  |  |
| 64-67 | 9-12 | * Тостер. Установка времени для приготовления. Мытье. Просушка. Хранение. Техника безопасности. |  |  |
| 68-71 | 13-16 | * Микроволновая печь. Включение, выключение. Уход. Мытье. Приготовление пищи. Функция размораживания. Разогрев пищи. |  |  |
| 72 | 17 | * Микроволновая печь. Повторение. Приготовление риса в микроволновой печи. |  |  |
| 73-75 | 18-20 | * Аэрогриль. Назначение. Техника безопасности. Устройство. Включение, выключение. |  |  |
| 76-79 | 21-24 | * Приготовление пищи в аэрогриле. Запеченные яблоки с медом. Варка яиц. Техника безопасности. |  |  |
| 80-83 | 25-28 | * Кухонный комбайн. Назначение. Техника безопасности. Устройство. Приготовление салата из капусты. |  |  |
| 84 | 1 | IV Растеневодство   * Садовые работы. Повторение. Садовый инвентарь, используемый в разное время года. Назначение, хранение садового инвентаря, техника безопасности. * Посадка озимого чеснока. |  |  |
| 85-87 | 2-4 | * Садовые работы. Спецодежда в зависимости от вида работ. * Осенние работы * Зимние работы. * Весенние работы. |  |  |
| 88-91 | 5-8 | * Хранение садового инвентаря. Уборка на огороде. Подготовка семян на рассаду. Огурцы. |  |  |
| 92-95 | 9-12 | * Уборка на огороде. Уборка листьев, компостирование. Перекопка почвы на грядках. |  |  |
| 96 | 13 | * Перекопка приствольных кругов под деревьями и кустарниками. |  |  |
| 97-99 | 14-16 | * Уход за комнатными цветами. Мытье цветов. Использование для этого оборудования. Опрыскивание пульверизатором, мытье кисточками, салфетками. |  |  |
| 100-103 | 17-20 | * Пересадка перцев из грунта в горшки. Технология перевалки растений. Удобрения для эффективности укоренения. |  |  |
| 104-107 | 21-24 | * Подкормка комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Способы размножения растений. Посадка узумбарской фиалки, традесканции. |  |  |

**Труд.** **II четверть.** 9б кл.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  п/т | Тема: | Кол-во часов | Дата |
| 108 | 1 | I Уход за одеждой и обувью   * Виды белья. Сроки смены нательного и постельного белья. Правила ухода за бельем. Хранение. |  |  |
| 109-111 | 2-4 | * Экскурсия в магазин «Мойдодыр». Упражнение в покупке товара. Выбор необходимого товара по упаковке. |  |  |
| 112-115 | 5-8 | * Стирка белья. Технология стирки. Сортировка. Определение необходимости стирки белья. |  |  |
| 116-119 | 9-12 | * Правила хранения белья до стирки. Ручная стирка. Выбор моющих средств и посуды для ручной стирки. |  |  |
| 120 | 13 | * Ручная стирка. Определение правильной температуры воды. Стирка мелких вещей. Технология стирки. |  |  |
| 121-123 | 14-16 | * Моющие средства, правила их хранения и применения. Стирка кухонных полотенец. |  |  |
| 124-127 | 17-20 | * Стирка нательного белья. Полоскание. Сушка. Уборка рабочего места. |  |  |
| 128-131 | 21-24 | * Глажение. Утюг: устройство, правила пользования, хранения, техника безопасности. Установка и сборка гладильной доски. Определение необходимости глажения. |  |  |
| 132 | 1 | II Уход за жилищем   * Сухая уборка помещения. Повторение. |  |  |
| 133-135 | 2-4 | * Предметы мебели, назначение. Виды мебели: мягкая, корпусная, кухонная. Протирание пыли с твердых поверхностей. |  |  |
| 136-139 | 5-8 | * Полированная и неполированная мебель, правила ухода. Обработка полированной мебели. |  |  |
| 140-143 | 8-12 | * Уход за мягкой мебелью при помощи щетки. Упражнение в чистке мебели и ковровых покрытий с использованием щетки и моющих средств. |  |  |
| 144 | 13 | * Уход за мягкой мебелью с помощью пылесоса. Пылесос. Назначение. |  |  |
| 145-147 | 14-16 | * Экскурсия в мебельный магазин. |  |  |
| 148-151 | 17-20 | * Сухая уборка в помещении. Последовательность уборки. Правила подметания пола щеткой, веником. |  |  |
| 152-155 | 21-24 | * Упражнения в подметании пола. Использование совка, утилизация мусора. Уход за уборочным инвентарем. |  |  |
| 156-159 | 1-4 | III Кулинария   * Использование бытовых приборов для приготовления пищи. Блендер. Включение, выключение. Пользование регуляторами. |  |  |
| 160-162 | 5-7 | * Упражнение по использованию блендера по назначению. Мытье, протирка, просушка, уход. |  |  |
| 163-166 | 8-11 | * Вафельница. Включение, выключение. Пользование регуляторами. Упражнение по использованию вафельницы по назначению. Мытье, протирка, просушка, уход. |  |  |
| 167-170 | 12-15 | * Мерная посуда. Использование мерной посуды. Измерение объема жидкости, сыпучих продуктов. Метка, ее назначение. |  |  |
| 171 | 16 | * Приготовление фруктового киселя. Использование мерной посуды. |  |  |
| 172-174 | 17-19 | * Выпечка с помощью вафельницы. Вафли со сгущенным варенным молоком. |  |  |
| 175-178 | 20-23 | * Измельчение продуктов с помощью блендера. Горячие бутерброды. |  |  |
| 179-182 | 1-4 | IV Растеневодство  Уход за комнатными цветами. Повторение: правила ухода за комнатными растениями. |  |  |
| 183 | 5 | * Виды готовых почвенных смесей и дренажей для комнатных растений. |  |  |
| 184-186 | 6-8 | * Правила безопасной работы с землей и средства защиты при работе. Пересадка, перевалка комнатных растений. |  |  |
| 187-190 | 9-12 | * Технология полива растений, опрыскивания, рыхления, удаление пыли с гладких листьев. |  |  |
| 191-194 | 13-16 | * Уход за цветами. Мытье поддонов, горшков, срезка сухих листьев. |  |  |

**Труд.** **3 четверть (123ч.)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п**  **год** | **№п/п**  **тема** | **Содержание.** | **Кол-во**  **часов** | **Дата** | **Дата**  **ЦОР** |
|  |  | **Уход за одеждой.**  **Ремонт одежды.** |  |  |  |
| 195. | 1. | Виды ремонта одежды. Определение необходимости ремонта одежды. | 1ч. |  |  |
| 196. | 2. | Подготовка белья и одежды к ремонту. | 1ч. |  |  |
| 197. | 3. | Правила техники безопасности при работе с ручной иглой. | 1ч. |  |  |
| 198. | 4. | Вдевание нити в иглу. Завязывание узелка. | 1ч. |  |  |
| 199. | 5. | Подбор ниток в соответствии с тканью. Приёмы выполнения ручного шва. | 1ч. |  |  |
| 200. | 6. | Вдевание нити в иглу. Завязывание узелка. | 1ч. |  |  |
| 201. | 7. | Подбор ниток в соответствии с тканью. Приёмы выполнения ручного шва. | 1ч. |  |  |
| 202. | 8. | Подбор ниток по цвету и толщине. Выполнение швов на ткани. | 1ч. |  |  |
| 203. | 9. | Закрепление нитки узелком. | 1ч. |  |  |
| 204. | 10. | Закрепление нитки несколькими стежками. | 1ч. |  |  |
| 205. | 11. | Закрепление нитки узелком. | 1ч. |  |  |
| 206. | 12. | Закрепление нитки несколькими стежками. | 1ч. |  |  |
| 207. | 13. | Складывание ткани по распоровшемуся шву. | 1ч. |  |  |
| 208. | 14. | Ремонт белья по распоровшемуся шву. | 1ч. |  |  |
| 209. | 15. | Складывание ткани по распоровшемуся шву. | 1ч. |  |  |
| 210. | 16. | Ремонт белья по распоровшемуся шву. | 1ч. |  |  |
| 211. | 17. | Складывание ткани по распоровшемуся шву. | 1ч. |  |  |
| 212. | 18. | Ремонт одежды по распоровшемуся шву. | 1ч. |  |  |
| 213. | 19. | Складывание ткани по распоровшемуся шву. | 1ч. |  |  |
| 214. | 20. | Ремонт одежды по распоровшемуся шву. | 1ч. |  |  |
| 215. | 21. | Складывание ткани по разрыву. | 1ч. |  |  |
| 216. | 22. | Ремонт белья по разорванному месту. | 1ч. |  |  |
| 217. | 23. | Складывание ткани по разрыву. | 1ч. |  |  |
| 218. | 24. | Ремонт белья по разорванному месту. | 1ч. |  |  |
| 219. | 25. | Складывание ткани по разрыву. | 1ч. |  |  |
| 220. | 26. | Ремонт одежды по разорванному месту. | 1ч. |  |  |
| 221. | 27. | Итоговая работа по теме: «Ремонт одежды». | 1ч. |  |  |
|  |  | **Уход за жилищем.**  **Уборка на кухне.** |  |  |  |
| 222. | 1. | Кухонная посуда и инвентарь: виды, назначение. | 1ч. |  |  |
| 223. | 2. | Различение чистой и грязной посуды. | 1ч. |  |  |
| 224. | 3. | Кухонная посуда и инвентарь. Повила ухода. | 1ч. |  |  |
| 225. | 4. | Очистка посуды от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. | 1ч. |  |  |
| 226. | 5. | Правила безопасности при мойке посуды. Моющие средства и приспособления. | 1ч. |  |  |
| 227. | 6. | Чистка и мытьё кухонной и столовой посуды. | 1ч. |  |  |
| 228. | 7. | Правила ухода за алюминиевой и эмалированной посудой. | 1ч. |  |  |
| 229. | 8. | Мытьё алюминиевой и эмалированной посуды. | 1ч. |  |  |
| 230. | 9. | Правила ухода за никелированной посудой. | 1ч. |  |  |
| 231. | 10. | Мытьё никелированной посуды. | 1ч. |  |  |
| 232. | 11. | Мытьё посуды для жарки. | 1ч. |  |  |
| 233. | 12. | Протирка, сушка посуды для жарки. | 1ч. |  |  |
| 234. | 13. | Правила ухода за посудой. | 1ч. |  |  |
| 235. | 14. | Мытьё посуды. | 1ч. |  |  |
|  |  | **Кулинария. Соблюдение операционной последовательности при приготовлении пищи.** |  |  |  |
| 236. | 1. | Выбор продуктов для приготовления блюда. | 1ч. |  |  |
| 237. | 2. | Упражнения в выборе посуды и кухонных приборов для приготовления блюд. | 1ч. |  |  |
| 238. | 3. | Распознавание продуктов по этикетке, упаковке, внешнему виду. | 1ч. |  |  |
| 239. | 4. | Мытьё продуктов. | 1ч. |  |  |
| 240. | 5. | Распознавание продуктов по запаху и вкусу. | 1ч. |  |  |
| 241. | 6. | Нарезание продуктов. | 1ч. |  |  |
| 242. | 7. | Очистка продуктов. | 1ч. |  |  |
| 243. | 8. | Натирание продуктов. Перемешивание продуктов. | 1ч. |  |  |
| 244. | 9. | Очистка картофеля. | 1ч. |  |  |
| 245. | 10. | Варка картофеля. | 1ч. |  |  |
| 246. | 11. | Варка яиц. Определение готовности блюда по времени. | 1ч. |  |  |
| 247. | 12. | Очистка яиц. Нарезание яиц. | 1ч. |  |  |
| 248. | 13. | Варка макарон. | 1ч. |  |  |
| 249. | 14. | Натирание и перемешивание продуктов. | 1ч. |  |  |
| 250. | 15. | Итоговая работа по теме «Приготовление пищи». | 1ч. |  |  |
|  |  | **Уход за одеждой.**  **Ремонт одежды.** |  |  |  |
| 251. | 1. | Утюжка и складывание отремонтированного изделия. | 1ч. |  |  |
| 252. | 2. | Утюжка и складывание отремонтированного изделия. | 1ч. |  |  |
| 253. | 3. | Виды пуговиц. | 1ч. |  |  |
| 254. | 4. | Определение места крепления пуговицы. Упражнения в пришивании пуговиц. | 1ч. |  |  |
| 255. | 5. | Подбор пуговиц и ниток по цвету в соответствии с тканью. | 1ч. |  |  |
| 256. | 6. | Упражнения в пришивании пуговиц со сквозными отверстиями. | 1ч. |  |  |
| 257. | 7. | Подбор пуговиц и ниток по цвету в соответствии с тканью. | 1ч. |  |  |
| 258. | 8. | Упражнения в пришивании пуговиц со сквозными отверстиями. | 1ч. |  |  |
| 259. | 9. | Подбор пуговиц и ниток по цвету в соответствии с ткань | 1ч. |  |  |
| 260. | 10. | Упражнение в пришивании пуговиц на ножке. | 1ч. |  |  |
| 261. | 11. | Подбор пуговиц и ниток по цвету в соответствии с ткань | 1ч. |  |  |
| 262. | 12. | Упражнение в пришивании пуговиц на ножке. | 1ч. |  |  |
| 263. | 13. | Экскурсия в школьную швейную мастерскую. | 1ч. |  |  |
| 264. | 14. | Экскурсия в школьную швейную мастерскую. | 1ч. |  |  |
| 265. | 15. | Подбор пуговиц и ниток по цвету в соответствии с ткань | 1ч. |  |  |
| 266. | 16. | Упражнение в пришивании пуговиц на ножке. | 1ч. |  |  |
| 267. | 17. | Экскурсия в магазин «Ткани». | 1ч. |  |  |
| 268. | 18. | Экскурсия в магазин «Ткани». | 1ч. |  |  |
|  |  | **Уход за жилищем.**  **Уборка на кухне.** |  |  |  |
| 269. | 1. | Правила обработки деревянного кухонного инвентаря и столовой посуды. | 1ч. |  |  |
| 270. | 2. | Сушка, протирка кухонного деревянного инвентаря и тары. | 1ч. |  |  |
| 271. | 3. | Керамическая посуда: приёмы и средства мытья. | 1ч. |  |  |
| 272. | 4. | Мытьё керамической посуды. Уборка пола после мытья посуды. | 1ч. |  |  |
| 273. | 5. | Стеклянная посуда: приёмы и средства мытья. | 1ч. |  |  |
| 274. | 6. | Мытьё стеклянной посуды. Уборка пола после мытья посуды. | 1ч. |  |  |
| 275. | 7. | Приёмы и средства мытья посуды. | 1ч. |  |  |
| 276. | 8. | Мытьё посуды. Уборка пола после мытья посуды. | 1ч. |  |  |
| 277. | 9. | Экскурсия в магазин «Федорино счастье». | 1ч. |  |  |
| 278. | 10. | Экскурсия в магазин «Федорино счастье». | 1ч. |  |  |
|  |  | **Кулинария. Соблюдение операционной последовательности при приготовлении пищи.** |  |  |  |
| 279. | 1. | Мытьё яиц. | 1ч. |  |  |
| 280. | 2. | Жарка яиц. Определение готовности блюда по внешнему виду. | 1ч. |  |  |
| 281. | 3. | Мытьё яиц. | 1ч. |  |  |
| 282. | 4. | Жарка гренок. Определение готовности блюда по внешнему виду. | 1ч. |  |  |
| 283. | 5. | Очистка и нарезание картофеля. | 1ч. |  |  |
| 284. | 6. | Жарка картофеля. Определение готовности блюда по вкусу. | 1ч. |  |  |
| 285. | 7. | Очистка и нарезание картофеля. | 1ч. |  |  |
| 286. | 8. | Жарка картофеля. | 1ч. |  |  |
| 287. | 9. | Очистка и нарезание лука. | 1ч. |  |  |
| 288. | 10. | Тушение лука. | 1ч. |  |  |
| 289. | 11. | Чистка и натирание моркови. | 1ч. |  |  |
| 290. | 12. | Тушение моркови. | 1ч. |  |  |
| 291. | 13. | Чистка и натирание свеклы. | 1ч. |  |  |
| 292. | 14. | Тушение свеклы. | 1ч. |  |  |
| 293. | 15. | Очистка и нарезка капусты. | 1ч. |  |  |
| 294. | 16. | Тушение капусты. | 1ч. |  |  |
| 295. | 17. | Очистка и нарезка овощей. | 1ч. |  |  |
| 296. | 18. | Тушение овощей. | 1ч. |  |  |
| 297. | 19. | Очистка и нарезка овощей. | 1ч. |  |  |
| 298. | 20. | Тушение овощей. | 1ч. |  |  |
| 299. | 21. | Выбор посуды и приборов, подходящих к блюду. | 1ч. |  |  |
| 300. | 22. | Расставление посуды и раскладывание приборов на столе. | 1ч. |  |  |
| 301. | 23. | Выбор посуды и приборов, подходящих к блюду. | 1ч. |  |  |
| 302. | 24. | Расставление посуды и раскладывание приборов на столе. | 1ч. |  |  |
| 303. | 25. | Технология приготовления холодных напитков. | 1ч. |  |  |
| 304. | 26. | Приготовления холодных напитков. | 1ч. |  |  |
| 305. | 27. | Технология приготовления холодных закусок. | 1ч. |  |  |
| 306. | 28. | Приготовления холодных закусок. | 1ч. |  |  |
| 307. | 29. | Технология приготовления пищи из полуфабрикатов. | 1ч. |  |  |
| 308. | 30. | Приготовления пищи из полуфабрикатов. | 1ч. |  |  |
| 309. | 31. | Технология приготовления салатов. | 1ч. |  |  |
| 310. | 32. | Приготовление салатов. | 1ч. |  |  |
| 311. | 33. | Обобщение по теме: «Соблюдение операционной последовательности при приготовлении пищи». | 1ч. |  |  |

**Труд.** **4 четверть (98ч.)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п**  **год** | **№п/п**  **тема** | **Содержание.** | **Кол-во**  **часов** | **Дата** | **Дата**  **ЦОР** |
|  |  | **Уход за одеждой.**  **Машинная стирка.** |  |  |  |
| 312. | 1. | Бытовая стиральная машина: устройство, правила пользования, уход. | 1ч. |  |  |
| 313. | 2. | Сортировка белья перед стиркой. | 1ч. |  |  |
| 314. | 3. | Посещение магазина «Приличный». | 1ч. |  |  |
| 315. | 4. | Упражнение в покупке мыла, выборе стирального порошка для машинной стирки. | 1ч. |  |  |
| 316. | 5. | Моющие средства для машинной стирки. | 1ч. |  |  |
| 317. | 6. | Закладывание и вытаскивание белья из машины. | 1ч. |  |  |
| 318. | 7. | Определение нужного для стирки количества моющего средства. | 1ч. |  |  |
| 319. | 8. | Закрывание и открывание дверцы машины. Выбор программы и установка регулятора машины. | 1ч. |  |  |
| 320. | 9. | Отбеливающие средства: виды, правила безопасности при работе. | 1ч. |  |  |
| 321. | 10. | Выбор программы и установка регулятора машины. Запуск машины. | 1ч. |  |  |
| 322. | 11. | Итоговая работа по теме: «Машинная стирка». | 1ч. |  |  |
| 323. | 12. | Экскурсия в магазин бытовой техники. | 1ч. |  |  |
| 324. | 13. | Экскурсия в магазин бытовой техники. | 1ч. |  |  |
|  |  | **Уход за жилищем.**  **Уход за стеклянными поверхностями.** |  |  |  |
| 325. | 1. | Посещение магазина «Приличный». | 1ч. |  |  |
| 326. | 2. | Упражнение в выборе и покупке средств для чистки стёкол. | 1ч. |  |  |
| 327. | 3. | Правила безопасности при уходе за стёклами и зеркалами. | 1ч. |  |  |
| 328. | 4. | Мытьё стёкол. | 1ч. |  |  |
| 329. | 5. | Правила ухода за зеркалами и стёклами. | 1ч. |  |  |
| 330. | 6. | Мытьё зеркал. | 1ч. |  |  |
| 331. | 7. | Инвентарь и моющие средства для чистки стёкол, зеркал, светильников. | 1ч. |  |  |
| 332. | 8. | Мытьё светильников. | 1ч. |  |  |
| 333. | 9. | Практическая работа по теме: «Уход за стеклянными поверхностями». | 1ч. |  |  |
|  |  | **Уход за комнатными растениями.** |  |  |  |
| 334. | 1. | Комнатные растения, названия. | 1ч. |  |  |
| 335. | 2. | Обрезка и сбор сухих листьев. Подготовка воды для полива и опрыскивания. | 1ч. |  |  |
| 336. | 3. | Требования к размещению, температуре и качеству воды. | 1ч. |  |  |
| 337. | 4. | Полив и опрыскивание цветов. Чистка поддонов и обтирание цветочных горшков. | 1ч. |  |  |
| 338. | 5. | Практическая работа по теме «Уход за комнатными растениями». | 1ч. |  |  |
| 339. | 6. | Экскурсия в цветочный магазин. | 1ч. |  |  |
| 340. | 7. | Экскурсия в цветочный магазин. | 1ч. |  |  |
|  |  | **Кулинария.**  **Приготовление пищи.** |  |  |  |
| 341. | 1. | Технология приготовления холодных напитков. | 1ч. |  |  |
| 342. | 2. | Приготовления холодных напитков. | 1ч. |  |  |
| 343. | 3. | Технология приготовления холодных напитков. | 1ч. |  |  |
| 344. | 4. | Приготовления холодных напитков. | 1ч. |  |  |
| 345. | 5. | Технология приготовления холодных закусок. | 1ч. |  |  |
| 346. | 6. | Приготовления холодных закусок. | 1ч. |  |  |
| 347. | 7. | Технология приготовления холодных закусок. | 1ч. |  |  |
| 348. | 8. | Приготовления холодных закусок. | 1ч. |  |  |
| 349. | 9. | Технология приготовления пищи из полуфабрикатов. | 1ч. |  |  |
| 350. | 10. | Приготовления пищи из полуфабрикатов. | 1ч. |  |  |
| 351. | 11. | Технология приготовления пищи из полуфабрикатов. | 1ч. |  |  |
| 352. | 12. | Приготовления пищи из полуфабрикатов. | 1ч. |  |  |
| 353. | 13. | Технология приготовления салатов. | 1ч. |  |  |
| 354. | 14. | Приготовление салатов. | 1ч. |  |  |
| 355. | 15. | Технология приготовления салатов. | 1ч. |  |  |
| 356. | 16. | Приготовление салатов. | 1ч. |  |  |
| 357. | 17. | Технология приготовления десертов. | 1ч. |  |  |
| 358. | 18. | Приготовления десертов. | 1ч. |  |  |
| 359. | 19. | Технология приготовления десертов. | 1ч. |  |  |
| 360. | 20. | Приготовления десертов. | 1ч. |  |  |
| 361. | 21. | Технология приготовления горячих напитков. | 1ч. |  |  |
| 362. | 22. | Приготовления горячих напитков. | 1ч. |  |  |
| 363. | 23. | Технология приготовления горячих напитков. | 1ч. |  |  |
| 364. | 24. | Приготовления горячих напитков. | 1ч. |  |  |
| 365. | 25. | Практическая работа по теме: «Приготовление пищи». | 1ч. |  |  |
|  |  | **Уход за одеждой и обувью.**  **Повторение.** |  |  |  |
| 366. | 1. | Различение белья и одежды по принадлежности. | 1ч. |  |  |
| 367. | 2. | Складывание различных видов белья и одежды. | 1ч. |  |  |
| 368. | 3. | Ручная стирка. Приёмы ручной стирки. | 1ч. |  |  |
| 369. | 4. | Упражнения в стирке, полоскании и сушке нательного белья. | 1ч. |  |  |
| 370. | 5. | Приёмы ручной стирки. | 1ч. |  |  |
| 371. | 6. | Упражнения в стирке, полоскании и сушке мелких вещей. | 1ч. |  |  |
| 372. | 7. | Уход за обувью. Приёмы мытья обуви. | 1ч. |  |  |
| 373. | 8. | Мытьё резиновой обуви. | 1ч. |  |  |
| 374. | 9. | Приёмы чистки обуви. | 1ч. |  |  |
| 375. | 10. | Чистка кожаной обуви. | 1ч. |  |  |
| 376. | 11. | Глажение. Приёмы и правила глажения белья и одежды. | 1ч. |  |  |
| 377. | 12. | Упражнения в глажении белья и одежды. | 1ч. |  |  |
| 378. | 13. | Глажение. Приёмы и правила глажения белья и одежды. | 1ч. |  |  |
| 379. | 14. | Упражнения в глажении белья и одежды. | 1ч. |  |  |
| 380. | 15. | Практическая работа по теме: «Уход за одеждой и обувью». | 1ч. |  |  |
|  |  | **Уход за жилищем.**  **Повторение.** |  |  |  |
| 381. | 1. | Бытовые электроприборы. Их назначение и правила хранения. | 1ч. |  |  |
| 382. | 2. | Упражнения в использовании бытовых электроприборов по назначению. | 1ч. |  |  |
| 383. | 3. | Предметы мебели, назначение. | 1ч. |  |  |
| 384. | 4. | Упражнения в чистке мебели и ковровых покрытий. | 1ч. |  |  |
| 385. | 5. | Предметы мебели, назначение. | 1ч. |  |  |
| 386. | 6. | Упражнения в чистке мебели и ковровых покрытий. | 1ч. |  |  |
| 387. | 7. | Уборка на кухне. Кухонная мебель, правила ухода. | 1ч. |  |  |
| 388. | 8. | Чистка и мытьё кухонной мебели. | 1ч. |  |  |
|  |  | **Кулинария.**  **Приготовление пищи.** |  |  |  |
| 389. | 1. | Технология приготовления первых горячих блюд. | 1ч. |  |  |
| 390. | 2. | Приготовление первых горячих блюд. | 1ч. |  |  |
| 391. | 3. | Технология приготовления первых горячих блюд. | 1ч. |  |  |
| 392. | 4. | Приготовление первых горячих блюд. | 1ч. |  |  |
| 393. | 5. | Технология приготовления первых горячих блюд. | 1ч. |  |  |
| 394. | 6. | Приготовление первых горячих блюд. | 1ч. |  |  |
| 395. | 7. | Технология приготовления вторых горячих блюд. | 1ч. |  |  |
| 396. | 8. | Приготовление вторых горячих блюд. | 1ч. |  |  |
| 397. | 9. | Технология приготовления вторых горячих блюд. | 1ч. |  |  |
| 398. | 10. | Приготовление вторых горячих блюд. | 1ч. |  |  |
| 399. | 11. | Технология приготовления вторых горячих блюд. | 1ч. |  |  |
| 400. | 12. | Приготовление вторых горячих блюд. | 1ч. |  |  |
| 401. | 13. | Технология приготовления вторых горячих блюд. | 1ч. |  |  |
| 402. | 14. | Приготовление вторых горячих блюд. | 1ч. |  |  |
| 403. | 15. | Практическая работа по теме: «Приготовление пищи». | 1ч. |  |  |