

Министерство образования и молодёжной политики Свердловской области
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области, реализующее
адаптированные основные общеобразовательные программы,
«Центр «Дар»

«Утверждаю»

Директор ГБОУ «Центр «Дар»
Шляпникова Н.И.

Приказ № ____ от «__» __ 20__ г.

Рабочая программа
по предмету: Домоводство
для обучающихся 9в класса
на 2023-2024 уч. год

Составитель: Дзбановская Н.А.

учитель

высшая квалификационная категория

Реж - 2023г.

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету "Домоводство" адресована обучающимся 9 В класса с умеренной и тяжелой умственной отсталостью.

Составлена на основе

- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).
- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) Вариант 2.
- Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) Вариант 2.

Общая характеристика учебного предмета "Домоводство"

Обучение обучающихся с умственной отсталостью ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия обучающегося в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно-бытовыми навыками не только снижает зависимость ребенка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Освоенные действия ребенок может в последующем применять, как в быту, так и в трудовой деятельности.

Цель- повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами
- освоение действий по приготовлению пищи
- осуществление покупок
- уборка помещения и территории
- уход за вещами

Место предмета в учебном плане

Учебный предмет "Домоводство" входит в Образовательную область: Окружающий мир и является обязательным. На изучение учебного предмета отведено 68 часов, 2 часа в неделю, 34 учебные недели.

Планируемые результаты

Результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

Планируемые предметные результаты	
Достаточный уровень	Ниже минимального
<ul style="list-style-type: none"> - овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома - умение выполнять доступные бытовые виды работ Приготовление пищи Уборка Стирка Глажение Чистка одежды и обуви Сервировка стола - умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности - умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения - умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> - по инструкции, совместно со взрослым, выполнять действия в жизненно-значимых бытовых ситуациях
Планируемые личностные результаты	
<ul style="list-style-type: none"> - Социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности - Освоение доступных социальных ролей - Развитие самостоятельности и ответственности за свои поступки - Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками - Формирование мотивации к труду, работа на результат 	<ul style="list-style-type: none"> - Социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности - Освоение доступных социальных ролей

СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Система оценки результатов включает целостную характеристику освоения обучающимися АООП и СИПР, отражающую взаимодействие следующих компонентов: что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода, что из полученных знаний и умений он применяет на практике, насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет. При оценке результативности обучения учитывается, что у обучающихся могут быть вполне закономерные затруднения в освоении предмета, но это не должно рассматриваться как показатель неуспешности их обучения и развития в целом.

Учитываются следующие факторы и проявления:

- особенности психического, неврологического и соматического состояния каждого обучающегося;
- выявление результативности обучения происходит вариативно с учетом психофизического развития обучающегося в процессе выполнения перцептивных, речевых, предметных действий, графических работ;
- в процессе предъявления и выполнения всех видов заданий обучающимся должна оказываться помощь: разъяснение, показ, дополнительные словесные, графические и жестовые инструкции; задания по подражанию, совместно распределенным действиям и др.;
- при оценке результативности достижений учитывается степень самостоятельности ребенка.

Формы и способы обозначения выявленных результатов обучения детей осуществляются в качественных критериях по итогам практических действий:

- «выполняет действие самостоятельно»,
- «выполняет действие по инструкции» (вербальной или невербальной),
- «выполняет действие по образцу»,
- «выполняет действие с частичной физической помощью»,
- «выполняет действие со значительной физической помощью», 12
- «действие не выполняет»;
- «узнает объект», «не всегда узнает объект», «не узнает объект».

Система оценки достижения предметных результатов АООП (вариант 2) исключает наличие шкалы балльного (отметочного)

оценивания. Промежуточная (годовая) аттестация представляет собой оценку результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций ребёнка по итогам учебного года. На её основе составляется характеристика каждого обучающегося.

ФОРМИРОВАНИЕ БАЗОВЫХ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ (БУД)

Функции, состав и характеристика базовых учебных действий обучающихся с умственной отсталостью

Основой для разработки рабочей программы учебного предмета «Домоводство» 9 класса является - Программа формирования базовых учебных действий обучающихся с умственной отсталостью (далее программа формирования БУД), которая конкретизирует требования Стандарта к личностным и предметным результатам освоения АООП (вариант 2). В основе формирования БУД лежит деятельностный подход к обучению, который позволяет реализовывать коррекционно-развивающий потенциал образования школьников с умственной отсталостью. Основная **цель** реализации программы формирования БУД в 9 классе состоит в формировании школьника с умственной отсталостью как субъекта учебной деятельности, которая обеспечивает одно из направлений его подготовки к самостоятельной жизни в обществе.

Задачами реализации программы в 9 классе являются:

1. Формирование учебного поведения:

направленность взгляда (на говорящего взрослого, задание);

выполнение инструкции учителя;

использование по назначению учебных материалов;

выполнять действия по образцу и по подражанию.

2. Формирование умения выполнять задание:

в течение определенного периода времени

от начала до конца,

с заданными качественными параметрами.

3. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции,

действия) к другому в соответствии с расписанием занятий,

алгоритму деятельности.

Мониторинг базовых учебных действий

В процессе обучения осуществляется **мониторинг всех групп БУД**, который отражает

индивидуальные достижения обучающихся и позволит

делать выводы об эффективности проводимой в этом направлении работы.

Для оценки сформированности каждого действия используется система реально присутствующего опыта деятельности и его уровня.

деятельность осуществляется на уровне совместных действий с педагогом;

деятельность осуществляется по подражанию;

деятельность осуществляется по образцу;

деятельность осуществляется по последовательной инструкции;

деятельность осуществляется с привлечением внимания ребенка взрослым к предмету

деятельности;

самостоятельная деятельность;

умение исправить допущенные ошибки.

Для оценки степени дифференцированности отдельных действий и операций внутри целостной деятельности используются условные обозначения:

действие (операция) сформировано – «ДА»;

действие осуществляется при сотрудничестве взрослого – «ПОМОЩЬ»

действие выполняется частично, даже с помощью взрослого – «ЧАСТИЧНО»

действие (операция) пока недоступно для выполнения – «НЕТ».

Выявление уровня сформированности и доступности тех или иных видов деятельности,

позволяет судить об уровне развития психических процессов, их обеспечивающих, т. е.

критерии доступности и сформированности тех или иных видов деятельности позволяют

оценить зону актуального развития ребенка и выбрать содержание индивидуальной

программы обучения..

Содержание учебного предмета "Домоводство"

Тема раздела	Содержание	Виды деятельности, формы работы	
		Достаточный	Ниже минимального
Покупки	Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Выбор продуктов. Срок годности продуктов. Взвешивание товаров. Оплата покупки. Места хранения покупок. Знакомство со списком запланированных для покупки продуктов. Складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения	Наблюдение за действиями учителя. Практические упражнения. Дидактическая игра. Работа с картинками. Ориентирование в магазине, расположение отделов. Определение срока годности продуктов. Составление списка запланированных продуктов. Взвешивание товаров на весах. Оплата покупок.	Наблюдение за действиями учителя. Работа с картинками. По инструкции «найди такую же» совместно со взрослым, выполняют действия (Разложить предложенные монеты, на изображения монет, напечатанные на листе).
Обращение с кухонным инвентарем	Кухня. Правила уборки на кухне. Моющие средства для кухни. Кухонные приборы. Ложки и вилки. Правила мытья кухонных приборов. Мытье ложек и вилок. Кухонная мебель. Назначение кухонной мебели. Стол и стулья. Мытье кухонного стола. Электробытовые приборы на кухне. Газовая и электрическая плита. Техника безопасности при работе с плитой. Правила ухода за плитой. Холодильник. Назначение холодильника. Правила ухода за холодильником	Слушание объяснений учителя. Наблюдение за действиями учителя. Практические упражнения. Дидактическая игра. Загадки. Работа с картинками. Различение чистой и грязной посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сервировка стола. Умение применять на практике технику безопасности при работе с электроприборами.	Наблюдение за действиями учителя. По инструкции совместно со взрослым, выполняют действия (Выбрать посуду и столовые приборы по инструкции. Ополоснуть посуду). По инструкции совместно со взрослым, выполняют действия (Узнать бытовые приборы). Работа с картинками. Работа с карточками по системе Г. Домана.
Приготовление пищи	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата. Соблюдение последовательности при приготовлении бутерброда. Обработка овощей. Резание овощей ножом. Соблюдение последовательности при жарке продукта. Соблюдение последовательности при запекании. Поддержание чистоты рабочего места.	Слушание объяснений учителя. Наблюдение за действиями учителя. Практические упражнения. Дидактическая игра. Загадки. Работа с картинками. Выбор нужных продуктов. Выбор нужного инвентаря. Обработка овощей. Чистка овощей. Работа с теркой. Сервировка стола.	Наблюдение за действиями учителя. Рассматривание сюжетных иллюстраций по теме (наблюдение за трудом взрослых). Работа с карточками по системе Г. Домана. Перемешивают продукты ложкой. Совместно со взрослым, моют продукты (овощи)

	Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.		
Уход за вещами	<p>Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.</p> <p>Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.</p> <p>Сортировка белья перед стиркой. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима.</p> <p>Глажение утюгом. Различение составных частей утюга.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Складывание белья и одежды.</p> <p>Глажение кухонной салфетки. Уход за обувью.</p> <p>Соблюдение последовательности при чистке обуви.</p>	<p>Беседа по картинкам. Слушание объяснений учителя. Наблюдение за действиями учителя. Практические занятия. Изучение техники ручной и машинной стирки. Глажение утюгом.</p> <p>Чистка одежды. Знакомство с составными частями утюга: подошва утюга, шнур. Уход за обувью</p> <p>Протираание обуви влажной тряпкой.</p> <p>Протираание обуви сухой тряпкой</p> <p>Удаление пыли и налипшей грязи с кожаной обуви</p> <p>Мытье обуви.</p>	<p>Наблюдение за действиями учителя.</p> <p>Работа с картинками. Работа с карточками по системе Г. Домана. По инструкции совместно со взрослым, выполняют действия по уходу за вещами. Выполняют инструкции по уборке рабочего места, совместно с учителем, (сложи в пакет, положи в шкаф). По инструкции совместно со взрослым, выполняют действия (Протирают обувь влажной тряпкой, протирают обувь сухой тряпкой, ставят обувь на просушку).</p>
Уборка помещений и территории	<p>Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.</p> <p>Вытирание поверхности мебели.</p> <p>Сметание мусора на полу в определенное место.</p> <p>Заметание мусора на совок.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.</p> <p>Различение основных частей пылесоса.</p> <p>Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пола пылесосом.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при мытье пола.</p> <p>Знакомство с мытьем окон. Мытье окон, зеркал</p>	<p>Слушание объяснений учителя.</p> <p>Практические работы. Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега.</p> <p>Рассматривание иллюстраций.</p> <p>Наблюдение за действиями учителя.</p> <p>Практические работы. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Знакомство с пылесосом.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при мытье пола.</p> <p>Добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки</p> <p>Мытье пола, выливание</p>	<p>Наблюдение за действиями учителя.</p> <p>Работа с картинками. Протирают поверхность стола влажной тряпочкой, с помощью, (совершают действия протираания, собирают мусор со стола.) Держат щетку (веник) в руке, совершают действия сметания, при необходимости оказывается помощь). Подметают территорию веником (метлой) совместно со взрослым. Совместно с учителем убирают рабочий инвентарь.</p>

	Уход за уборочным инвентарем. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.	использованной воды. Просушивание мокрых тряпок. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Соблюдение последовательности действий при мытье пола. Мытье стекла. Мытье зеркала.	
--	--	---	--

Календарно-тематическое планирование

№п/п	Тема	Количество часов	Дата
1 четверть			
	Покупки. Где совершают покупки.	1	
2.	Виды магазинов.	1	
3.	Приобретение продуктов на рынке	1	
4.	Список продуктов. Знакомство со списком запланированных для покупки продуктов.	1	
5.	Составление списка необходимых продуктов	1	
6.	Продуктовый магазин. Отделы магазина. (бакалея, молочный отдел, овощной отдел)	1	
7.	Продуктовый магазин. Отделы магазина. (мясной отдел, рыбный отдел, хлеб)	1	
8.	Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1	
9.	Нахождение нужного товара в магазине.	1	
10.	Выбор продуктов. Срок годности продуктов.	1	
11.	Оплата товара. Складывание покупок в сумку.	1	
12.	Места хранения покупок. Раскладывание продуктов в места хранения.	1	
13.	Правила хранения продуктов в холодильнике	1	
14.	Правила хранения мясных и рыбных продуктов	1	
15.	Правила хранения молочных продуктов	1	
16.	Правила хранения овощей и фруктов	1	
17.	Правила хранения хлебо-булочных изделий	1	
18.	Уборка территории. Пришкольный участок.	1	
19.	Виды работ на участке (экскурсия).	1	
20.	Инвентарь для уборки: название, назначение и правила техники безопасности.	1	
21.	Спецодежда в зависимости от вида работ.	1	
22.	Практическая работа - подметание дорожек.	1	
23.	Практическая работа - сгребание травы и листьев	1	

24.	Практическая работа - Сбор сухой травы и листьев мусорный пакет	1	
25.	Практическая работа - уборка бытового мусора, утилизация в контейнеры	1	
26.	Уход за уборочным инвентарем. Места хранения.		
27.	Обращение с кухонным оборудованием и инвентарем Санитарно-гигиеническое Требования к состоянию кухни.	1	
28.	Кухонное оборудование. Повторение.	1	
29.	Название и назначение кухонного оборудования.	1	
30.	Бытовая электроплита. Назначение эксплуатация.	1	
31.	Включение и выключение конфорок электроплиты. Соотношение размера конфорки с дном посуды.	1	
32.	Микроволновая печь: назначение, правила эксплуатации и ухода.	1	
33.	Техника безопасности при работе с микроволновой печью.	1	
34.	Холодильник. Назначение. Правила эксплуатации.	1	
35.	Хранение продуктов в холодильнике.	1	
36.	Уход за кухонным оборудованием. Средства и приспособления для ухода.	1	
37.	Техника безопасности при работе с моющими средствами.	1	
38.	Пактическая работа: мытье поверхностейкухонного оборудования: мойка, плита, холодильник.	1	
39.	Узнавание /различение кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, дуршлаг, половник и др.).	1	
40.	Уход за салфетками, щетками для мытья посуды.	1	
2 четверть			
41.	Обращение с кухонным оборудованием и инвентарем Столовая посуда и ее назначение.	1	
42.	Правила пользования столовой посудой и столовыми приборами.	1	
43.	Мытье посуды и ее хранение.	1	
44.	Организация рабочего места для мытья посуды	1	
45.	Правила техники безопасности при работе с моющими средствами и горячей водой.	1	
46.	Правила личной гигиены при мытье посуды	1	
47.	Практическая работа: мытье посуды и столовых приборов. уборка их в шкаф.	1	
48.	Сервировка стола к ужину.	1	
49.	Практическая работа: сервировка стола к ужину. Правила поведения за столом.	1	
50.	Приготовление пищи. Виды обработки овощей (первичная)	1	
51.	Практическая работа: чистка овощей - картофеля, моркови	1	
52.	Приспособления для нарезки овощей (измельчитель, терка)	1	
53.	Блюда из сырых овощей	1	
54.	Практическая работа: приготовление салата из сырой моркови и изюма.	1	
55.	Виды тепловой обработки овощей (варка, жарка)	1	

56.	Блюда из отварного картофеля	1	
57.	Практическая работа: отваривание картофеля, приготовление пюре	1	
58.	Блюда из отварных овощей	1	
59.	Практическая работа: приготовление винегрета	1	
60.	Технология жарки овощей	1	
61.	Практическая работа: приготовление жареного картофеля	1	
62.	Приготовление гарниров из круп	1	
63.	Практическая работа: отварной рис	1	
64.	Практическая работа: отварная греча	1	
65.	Приготовление гарниров из макаронных изделий	1	
66.	Практическая работа: отварные макароны	1	
67.	Блюда из полуфабрикатов	1	
68.	Практическая работа: приготовление полуфабрикатов (отвариваниепельменей)	1	
69.	Практическая работа: приготовление полуфабрикатов (жарка котлет)	1	
70.	Практическая работа: приготовление полуфабрикатов(блинчики с начинкой)	1	
71.	Оформление блюд и подача их на стол	1	
72.	Практическая работа: выбор посуды и приборов для сервировки стола, укладка салфеток в салфетницу.	1	
73.	Правила поведения за столом.	1	
74.	Уборка территории. Виды работ по уборке территории зимой.	1	
75.	Инвентарь для уборки снега (метла, широкая деревянная лопата, скребок)	1	
76.	Техника безопасности работы на участке в зимнее время	1	
77.	Практическая работа : уборка снега, сгребание, перебрасывание	1	
78.	Практическая работа : уборка снега, сгребание, перебрасывание	1	
79.	Практическая работа: Скалывание льда с пешеходной тропинки ледорубом	1	
80.	Уход за уборочным инвентарем. Места хранения.	1	
3 четверть			
81.	Уход за вещами. Виды одежды по назначению. Повторение	1	
82.	Повседневный уход за одеждой.	1	
83.	Способы чистки одежды.	1	
84.	Практическая работа - чистка одежды сухой и влажной одежной щёткой.	1	
85.	Подготовка одежды к хранению. Размещение одежды на плечиках.	1	
86.	Повторение: виды сезонной обуви.	1	
87.	Ежедневный уход за обувью.	1	
88.	Практическая работа: мытьё, сушка, чистка.	1	
89.	Принадлежности для ухода за обувью и место их хранения.	1	

90.	Сушка мокрой обуви.	1	
91.	Хранение обуви (правила, способы).	1	
92.	Ручная стирка. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1	
93.	Ручная стирка. Емкости для стирки (таз). Наполнение емкости водой. подходящая температура воды.	1	
94.	Ручная стирка. выбор моющего средства. Определение количества моющего средства.	1	
95.	Правила безопасной работы с моющими средствами	1	
96.	Практическая работа: ручная стирка мелких вещей	1	
97.	Виды стиральных машин. Практическая работа: машинная стирка белого и цветного белья.	1	
98.	Средства для стирки белья: мыло, порошок.	1	
99.	Дополнительные средства для стирки: кондиционер, пятновыводитель.	1	
100	Техника безопасности при работе со средствами для стирки.	1	
101	Правила безопасной работы со стиральной машиной - автоматом.	1	
102	Установка программы и температурного режима	1	
103	Сортировка белого и цветного белья для стирки в стиральной машине-автомат.	1	
104	Закладывание и вынимание белья из машины.	1	
105	Практическая работа: машинная стирка белого и цветного белья.	1	
106	Утюг. Устройство утюга. Назначение	1	
107	Правила безопасной работы с утюгом.	1	
108	Технология глажения белья.	1	
109	Практическая работа: глажение кухонных полотенец	1	
110	Порядок хранения выглаженного белья (на плечиках, в шкафу)	1	
111	Уборка помещения. Профессии обслуживающего труда. Значение в жизни общества.	1	
112	Виды учебных и служебных помещений в школе.	1	
113	Гигиенические требования к состоянию помещений.	1	
114	Правила и последовательность уборки помещения	1	
115	Инвентарь , приспособления для уборки	1	
116	Спецодежда для уборки	1	
117	Виды покрытий поверхности мебели в школе	1	
118	Моющие, чистящие средства для ухода за различными поверхностями мебели.	1	
119	Техника безопасности при работе с моющими средствами	1	
120	Последовательность ухода за поверхностями мебели	1	
121	Практическая работа: удаление пыли с поверхности мебели	1	
122	Практическая работа: Удаление пыли с подоконников	1	

123	Практическая работа: Удаление пыли с книжных полок и книг	1	
124	Подметание пола, сбор и вынос мусора.	1	
125	Влажная протирка пола: крепление тряпки на швабру, промывка тряпки во время работы.	1	
126	Пылесос. Устройство пылесоса. (повторение)	1	
127	Правила пользования пылесосом.	1	
128	Подготовка пылесоса к работе.	1	
129	Чистка мешка пылесоса.	1	
130	Практическая работа: уборка коврового покрытия.	1	
4 четверть			
131	Приготовление пищи. Приготовление бутербродов. Виды бутерброда.	1	
132	Выбор продуктов для приготовления бутерброда.	1	
133	Составление списка необходимых продуктов для приготовления бутербродов.	1	
134	Приобретение необходимых продуктов в магазине.	1	
135	Выбор кухонного инвентаря для приготовления бутербродов.	1	
136	Практическая работа: приготовление бутерброда	1	
137	Практическая работа: сервировка стола для завтрака	1	
138	Изделия из теста. Разные виды теста	1	
139	Выбор продуктов для приготовления печенья	1	
140	Составление списка необходимых продуктов для приготовления печенья.	1	
141	Приобретение необходимых продуктов в магазине.	1	
142	Выбор кухонного инвентаря для приготовления печенья.	1	
143	Практическая работа: приготовление печенья	1	
144	Практическая работа: сервировка стола для чаепития	1	
145	Выбор продуктов для приготовления блинов	1	
146	Составление списка необходимых продуктов для приготовления блинов.	1	
147	Приобретение необходимых продуктов в магазине.	1	
148	Выбор кухонного инвентаря для приготовления блинов.	1	
149	Практическая работа: приготовление блинов	1	
150	Практическая работа: сервировка стола для чаепития	1	
151	Уборка территории. Инструменты и приспособления для работы на школьном участке. Виды, назначение.	1	
152	Виды дорожек на пришкольном участке (асфальтированные, грунтовые)	1	
153	Практическая работа: подметание дорожек, сбор, переноска и утилизация мусора.	1	
154	Виды деревьев и кустарников на школьном участке.	1	
155	Правила ухода за кустарниками в весеннее время.	1	
156	Секатор, устройство, назначение, правила безопасной работы.	1	

157	Правила обрезания сухих веток секатором.	1	
158	Санитарно-гигиенические правила безопасной работы с землей (повторение)	1	
159	Подготовка контейнеров для высевания семян бархатцев.	1	
160	Подготовка почвенной смеси	1	
161	Практическая работа: Посев семян. Полив. Маркировка.	1	
162	Практическая работа.Посев семян овощных культур (тыква, огурец). Полив. Маркировка.	1	
163	Правила ухода за сеянцами.	1	
164	Сроки и приемы высадки рассады в открытый грунт.	1	
165	Подготовка почвы для посадки рассады в цветнике. Инвентарь необходимый для работы. Спецдежда	1	
166	Практическая работа: перекапывание, выравнивание граблями.	1	
167	Высаживание рассады в цветник.	1	
168	Практическая работа: посадка рассады в лунку, полив саженцев из лейки.	1	
169	Уход за высаженной рассадой	1	
170	Уход за высаженной рассадой	1	