

Программа внеурочной деятельности «Мир моих профессий» разработана на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) краевого государственного бюджетного общеобразовательного учреждения г. Хабаровска «Школа-интернат№ 5 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» и реализуется для обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития и имеет коррекционно-развивающую направленность.

**1. Пояснительная записка**

Для обучающихся, получающих образование по варианту 2 адаптиро-ванной основной общеобразовательной программы образования, характерно интеллектуальное и психофизическое недоразвитие в умеренной, тяжелой или глубокой степени, которое может сочетаться с локальными или системными нарушениями зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата, расстройствами аутистического спектра, эмоционально-волевой сферы, выраженными в различной степени тяжести. У некоторых детей выявляются текущие психические и соматические заболевания, которые значительно осложняют их индивидуальное развитие и обучение. Психофизическое недоразвитие характеризуется также нарушениями координации, точности, темпа движений, что осложняет формирование навыков несложных трудовых действий. Способность ребенка к выполнению некоторых двигательных действий: захват, удержание предмета, контролируемые движения шеи, головы и др. создает предпосылки для обучения некоторым приемам и способам по самообслуживанию и развитию предметно-практической и трудовой деятельности.

**Цель программы:**

- обретение обучающимся таких жизненных компетенций, которые позволят ему достичь максимально возможной самостоятельности в решении повседневных жизненных задач в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

**Основными задачами программы являются:**

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;

- освоение действий по приготовлению пищи;

- формирование умений по уборке помещений и территории, уходу за вещами;

- способствовать освоению отдельных операций и технологий обучающимися по работе с почвой, с растениями;

- осуществление несложных видов работ, применяемых в сферах производства и обслуживания (работа в тепличном хозяйстве, на цветоводческом предприятии, на муниципальном предприятии по благоустройству и озеленению);

- развитие эмоционально-волевой сферы;

- воспитание трудолюбия;

- создание коррекционно-развивающей среды, обеспечивающей развитие компенсаторных механизмов личности ребенка с дефектом;

- организация воспитательного процесса с целью развития механизмов продуктивного общения, освоения и усвоения воспитанниками коммуникативных форм поведения для успешной социализации в обществе;

- коррекция высших психических функций: памяти, мышления, внимания, речи и т.д.

**2. Общая характеристика курса**

Необходимостью создания рабочей программы внеурочной деятельности «Мир моих профессий» стали малоприменимые в практике методические материалы по курсу «Профориентация» для обучающихся с ТМНР, что, в свою очередь, создаёт трудности в эффективной реализации программы для данной группы обучающихся, профессия для которых не слово в привычном нам понимании, но набор приобретённых навыков, жизненных компетенций, дающих максимально возможную самостоятельность в повседневной жизни.

Программа представлена следующими разделами: «Комнатные растения», «Растения открытого грунта», «Растения закрытого грунта», «Уход за вещами», «Уборка помещений и территории», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи»». Первая и четвёртая четверти каждого года обучения представлены темами по направлению «Растениевод», вторая четверть каждого года обучения – темами по направлению «Повар», четвёртая четверть каждого года обучения – темами по направлению «Клининг» (младший персонал клининговой компании).

Обучение ребенка с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям реализуется возможность посильного участия ребенка 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 ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Привлечение социальных партнёров даёт возможность разнообразить направленность курса внеурочной деятельности через организацию выездных экскурсий на предприятия города, дающих обучающимся начальные представления о доступных профессиях и условиях работы людей, представляющих эти профессии, о возможных видах трудовой занятости.

В рамках данной программы обучающиеся *получат возможность* позна-комиться с такими профессиями как растениевод, повар, младший персонал клининговой компании, что, в свою очередь, поможет им расширить набор своих жизненных компетенций и откроет перспективу трудоустройства по данным направлениям после окончания обучения в учебном заведении.

**Методы и формы реализации программы:**

*Методы:*

**-** словесные методы;

**-** наглядные методы;

- практические методы;

- игра.

*Формы*организации внеурочной деятельности разнообразны и их выбор определяется образовательной организацией:

- словесные инструкции;

- индивидуальные и групповые беседы;

- презентации;

- практические работы;

- сюжетно-ролевые, дидактические игры;

- деловые сюжетно-ролевые игры, трудовые десанты;

- экскурсии.

**3. Описание места курса внеурочной деятельности в учебном плане**

В соответствии с годовым учебным планом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) КГБОУ ШИ5, программа внеурочной деятельности «Мир моих профессий» для 5-10 классов рассчитана на 34 ч. (1 час в неделю, 34 учебные недели).

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курс | часов в неделю | I  чет. | II  чет. | I  полуг. | III  чет. | IV  чет. | II  полуг. | год |
| Мир моих профессий | 1 | 8 | 8 | 16 | 10 | 8 | 18 | 34 |

**4. Описание ценностных ориентиров содержания учебного курса**

Главными ценностными ориентирами содержания курса внеурочной деятельности «Мир моих профессий» являются направленность на форми-рование компетентностей личности, способной к активной коммуникации в разных формах и жизненных ситуациях, направленность на формирование потребности каждого обучающегося в самореализации, самовыражении, самообразовании в процессе учебно-познавательной деятельности.

Программа строится на следующих принципах:

- принцип системно-деятельностной организации воспитания;

- доступность и наглядность;

- связь теории с практикой;

- учет возрастных, физических и психологических особенностей;

- сочетание индивидуальных и коллективных форм деятельности;

- целенаправленность и последовательность деятельности (от простого к сложному).

**5. Основные личностные результаты внеурочной деятельности**

*Личностные результаты*:

1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»;

2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;

3) формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей; 4) формирование уважительного отношения к окружающим;

5) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;

6) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;

7) развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах; 8) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;

9) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;

10) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;

11) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

**6. Основные базовые учебные действия внеурочной деятельности**

*Личностные учебные действия:*

- положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию;

- самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;

- понимание личной ответственности за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.

*Коммуникативные учебные действия:*

- вступать в контакт и работать в коллективе (учитель−ученик, ученик–ученик, ученик– класс, учитель−класс);

- использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем;

- обращаться за помощью и принимать помощь;

- слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности и быту;

- сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;

- доброжелательно относиться, сопереживать, конструктивно взаимодействовать с людьми.

*Регулятивные учебные действия:*

- адекватно соблюдать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.);

- принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе;

- активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников;

- соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.

*Познавательные учебные действия:*

- выделять некоторые существенные, общие и отличительные свойства хорошо знакомых предметов;

- делать простейшие обобщения, сравнивать, классифицировать на наглядном материале;

- пользоваться знаками, символами, предметами-заместителями;

- наблюдать под руководством взрослого за предметами и явлениями окружающей действительности;

- работать с несложной по содержанию и структуре информацией (понимать изображение, текст, устное высказывание, элементарное схематическое изображение, таблицу, предъявленных на бумажных и электронных и других носителях).

**7. Возможные предметные результаты**

*5 класс:*

-формирование умения ориентироваться в классе, в помещениях школы;

-соблюдение правил учебного поведения;

-обращение за разрешением к взрослым, когда ситуация этого требует;

-формирование представления о растительном мире, его значении в жизни человека;

- развитие интереса к объектам живой природы, расширение представлений о растительном мире (растения, строение растений, их виды, понятия «комнатные растения», «дикие», «культурные» и другие);

-опыт заботливого и бережного отношения к растениям, ухода за ними;

-формирование представления о частях дома (стена, крыша, окно, дверь, потолок, пол);

-формирование представления о правилах ручной стирки белья, об уборке мусора с пола;

-формирование представления о предметах посуды, предназначенных для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож);

- формирование представления о профессиях людей, работающих в школе.

*6 класс:*

- формирование умения ориентироваться в классе, в помещениях школы;

- соблюдение правил учебного поведения;

- обращение за разрешением к взрослым, когда ситуация этого требует;

- формирование навыка ухода за комнатными растениями (полив, рыхление, пересадка, перевалка);

- формирование опыта заботливого и бережного отношения к растениям;

- формирование представления об электробытовых приборах (электрическая плита, холодильник, кухонный комбайн, микроволновая печь);

- формирование представления о правильной организации пространства кухни;

- формирование представления о личной гигиене человека, его личных вещах и уходе за ними;

- формирование представления о видах и назначении одежды и головных уборов, их значения для сохранения здоровья человека.

*7 класс:*

- формирование умения ориентироваться в классе, в помещениях школы;

- соблюдение правил учебного поведения;

- обращение за разрешением к взрослым, когда ситуация этого требует;

- формирование умения мыть листья растений под душем и при помощи опрыскивателя;

- формирование умения аккуратного удаления сухих листьев с растения;

- формирование умения определять необходимость в поливе растения;

- уход за горшками и поддонами;

- соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи;

- поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи;

- формирование умения правильного выбора продуктов для приготовления блюд;

- умение различать сезонную одежду, уход за ней в демисезонные периоды;

- уход за обувью, умение правильно выбирать средство для чистки обуви.

*8 класс:*

- формирование умения ориентироваться в классе, в помещениях школы;

- соблюдение правил учебного поведения;

- обращение за разрешением к взрослым, когда ситуация этого требует;

- формирование умения рыхлить почву, используя для этого садовый инвентарь (рыхлитель);

- понимание значение рыхления для растений открытого и закрытого грунтов;

- понимание значения удобрений для жизни растений;

- знание способов подкормки растений;

- формирование понятий «грядка», «междурядье»;

- формирование умения использовать различные формы нарезки овощей;

- формирование умения приготовления отварных макарон и каши;

- формирование умения сервировки стола к ужину;

- формирование навыка своевременной смены нательного и постельного белья;

- формирование представлений о сезонной уборке помещений;

- знание различных половых покрытий.

*9 класс:*

- формирование умения ориентироваться в классе, в помещениях школы;

- соблюдение правил учебного поведения;

- обращение за разрешением к взрослым, когда ситуация этого требует;

- формирование понятия «клумба», оформление клумбы;

- формирование умения делать бороздки или лунки на грядке;

- формирование умения подготовить семена цветочных и овощных семян к посадке;

- умение подготовить тару и грунт для посева семян;

- формирование умения готовить овощные блюда с помощью тепловой обработки;

- умение готовить супы из овощей;

- формирование умения хранить молочные продукты;

- формирование умения готовить простой и сложный бутерброды;

- формирование умения пользоваться стиральной машиной;

- формирование умения пользоваться утюгом;

- формирование умения мыть полы с соблюдением всех алгоритмов.

*10 класс:*

- формирование умения ориентироваться в классе, в помещениях школы;

- соблюдение правил учебного поведения;

- обращение за разрешением к взрослым, когда ситуация этого требует;

- формирование умения сеять семена растений;

- формирование умения визуально и тактильно определять необходимость полива растения;

- формирование умения различать сорняки и культурные растения, умения удалять сорняки;

- формирование умения высаживать картофель;

- формирование умения выкапывать или срезать овощи, собирать семена для долгого хранения;

- формирование умения убирать растения с клумбы;

- формирование умения готовить блюда из отварного картофеля;

- формирование умения готовить кашу на молоке;

- формирование умения размораживать и мыть холодильник;

- знание назначения моющих и чистящих средств для кухни, ванной комнаты и санузла;

- формирование умения мытья окон, стеклянных и зеркальных поверхностей;

- формирование умения ухода за мягкой мебелью.

**8. Содержание курса внеурочной деятельности**

**Обращение с кухонным инвентарем**

*Обращение с посудой*. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.

*Обращение с бытовыми приборами*. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

*Накрывание на стол*. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.

**Приготовление пищи**

*Приготовление блюда*. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снимание выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последователь-ности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снимание котлет.

**Уход за вещами**

*Ручная стирка*. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

*Машинная стирка*. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

*Глажение утюгом*. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

**Уборка помещения**

*Уборка мебели*. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с 399 поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

*Уборка пола*. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

*Мытье стекла (зеркала).* Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

**9. Материально-техническое оснащение курса**

Для направления «Повар» и «Младший персонал клининговой компании»:

- дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.

- оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковролиновая, грифельная и магнитная доски, убороч-ный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

- технические средства обучения: ноутбук, проектор.

Для направления «Растениевод»:

- дидактический материал: комплекты демонстрационных материалов, комплекты раздаточных материалов, таблицы по разделам и темам профильного труда, рабочие тетради; фото, картинки с изображениями действий, операций, алгоритмов работы с использованием инструментов и оборудования; учебные видеофильмы, иллюстрирующие труд людей, технологические процессы, презентации и др.

- оборудование: цветочные горшки, грунт, семена овощных и цветочных растений, материал для дренажа (керамзит), наборы инструментов для садоводства (грабли, вёдра, лейки, лопаты, рыхлители, мотыжки и др.).

- технические средства обучения: компьютер, проектор.

**10. Календарно-тематическое планирование**

**5 класс 1четверть: 8 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Растениеводство** |  |  |
|  |  | Растение как живое существо. | 1ч. |  |
|  |  | Потребности растения как живого существа. | 1ч. |  |
|  |  | Уметь различать части растения, называть их. | 1ч. |  |
|  |  | Дерево, куст, травянистое растение; их различие. | 1ч. |  |
|  |  | **Комнатные растения** |  |  |
|  |  | Многообразие комнатных растений. | 1ч. |  |
|  |  | Представление о потребностях комнатных растений. | 1ч. |  |
|  |  | Значение комнатных растений для человека. | 1ч. |  |
|  |  | Значение воды в жизни растений . | 1ч. |  |

**5 класс 2 четверть: 8 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Обращение с кухонным инвентарём** |  |  |
|  |  | Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка). | 1ч. |  |
|  |  | Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода). | 1ч. |  |
|  |  | Различение предметов посуды для приготовления пищи (ложка, вилка, нож).  Экскурсия в столовую школы. | 1ч. |  |
|  |  | Различение предметов посуды для приготовления пищи (чайник, заварник). | 1ч. |  |
|  |  | Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (тёрка, разделочная доска). | 1ч. |  |
|  |  | Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (овощечистка, пресс для чеснока). | 1ч. |  |
|  |  | Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (шумовка, дуршлаг). | 1ч. |  |
|  |  | Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (половник, лопаточка). | 1ч. |  |

**5 класс 3 четверть: 10 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Уборка помещений** |  |  |
|  |  | Сметание мусора на полу в определенное место | 1ч. |  |
|  |  | Заметание мусора на совок. | 1ч. |  |
|  |  | Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну (практическая работа). | 1ч. |  |
|  |  | **Ручная стирка** |  |  |
|  |  | Ручная стирка. Наполнение ёмкости водой. | 1ч. |  |
|  |  | Наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства. | 1ч. |  |
|  |  | Замачивание белья. | 1ч. |  |
|  |  | Застирывание белья. | 1ч. |  |
|  |  | Полоскание белья. | 1ч. |  |
|  |  | Выжимание белья, вывешивание на просушку. | 1ч. |  |
|  |  | Экскурсия в прачечную города. | 1ч. |  |

**5 класс 4 четверть: 8 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Растения грунта** |  |  |
|  |  | Различие диких и культурных растений. | 1ч. |  |
|  |  | Знание названий нескольких диких (клевер, крапива) и культурных (томат, огурец) растений. | 1ч. |  |
|  |  | Знание названий нескольких диких (одуванчик, медуница) и культурных (капуста, свёкла) растений. | 1ч. |  |
|  |  | **Комнатные растения** |  |  |
|  |  | Декоративные растения, их узнавание (различение). | 1ч. |  |
|  |  | Экскурсия в ботанический сад города. | 1ч. |  |
|  |  | Цветущие кактусы. | 1ч. |  |
|  |  | Представление о потребностях комнатных растений. | 1ч. |  |
|  |  | Выращивание комнатных растений. | 1ч. |  |

**6 класс 1 четверть: 8 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Комнатные растения** |  |  |
|  |  | Значение воды в жизни растений. | 1ч. |  |
|  |  | Умение тактильно (трогать пальцем) определять необходимость полива растения (практическая работа). | 1ч. |  |
|  |  | Умение зрительно (по внешнему виду) определять необходимость полива растения. | 1ч. |  |
|  |  | Уход за растениями, не требующими частого полива(суккуленты, кактус). | 1ч. |  |
|  |  | Уход за влаголюбивыми растениями (циперус). | 1ч. |  |
|  |  | Правила полива растения в жаркое время года. | 1ч. |  |
|  |  | Правила полива растения в холодное время года. | 1ч. |  |
|  |  | Умение отмерять мерочным стаканом необходимого количества воды для полива (практическая работа). | 1ч. |  |

**6 класс 2 четверть: 8 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Обращение с кухонным инвентарём** |  |  |
|  |  | Газовая плита. Правила техники безопасности. | 1ч. |  |
|  |  | Электрическая плита. Правила техники безопасности. | 1ч. |  |
|  |  | Холодильник. Назначение, правила техники безопасности. | 1ч. |  |
|  |  | Кухонный комбайн. Назначение, правила техники безопасности. | 1ч. |  |
|  |  | Микроволновая печь. Назначение, правила техники безопасности. | 1ч. |  |
|  |  | Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. | 1ч. |  |
|  |  | Мытьё и хранение электробытовых приборов. | 1ч. |  |
|  |  | Оборудование кухни. Организация рабочего места. Экскурсия в школьную столовую. | 1ч. |  |

**6 класс 3 четверть: 10 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Уход за вещами** |  |  |
|  |  | Правила личной гигиены. | 1ч. |  |
|  |  | Личные вещи, их назначение. | 1ч. |  |
|  |  | Уход за личными вещами. | 1ч. |  |
|  |  | Виды и назначение одежды. | 1ч. |  |
|  |  | Уход за одеждой. Экскурсия в химчистку города. | 1ч. |  |
|  |  | Значение одежды для сохранения здоровья человека. | 1ч. |  |
|  |  | Виды и назначение головных уборов. | 1ч. |  |
|  |  | Значение головных уборов для сохранения здоровья человека. | 1ч. |  |
|  |  | Рабочая, домашняя одежда. Назначение, использование. | 1ч. |  |
|  |  | Спортивная, праздничная одежда. Назначение, использование. | 1ч. |  |

**6 класс 4 четверть: 8 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Комнатные растения** |  |  |
|  |  | Способы полива растения: в поддон (практическая работа). | 1ч. |  |
|  |  | Способы полива растения: в грунт (практическая работа). | 1ч. |  |
|  |  | Закрепление навыка полива растений (практическая работа). | 1ч. |  |
|  |  | Рыхление грунта. Инвентарь для рыхления. | 1ч. |  |
|  |  | Правила безопасного рыхления грунта. | 1ч. |  |
|  |  | Последовательность действий при уборке рабочего места после завершения работы. | 1ч. |  |
|  |  | Пересадка растения. Назначение, порядок действий. | 1ч. |  |
|  |  | Перевалка растения. Назначение, порядок действий. | 1ч. |  |

**7 класс 1 четверть: 8 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Комнатные растения** |  |  |
|  |  | Значение мытья листьев для растения. | 1ч. |  |
|  |  | Условия, при которых необходимо мыть листья растения. | 1ч. |  |
|  |  | Мытьё растения под душем. Последовательность действий. | 1ч. |  |
|  |  | Мытьё растения при помощи опрыскивателя. Последовательность действий (практическая работа). | 1ч. |  |
|  |  | Значение опрыскивания для растений. | 1ч. |  |
|  |  | Формирование умения набирать воду в опрыскиватель. | 1ч. |  |
|  |  | Формирование умения выбирать нужный режим опрыскивания. | 1ч. |  |
|  |  | Формирование умения опрыскивать растение (практическая работа). | 1ч. |  |

**7 класс 2 четверть: 8 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Обращение с кухонным инвентарём** |  |  |
|  |  | Экскурсия в кабинет домоводства. Техника безопасности. | 1ч. |  |
|  |  | Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. | 1ч. |  |
|  |  | Санитарно – гигиенические требования и правила техники безопасности при приготовлении пищи. | 1ч. |  |
|  |  | Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. | 1ч. |  |
|  |  | **Приготовление пищи** |  |  |
|  |  | Продукты, необходимые для приготовления салата из свежих овощей. | 1ч. |  |
|  |  | Соблюдение последовательности действий при приготовлении овощного салата из свежих овощей (практическая работа). | 1ч. |  |
|  |  | Узнавание (различение) заготовок из фруктов и ягод (варенье, джем, желе, компот). | 1ч. |  |
|  |  | Соблюдение последовательности действий при приготовлении киселя (практическая работа). | 1ч. |  |

**7 класс 3 четверть: 10 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Уход за вещами** |  |  |
|  |  | Узнавание (различение) сезонной одежды и обуви, головных уборов. | 1ч. |  |
|  |  | Уход за одеждой. Складывание вещей на длительное хранение. | 1ч. |  |
|  |  | Уход за одеждой осенью (чистка, сушка). | 1ч. |  |
|  |  | Уход за одеждой весной (чистка, сушка). | 1ч. |  |
|  |  | Уход за обувью осенью. Определение необходимости чистки обуви (замша, нубук). | 1ч. |  |
|  |  | Уход за обувью весной. Определение необходимости чистки обуви (замша, нубук). | 1ч. |  |
|  |  | Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. Экскурсия в мастерскую по ремонту обуви. | 1ч. |  |
|  |  | Узнавание (различение) средств для чистки обуви. | 1ч. |  |
|  |  | Выбор средства для чистки обуви. | 1ч. |  |
|  |  | Чистка обуви (практическая работа). | 1ч. |  |

**7 класс 4 четверть: 8 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Комнатные растения** |  |  |
|  |  | Удаление сухих листьев с растения. Экскурсия в цветочный магазин (ботанический сад) города. | 1ч. |  |
|  |  | Правила бережного удаления сухих листьев с растения. | 1ч. |  |
|  |  | Вред, наносимый растению при небрежном удалении сухих листьев. | 1ч. |  |
|  |  | Визуальное определение необходимости мытья горшка/поддона (известковый налёт, закисшие остатки влаги). | 1ч. |  |
|  |  | Мытьё горшков/поддонов. Удаление известковых отложений, закисших остатков влаги. | 1ч. |  |
|  |  | Формирование умения мытья горшка/поддона (практическая работа). | 1ч. |  |
|  |  | Формирование понятия «открытый грунт». | 1ч. |  |
|  |  | Формирование понятия «закрытый (защищённый) грунт». | 1ч. |  |

**8 класс 1 четверть: 8 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Растения грунта** |  |  |
|  |  | Растения, выращиваемые в открытом грунте (лук, петрушка кабачок). | 1ч. |  |
|  |  | Растения, выращиваемые в закрытом грунте (огурец, томат, перец). | 1ч. |  |
|  |  | Значение рыхления почвы для растения в открытом грунте. | 1ч. |  |
|  |  | Значение рыхления почвы для растения в закрытом грунте. | 1ч. |  |
|  |  | Знакомство с инвентарём для рыхления почвы (рыхлитель). | 1ч. |  |
|  |  | Формирование умения рыхлить почву вокруг растения рыхлителем. | 1ч. |  |
|  |  | Последовательность действий при использовании рыхлителя (практическая работа). | 1ч. |  |
|  |  | Техника безопасности при работе с инвентарём. | 1ч. |  |

**8 класс 2 четверть: 8 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Приготовление пищи** |  |  |
|  |  | Ужин. Составление меню для ужина. | 1ч. |  |
|  |  | Формы нарезки овощей (соломка, дольки, кружочки, кубики). | 1ч. |  |
|  |  | Формирование умения нарезать овощи (практическая работа). | 1ч. |  |
|  |  | Напитки для ужина. Заваривание рассыпного чая и чая в пакетике (практическая работа). | 1ч. |  |
|  |  | Макароны и блюда из них. Отваривание макарон. | 1ч. |  |
|  |  | Крупы и их виды. Приготовление гречневой каши. | 1ч. |  |
|  |  | Сервировка стола к ужину. С/р игра «Накрываем на стол». | 1ч. |  |
|  |  | Практическая работа «Уборка кухни после приготовления еды». | 1ч. |  |

**8 класс 3 четверть: 10 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Уход за вещами** |  |  |
|  |  | Правила и периодичность смены нательного белья. С/ролевая игра «Одеваем куклы Аню и Ваню». | 1ч. |  |
|  |  | Стирка нательного белья (практическая работа). | 1ч. |  |
|  |  | Правила и периодичность смены постельного белья. С/ролевая игра «Меняем постельное бельё». | 1ч. |  |
|  |  | Смена постельного белья (практическая работа). | 1ч. |  |
|  |  | **Уборка помещений** |  |  |
|  |  | Гостиная комната и её оборудование. | 1ч. |  |
|  |  | Формирование навыков последовательности уборки гостиной комнаты. | 1ч. |  |
|  |  | Формирование представлений о видах сезонной уборки помещений. | 1ч. |  |
|  |  | Последовательность действий при сезонной уборке помещений. | 1ч. |  |
|  |  | Правила и способы подготовки квартиры к зиме. | 1ч. |  |
|  |  | Пол. Назначение. Виды половых покрытий. Удаление пятен с линолеума (практическая работа). | 1ч. |  |

**8 класс 4 четверть: 8 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Растения грунта** |  |  |
|  |  | Значение удобрений для жизни растения. | 1ч. |  |
|  |  | Периоды жизни растения, в которые необходимо вносить удобрения. | 1ч. |  |
|  |  | Корневая подкормка растения (полив). | 1ч. |  |
|  |  | Листовая подкормка растения (опрыскивание). | 1ч. |  |
|  |  | Техника безопасности при работе с удобрениями. | 1ч. |  |
|  |  | Грядка. Узнавание (различение), назначение. | 1ч. |  |
|  |  | Междурядье. Узнавание (различение), назначение. | 1ч. |  |
|  |  | Формирование умения оформлять грядку и междурядье (практическая работа). | 1ч. |  |

**9 класс 1 четверть: 8 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Растения грунта** |  |  |
|  |  | Клумба. Узнавание (различение), назначение. | 1ч. |  |
|  |  | Подготовка клумбы к высадке растений. | 1ч. |  |
|  |  | Формирование умения делать для растений лунки на клумбе (практическая работа). | 1ч. |  |
|  |  | Формирование умения грамотно высаживать растения на клумбе (какие в центре, какие по бокам). | 1ч. |  |
|  |  | Техника безопасности при работе с инвентарём (лопата, грабли). | 1ч. |  |
|  |  | Знание назначения бороздок и лунок на грядке. | 1ч. |  |
|  |  | Формирование умения изготавливать бороздки и лунки при помощи садового инвентаря (лопатка, рыхлитель, мотыжка). | 1ч. |  |
|  |  | Техника безопасности при работе с инвентарём. | 1ч. |  |

**9 класс 2 четверть: 8 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Приготовление пищи** |  |  |
|  |  | Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. | 1ч. |  |
|  |  | Тепловая обработка овощей. | 1ч. |  |
|  |  | Приготовление салатов из варёных овощей. Практическая работа «Приготовление винегрета». | 1ч. |  |
|  |  | Приготовление супов из овощей. Суп «Картофельный» (практическая работа). | 1ч. |  |
|  |  | Приготовление супов из овощей. Суп «Щи» (практическая работа). | 1ч. |  |
|  |  | Молочные продукты. Их виды, хранение. Экскурсия на гормолзавод города. | 1ч. |  |
|  |  | Виды бутербродов. | 1ч. |  |
|  |  | Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (простой и сложный бутерброд). | 1ч. |  |

**9 класс 3 четверть: 10 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Уход за вещами** |  |  |
|  |  | Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины. | 1ч. |  |
|  |  | Сортировка белья перед стиркой. Закладывание и вынимание белья из машины. | 1ч. |  |
|  |  | Установка программы и температурного режима. | 1ч. |  |
|  |  | Глажение утюгом. Различение составных частей утюга. | 1ч. |  |
|  |  | Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Глажение кухонного полотенца (практическая работа). | 1ч. |  |
|  |  | **Уборка помещений** |  |  |
|  |  | Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. | 1ч. |  |
|  |  | Вытирание поверхности мебели. | 1ч. |  |
|  |  | Соблюдение последовательности действий при мытье пола. | 1ч. |  |
|  |  | Просушивание мокрых тряпок. | 1ч. |  |
|  |  | Мытьё пола, выливание использованной воды. | 1ч. |  |

**9 класс 4 четверть: 8 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Растения грунта** |  |  |
|  |  | Подготовка к посадке семян цветочных растений (бархатцы и петунии). | 1ч. |  |
|  |  | Подготовка к посадке овощных семян (огурец и кабачок). | 1ч. |  |
|  |  | Формирование умения отбирать спелые, крупные семена. | 1ч. |  |
|  |  | Замачивание для обеззараживания в растворе перманганата калия. | 1ч. |  |
|  |  | Просушивание семян на салфетке. | 1ч. |  |
|  |  | Формирование умения подготовки тары и грунта для посева семян. | 1ч. |  |
|  |  | Формирование умения насыпАть достаточное количество грунта в тару. | 1ч. |  |
|  |  | Формирование умения прибирать рабочее место после завершения работы. | 1ч. |  |

**10 класс 1 четверть: 8 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Растения грунта** |  |  |
|  |  | Посев семян овощных растений в открытом грунте (свекла, петрушка, укроп). | 1ч. |  |
|  |  | Последовательность действий при посадке клубней картофеля. | 1ч. |  |
|  |  | Формирование умения выкапывать овощи, выращенные в открытом грунте (свекла, морковь, картофель). | 1ч. |  |
|  |  | Формирование умения срезать овощи ножницами или секатором (огурец, томат, кабачок). | 1ч. |  |
|  |  | Подготовка овощей к хранению (очищение от земли, обрезка ботвы, просушивание). | 1ч. |  |
|  |  | Сбор семян с цветочных растений. Формирование умения расфасовывать семена по пакетикам. | 1ч. |  |
|  |  | Осенняя уборка клумбы. Формирование умения убирать растения с клумбы. | 1ч. |  |
|  |  | Чистка и мытьё садового инвентаря. | 1ч. |  |

**10 класс 2 четверть: 8 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Приготовление пищи** |  |  |
|  |  | Соблюдение последовательности при обработке овощей (сортировка, мытьё). | 1ч. |  |
|  |  | Правила техники безопасности при пользовании ножом, вилкой. | 1ч. |  |
|  |  | Нарезка сырых овощей. Практическая работа «Салат из сырых овощей». | 1ч. |  |
|  |  | Чистка сырого картофеля (практическая работа). | 1ч. |  |
|  |  | Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из картофеля. Практическая работа «Отварной картофель». | 1ч. |  |
|  |  | Соблюдение последовательности действий при приготовлении картофельного пюре. Практическая работа «Пюре из картофеля». | 1ч. |  |
|  |  | Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на воде. Практическая работа «Каша на воде». | 1ч. |  |
|  |  | Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на молоке. Практическая работа «Каша на молоке». | 1ч. |  |

**10 класс 3 четверть: 10 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Обращение с кухонным инвентарём** |  |  |
|  |  | Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора (практическая работа). | 1ч. |  |
|  |  | Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды и кухонных принадлежностей. | 1ч. |  |
|  |  | Уход, мытьё, размораживание холодильника, морозильного ларя. | 1ч. |  |
|  |  | Мытьё рабочих столов, подоконников. | 1ч. |  |
|  |  | Соблюдение последовательности действий при подметании и мытье пола. | 1ч. |  |
|  |  | **Уборка помещений** |  |  |
|  |  | Чистящие и моющие средства.  Назначение, использование. | 1ч. |  |
|  |  | Соблюдение последовательности действий при чистке санузла и ванной комнаты. Техника безопасности при работе с чистящими средствами. | 1ч. |  |
|  |  | Окна в доме, их назначение. Соблюдение последовательности действий при мытье окон. | 1ч. |  |
|  |  | Мягкая мебель. Назначение, уход. | 1ч. |  |
|  |  | Формирование умения мытья стеклянных и зеркальных поверхностей в доме с использованием моющих средств (практическая работа). | 1ч. |  |

**10 класс 4 четверть: 8 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п  год | № п/п тема | Содержание | Кол-во  часов | Дата |
|  |  | **Растения грунта** |  |  |
|  |  | Посев семян овощных растений в открытом грунте (свекла, петрушка, укроп). | 1ч. |  |
|  |  | Последовательность действий при посадке клубней картофеля. | 1ч. |  |
|  |  | Формирование умения выкапывать овощи, выращенные в открытом грунте (свекла, морковь, картофель). | 1ч. |  |
|  |  | Формирование умения срезать овощи ножницами или секатором (огурец, томат, кабачок). | 1ч. |  |
|  |  | Подготовка овощей к хранению (очищение от земли, обрезка ботвы, просушивание). | 1ч. |  |
|  |  | Сбор семян с цветочных растений. Формирование умения расфасовывать семена по пакетикам. | 1ч. |  |
|  |  | Осенняя уборка клумбы. Формирование умения убирать растения с клумбы. | 1ч. |  |
|  |  | Чистка и мытьё садового инвентаря. | 1ч. |  |