

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по учебному предмету **«**Трудовая практика» составлена на основании адаптированной основной общеобразовательной программы (далее АООП) для обучающих с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), разработана в соответствии с требованиями федеральной государственной общеобразовательной системы (далее ФГОС).

Программа предназначена для работы с учащимися  5 класса и рассчитана на подготовку учащихся с интеллектуальными нарушениями к доступной работе по дому. Программа рассчитана на 68 часов(2 часа в неделю).

**Рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документов и методических рекомендаций:**

* Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г № 273 ФЗ»;
* Письмо Минобрнауки РФ от 11.03.2016 № ВК-452/07 «О введении ФГОС ОВЗ» (методические рекомендации для детей с умственной отсталостью).
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 № 1599  «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
* Примерной основной образовательной программой основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015г. №1/15);
* Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 №189 «Об утверждении СанПин 2.4.2.28210 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждения» (далее – СанПин 2.4.2.28210)
* Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 №1897 (далее-ФГОС основного общего образования);
* Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам- образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30. 08.2013 № 1015»;
* Программой специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: Подготовительный, 1-4 классы./ Программой специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5 – 9 классы. Под ред. В.В.Воронковой. Москва: Гуманитарный издательский центр «Владос»

**Цели:**

1. социальная адаптация учащихся;
2. подготовка учеников  к посильной хозяйственной деятельности в семье, повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

**Задачи:**

1. развитие интереса к трудовой деятельности.
2. Формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
3. Освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.
4. Формировать знания, умения и навыки по хозяйственно бытовому труду.
5. Познакомить с правилами безопасности при работе с бытовыми приборами.
6. Познакомить с последовательностью выполнения определенных бытовых операций.
7. Развивать зрительное, осязательное восприятия.
8. Развивать в процессе трудовой деятельности внимание, восприятие, мышление.
9. Развивать моторику рук и зрительно-двигательную координацию в процессе обучения приемам труда.
10. Воспитывать нравственные качества личности: аккуратность, самостоятельность, трудолюбие.
11. Воспитывать положительные взаимоотношения между детьми в процессе труда.
12. Формировать и совершенствовать технические и технологические знания, профессионально-трудовые умения и навыки;
13. Развивать мышление, способность к пространственному анализу, мелкую и крупную моторики;
14. Воспитывать культуру труда и умение использовать в практической деятельности общеобразовательные знания и навыки.

**Адаптированная рабочая программа для детей с лёгкой умственной отсталостью по трудовой практике, разработана для Кештовой Снежаны и упрощена по следующим категориям:**

1. Отбор материала с учетом его доступности и практической значимости для совершенствования речевой практики школьников.  Изучается элементарный материал в самых минимальных пределах.

2. Программа построена на основе концентрического принципа размещения материала, при котором одна и та же тема изучается в течение нескольких лет с постепенным наращиванием сведений. Умственно отсталые дети с большими затруднениями усваивают сложные системы понятийных связей и легче — простые. Концентрическое расположение материала дает возможность разъединять сложные грамматические понятия и умения на составляющие элементы и каждый отрабатывать отдельно. В результате постепенно увеличивается число связей, лежащих в основе понятия, расширяется языковая и речевая база для отработки умений и навыков. Концентризм программы также создает условия для постоянного повторения ранее усвоенного материала.

3. Выделение пропедевтических периодов. Программа выделяет на всех этапах обучения подготовительные этапы, в течение которых коррегируются недостатки прошлого опыта, идет подготовка к усвоению следующих разделов программы.

4. Замедленный темп прохождения учебного материала. По сравнению с обычной программой и программой для детей с ОВЗ предусмотрено увеличение количества уроков по каждой теме.

5. Коррекционная и практическая направленность программного материала.  Коррекционная работа – это исправление или ослабление имеющихся недостатков учащихся и содействие возможно большему приближению развития этих детей к их максимальному уровню.

**Реализуются следующие принципы в построении хода урока:**

1.Замедленность темпа обучения, что соответствует замедленности протекания психических процессов;

2. Упрощение структуры ЗУН в соответствии с психофизическими возможностями ученика;

3.Осуществление повторности при обучении на всех этапах и звеньях урока;

4.Максимальная опора на чувственный опыт ребенка, что обусловлено конкретностью мышления ребенка;

5.Максимальная опора на практическую деятельность и опыт ученика.

6.Опора на более развитые способности ребенка;

7.Осуществление дифференцированного руководства учебной деятельностью ребенка, предусматривающего проектирование, направление и регулирование, а вместе с тем и исправление действий учащихся членением целостной деятельности на отдельные части, операции и др.

**Основные пути повышения качества работы учащихся заклю­чаются в следующем:**

1. Создание психологической установки на изготовление изделий, отвечающих техническим требованиям и имеющих товарный вид.

2. Обучение нормативно одобренным приемам труда и приме­нение в работе эффективной технологии.

3. Достаточный уровень технического и материального обеспе­чения труда обучющихся.

В первые два—три года обучения первосте­пенное внимание придается правильности выполнения учащимися трудовых приемов. В последующем наращивается темп работы и сте­пень овладения трудовыми навыками. С этой целью организуются занятия практического повторения.

Для эффективного обучения детей с лёгкой умственной отсталостью необхо­димо проводить систематическое изучение динамики развития их трудовых способностей. Одним из способов решения этой задачи служат самостоятельные практические работы. Целенаправленное изучение таких работ учителем, наряду с другими методами наблюдения за ребенком, по­зволяют выявить сильные и слабые стороны трудовой деятельнос­ти каждого ученика, наметить задачи исправления присущих им недостатков.

**Общая характеристика учебного предмета**

Наблюдение и опыт изучения социальной адаптации учащихся, имеющих особенности развития, показывает большие трудности в их приспособлении к самостоятельной практической жизни.

                 Учащийся часто сам не в состоянии выделить и освоить те социальные компоненты, которые обеспечат ему благополучное существование в современном социуме. Задача предмета «Трудовая практика» сориентировать, помочь разобраться в окружающей обстановке, сформировать осведомленность в бытовых и социальных вопросах, сформировать адаптивные знания, умения  и  навыки на доступном уровне. Предмет «Трудовая практика» тесно связан с такими дисциплинами как «Человек», «Профильный труд», «Окружающий социальный мир». Например, на уроках окружающего мира, на основе ознакомления с предметами и явлениями окружающей действительности наряду с другими сообщаются сведения о семье, охране здоровья, одежде и обуви, некоторых вопросах питания.  На уроках по формированию математических представлений, кроме прочего, осуществляется формирование элементарных знаний по экономике ведения домашнего хозяйства. На уроках трудовой практики усиливается внимание к вопросам, связанным с организацией  своего быта.  Уроки трудовой практики имеют ярко выраженную коррекционную направленность. Трудовая практика – это организованное социальное общение, позволяющее формировать коммуникативные навыки. Как образовательная область предмет «Трудовая практика» решает задачу сделать этот процесс осмысленным, а социальное поведение привычным и системным, то есть «привязанным» к определенным жизненным и бытовым ситуациям.

**Описание места учебного предмета в учебном плане:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Класс** | **5 класс** |
| ***Количество часов в неделю*** | 2 часа |
| ***Итого в год*** | 68 часов |

**Планируемые результаты освоения учебного предмета**

**5 класс**

**Личностные результаты освоения учебного предмета:**

Программа направлена на то, чтобы каждый ученик, как субъект учебно–познавательной деятельности, мог проявить свои личностные качества:

- проявлять познавательный интерес;

- проявлять и выражать свои эмоции;

- обозначать свое понимание или непонимание вопроса;

- участвовать в совместной, коллективной деятельности;

- проявлять готовность следовать установленным правилам поведения и общения на уроке и на перемене;

- проявлять эмоционально-положительное отношение к сверстникам, педагогам, другим взрослым.

**Предметные результаты освоения учебного предмета:**

В результате обучения ученик должен посильно усвоить основное содержание учебного предмета. Данный курс направлен, прежде всего, на обучение практическим навыкам хозяйственно-бытовой деятельности, выполнению доступных бытовых поручений, связанных с выполнением повседневных дел дома. В зависимости от особенностей психофизического развития ученики осваивают различные уровни деятельности:

- совместные действия с педагогом, родителями;

- деятельность по подражанию;

- деятельность по образцу;

- деятельность по последовательной инструкции;

- самостоятельная деятельность воспитанника;

- умение ребенка исправить допущенные ошибки.

В соответствии с требованиями ФГОС к АОП для обучающихся с лёгкой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 1) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

Предполагаемые (ожидаемые) результаты освоения программы: предполагается то, что учащиеся будут **знать**и  **уметь**:

1. Знать места, где можно совершить различные покупки, виды магазинов, совершать мелкие покупки совместно с родителями;
2. Различать виды одежды, головных уборов и обуви по назначению;
3. Выполнять элементарные способы ухода за одеждой и обувью;
4. Уметь использовать в домашнем хозяйстве некоторые виды бытовой техники, соблюдая правила безопасности;
5. Соблюдать санитарно-гигиенические требования  к чистоте на кухне;
6. Знать назначение посуды и предметов кухонного инвентаря;
7. Знать и уметь готовить простые блюда под контролем взрослых;
8. Знать и уметь использовать средства для мытья посуды, последовательность  мытья посуды;
9. Знать и осуществлять элементарные действия по уборке помещений и территории.

**Формирование базовых учебных действий обучающихся**

|  |  |
| --- | --- |
| *Группа БУД*  *действий* | *Перечень учебных действия* |
| Личностные  учебные действия | * положительное отношение к окружающей действительности, * готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию |
| Коммуникативные учебные  действия | * 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 | * входить и выходить из учебного помещения со звонком * ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения) * пользоваться учебной мебелью * адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.) * работать с учебными принадлежностями (инструментами, спортивным инвентарем) и организовывать рабочее место * 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 существенные, общие и отличительные свойства предметов * делать простейшие обобщения, сравнивать, классифицировать на наглядном материале * пользоваться знаками, символами, предметами-заместителями * наблюдать; работать с информацией (понимать изображение, текст, устное высказывание, элементарное схематическое изображение, таблицу, предъявленные на бумажных и электронных и других носителях). |

**Требования к уровню достижений обучающихся 5 класса с лёгкой умственной отсталостью по учебному предмету «Трудовая практика»**

Основные требования к знаниям и умениям обучающихся

**ВВЕДЕНИЕ** Предполагаемые знания и умения:

Соблюдать правила поведения в кабинете; соблюдать правила ОТ и ТБ, санитарно-гигиенические требования назанятиях.

**УБОРКА ТЕРРИТОРИИ**

Предполагаемые знания и умения:

Узнавать и показывать инструменты, уметь с ними обращаться, знать приемы работы, порядок хранения.

Показывать приемы подготовки к хранению, порядок хранения, приемы безопасного пользования.

Подметать дорожки, уметь обращаться с метлой, совком, носилками.

Уметь пользоваться граблями для сгребания травы, опавших листьев.

Узнавать и показывать инструменты для уборки снега. Отличать их от других инструментов.

Соблюдать правила техники безопасности.

Уметь с помощью учителя расчищать снег лопатами и откидывать его в специально отведенные места.

**ПОКУПКИ** Предполагаемые знания и умения:

Различать, называть виды магазинов, их назначение.

Знать название продуктовых магазинов и их ассортимент.

Знать название отделов продуктовых магазинов и их ассортимент.

Соблюдать последовательность выполнения покупок. Складывание покупок в сумку

Различать отделы в продовольственных магазинах.

Соблюдать правила покупки товаров в них.

**ОБРАЩЕНИЕ С КУХОННЫМ ИНВЕНТАРЕМ**

Предполагаемые знания и умения:

Иметь представление о требованиях к помещению кухни.

Знать и называть части посуды. Назначение кухонных принадлежностей и посуды.

Уметь использовать, хранить столовые приборы.

Уметь правильно пользоваться столовыми приборами.

Соблюдать последовательность действий при мытье посуды. Знать правила пользования и ухода за посудой;

санитарно-гигиенические требования к использованию химических средств для ухода за посудой.

Знать правила техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдать последовательность

действий при пользовании электробытовым прибором.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ** Предполагаемые знания и умения:

Знать о значении продуктов питания для здоровья человека, о питательных веществах, содержащихся в основных продуктах питания.

Различать блюда для завтрака

Знать правила сервировки стола к завтраку.

Накрывать стол с учетом конкретного меню.

Соблюдать правила пользования ножом, санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи.

Резать ножом продукты для бутербродов.

Строго соблюдать правила безопасной работы режущими инструментами. Соблюдать последовательность действий

при пользовании электробытовым прибором.

Подготовить продукты для салата.

Резать ножом продукты для салата.

Мыть, отваривать овощи для винегрета; подготовить продукты для винегрета.

Правила заваривания чая.

Пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдать правила безопасности; заварить чай.

**УБОРКА ПОМЕЩЕНИЯ** Предполагаемые знания и умения:

Различать жилые помещения в городе и деревне.

Различать помещения в жилом доме, квартире.

Различать школьные помещения.

Соблюдать гигиену жилища.

Убирать с поверхности стола остатки еды и мусора.

Соблюдать последовательность действий при мытье поверхностей мебели.

Соблюдать последовательность действий при уборке пола.

Соблюдать последовательность действий при мытье пола.

**УХОД ЗА ВЕЩАМИ** Предполагаемые знания и умения:

Знать виды и назначение белья.

Пользоваться моющими средствами для разных видов белья.

Называть способы стирки белья. Стирать, сушить белье.

Соблюдать правила техники безопасности при работе с утюгом. Соблюдать последовательность 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.

**ПОВТОРЕНИЕ** Предполагаемые знания и умения:

Уметь выполнить практические пробы по разделам учебной программы.

**Содержание учебного предмета:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел** | **Краткое содержание раздела** |
| **Покупки** | Покупки. Как делать покупки. Магазин. Правила поведения в магазине. Упаковка продуктов в сумки. |
| **Уход за одеждой и обувью** | Назначение одежды. Сезонная одежда. Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства. Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Этапы стирки одежды. Машинная стирка. Составные части стиральной машины. Правила безопасного обращения со стиральной машиной. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья. Глажение белья. Составные части утюга. Правила безопасности при работе с утюгом. Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски. Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Складывание в шкаф.  Чистка одежды. Инвентарь для чистки. Виды обуви. Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви. Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви. |
| **Обращение с кухонным инвентарем** | Посуда и кухонный инвентарь. Посуда для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности. Назначение кухонных принадлежностей. Уход за посудой. Чистая и грязная посуда. Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. Сушка посуды. Определение места посуды на кухне. Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов. Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. Уход за бытовыми приборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и посуды при сервировке стола. |
| **Приготовление пищи** | Приготовление блюда. Правила гигиена при приготовлении еды. Понятие «Рецепт блюда». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря для приготовления блюда. Подготовка продуктов. Мытье овощей. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание кубиками, соломкой. Натирание на терке. Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. Приготовление салата. Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Этапы предварительной обработки и варки овощей. Приготовление салата из вареных овощей. |
| **Уборка помещений и территории** | Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом. Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уборка пришкольной территории. Подметание территории. |
| **Пришкольный участок.** | Правила безопасности при работе с садовым инвентарем. Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уборка пришкольной территории. Подготовка к посадке рассады бархатцев. Посадка рассады цветочных растений на пришкольном участке. |
| **Дом.** | Мой дом. Домашние дела. Семейные заботы. |
| **Итоговый урок**. | Итоговый урок. |

**Календарно-тематическое планирование по предмету «Трудовая практика» 5 класс на 2019-2020 учебный год**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Название раздела.**  **Тема урока** | **Кол-во**  **часов** | | **Тип урока** | | **Дата**  **план** | | **Дата**  **факт** |
| 1 | **Введение**  Инструктаж по технике безопасности. | 1  1 | | комбинированный | | 6.09 | |  |
| 2 | **Дом.**  Мой дом. | **3**  1 | | комбинированный | | 9.09 | |  |
| 3 | Домашние дела. | 1 | | комбинированный | | 13.09 | |  |
| 4 | Семейные заботы. | 1 | | комбинированный | | 16.09 | |  |
| 5 | **Покупки.**  Покупки. | **4**  1 | | комбинированный | | 20.09 | |  |
| 6 | Как делать покупки. Магазин. | 1 | | комбинированный | | 23.09 | |  |
| 7 | Правила поведения в магазине. | 1 | | комбинированный | | 27.09 | |  |
| 8 | Упаковка продуктов в сумки. | 1 | | комбинированный | | 30.09 | |  |
| 9 | **Обращение с кухонным инвентарём.**  Кухня. Санитария и гигиена на кухне | **22**  1 | | комбинированный | | 4.10 | |  |
| 10 | Посуда и кухонный инвентарь. | 1 | | комбинированный | | 7.10 | |  |
| 11 | Посуда для сервировки стола. | 1 | | комбинированный | | 11.10 | |  |
| 12 | Посуда для приготовления пищи. | 1 | | комбинированный | | 14.10 | |  |
| 13 | Кухонные принадлежности. Столовая и чайная посуда | 1 | | комбинированный | | 18.10 | |  |
| 14 | Назначение кухонных принадлежностей. Уход за посудой. | 1 | | комбинированный | | 21.10 | |  |
| 15 | Практическое занятие по уходу за столовой и чайной посудой | 1 | | комбинированный | | 25.10 | |  |
| 16 | Чистая и грязная посуда. | 1 | | комбинированный | | 4.11 | |  |
| 17 | Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. | 1 | | комбинированный | | 8.11 | |  |
| 18 | Сушка посуды. | 1 | | комбинированный | | 11.11 | |  |
| 19 | Определение места посуды на кухне. | 1 | | комбинированный | | 15.11 | |  |
| 20 | Виды бытовых кухонных приборов. | 1 | | комбинированный | | 18.11 | |  |
| 21 | Плита | 1 | | комбинированный | | 22.11 | |  |
| 22 | Практическое занятие по уходу за плитой | 1 | | комбинированный | | 25.11 | |  |
| 23 | Назначение приборов Холодильник | 1 | | комбинированный | | 29.11 | |  |
| 24 | Практическое занятие по уходу за  холодильником | 1 | | комбинированный | | 2.12 | |  |
| 25 | Назначение приборов  Микроволновая печь | 1 | | комбинированный | | 6.12 | |  |
| 26 | Практическое занятие по уходу за микроволновой печью | 1 | | комбинированный | | 9.12 | |  |
| 27 | Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборамиУход за бытовыми приборами. | 1 | | комбинированный | | 13.12 | |  |
| 28 | Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. | 1 | | комбинированный | | 16.12 | |  |
| 29 | Мытье и хранение электробытовых приборов. | 1 | | комбинированный | | 20.12 | |  |
| 30 | Накрывание на стол. | 1 | | комбинированный | | 27.12 | |  |
| 31 | **Приготовление пищи.**  Приготовление блюда. Правила гигиена при приготовлении еды. | **21**  1 | | комбинированный | | 10.01 | |  |
| 32 | Понятие «Рецепт блюда». | 1 | | комбинированный | | 13.01 | |  |
| 33 | Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. | 1 | | комбинированный | | 17.01 | |  |
| 34 | Выбор инвентаря для приготовления блюда. | 1 | | комбинированный | | 20.01 | |  |
| 35 | Подготовка продуктов. | 1 | | комбинированный | | 24.01 | |  |
| 36 | Мытье овощей. | 1 | | комбинированный | | 27.01 | |  |
| 37 | Чистка овощей. Резание ножом.  . | 1 | | комбинированный | | 31.01 | |  |
| 38 | Нарезание кубиками, соломкой. Натирание на терке. | 1 | | комбинированный | | 10.02 | |  |
| 39 | Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. Приготовление салата. | 1 | | комбинированный | | 14.02 | |  |
| 40 | Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Приготовление винегрета. | 1 | | комбинированный | | 17.02 | |  |
| 41 | Этапы предварительной обработки и варки овощей . | 1 | | комбинированный | | 21.02 | |  |
| 42 | Приготовление салата из вареных овощей. Приготовление винегрета. | 1 | | комбинированный | | 24.02 | |  |
| 43 | Чистка картофеля Блюда из картофеля . | 1 | | комбинированный | | 28.02 | |  |
| 44 | Виды салатов. Приготовление салата из свежих овощей. | 1 | | комбинированный | | 2.03 | |  |
| 45 | Простые бутерброды. | 1 | | комбинированный | | 6.03 | |  |
| 46 | Приготовление простых бутербродов | 1 | | комбинированный | | 9.03 | |  |
| 47 | Приготовление горячих бутербродов. | 1 | | комбинированный | | 13.03 | |  |
| 48 | Продукты питания (хлеб, мясо, овощи, фрукты). | 1 | | комбинированный | | 16.03 | |  |
| 49 | Продукты питания (молочные продукты, крупы и т.д.). | 1 | | комбинированный | | 20.03 | |  |
| 50 | Значение разнообразия продуктов питания для здоровья человека. | 1 | | комбинированный | | 30.03 | |  |
| 51 | Приготовление завтрака | 1 | | комбинированный | | 3.04 | |  |
| 52 | **Уход за одеждой и обувью**  Уход за вещами. | **2**  1 | | комбинированный | | 6.04 | |  |
| 53 | Изучение названий одежды и обуви: уличной, школьной, домашней. | 1 | | комбинированный | | 10.04 | |  |
| 54 | **Уборка помещений и территорий**  Уборка мебели. | | **14**  1 | | комбинированный | | 13.04 |  |
| 55 | Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. | | 1 | | комбинированный | | 17.04 |  |
| 56 | Вытирание поверхности мебели. | | 1 | | комбинированный | | 20.04 |  |
| 57 | Жилой дом. Помещения в жилом доме. | | 1 | | комбинированный | | 24.04 |  |
| 58 | Школьные помещения | | 1 | | комбинированный | | 27.04 |  |
| 59 | Практическая работа: «Вытирание поверхности мебели.» | | 1 | | комбинированный | | 4.05 |  |
| 60 | Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. | | 1 | | комбинированный | | 8.05 |  |
| 61 | Соблюдение последовательности действий при подметании пола. | | 1 | | комбинированный | | 11.05 |  |
| 62 | Мытье пола .Практическое занятие по мытью пола | | 1 | | комбинированный | | 15.05 |  |
| 63 | Уборка класса Практическое занятие по уборке класса  Генеральная уборка класса | | 1 | | комбинированный | | 18.05 |  |
| 64 | Школьный двор. Уборка школьного двора. | | 1 | | комбинированный | | 22.05 |  |
| 65 | Практическая работа. Сгребание травы и опавших листьев граблями. | | 1 | | комбинированный | | 25.05 |  |
| 66 | Практическая работа: Подметание дорожек с твердым покрытием, сбор мусора в валки и кучи, переноска мусора. | | 1 | | комбинированный | | 29.05 |  |
| 67 | Практическая работа:  Уборка пришкольной территории. | | 1 | | комбинированный | | 30.05 |  |
| 68 | **Итоговый урок** | | **1** | | урок закр. знаний | | **31.05** |  |
|  |  | |  | |  | |  |  |