




**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Саратовской области «Школа для обучающихся по адаптированным
образовательным программам №17 г. Энгельса»**

<p align="center">«Согласовано» Руководитель МО  /Л.Ю.Егорова/ Протокол № 1 от «30» августа 2021г.</p>	<p align="center">«Согласовано» Заместитель директора по УВР ГБОУ СО «Школа АОП №17 г. Энгельса»  /Н.М.Ляхова/ «30» августа 2021г.</p>	<p align="center">«Утверждаю» Директор ГБОУ СО «Школа АОП №17 г. Энгельса»  /Е.В.Амвросенкова/ Приказ № _____ от «01» сентября 2021г.</p> 
---	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПЕДАГОГА

по учебному предмету «Профессионально – трудовое обучение»
(домоводство)
для обучающихся 9 «Б» класса

на 2021-2022 учебный год

Составитель:
Иванищева Елена Владимировна,
учитель профессионально – трудового
обучения
высшей квалификационной категории

Пояснительная записка

Программа учебного предмета «Профессионально – трудовое обучение» (домоводство) для учащихся 9б класса разработана в соответствии с нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

-Федеральный закон ФЗ от 29 декабря 2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;

-Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 года № 1599 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);

-Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) от 22 декабря 2015 г. № 4/15 ФУМ объединения по общему образованию;

-Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГБОУ СО «Школа АОП № 17 г. Энгельса» от 1 сентября 2019 г.;

УМК: 1.Швейное дело 4 класс. Б.Г.Картушина, Г.Г. Мозговая М. «Просвещение»1994г.

2.Сельскохозяйственный труд 5 класс. Е.А.Ковалева М. «Просвещение» 2000г,

3.Обслуживающий труд 5 класс. О.А. Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Меркуцкая

«Дрофа»2004г.

На изучение предмета «Профессионально – трудовое обучение» в 9б классе отводится 9 часов в неделю.

Целью профессионально - трудового обучения и воспитания у учащихся с ОВЗ (интеллектуальная недостаточность) служит формирование у них в процессе учебы трудовых навыков и умений; побуждение и получение первоначальной профессиональной подготовки.

В процессе коррекционных занятий мы поставили следующие задачи:

вооружение учащихся профессиональными знаниями (технологическими, техническими) и обучение профессиональным приемам труда;

формирование умений самостоятельно выполнять трудовые практические задания по специальности;

воспитание у учащихся интереса к труду и специальностям;

воспитание потребности к труду, уважения к людям труда, качеств рачительных хозяев.

воспитание у учащихся с ограниченными возможностями здоровья устойчивого положительного отношения к труду и формирование личностных качеств, необходимых в трудовой деятельности: ответственности за порученное дело, дисциплинированности, заботливого и бережного отношения к общественному достоянию и родной природе.

Учитывая сложный состав учеников школы, программы по всем учебным предметам указывают на разноуровневые требования к овладению знаниями: 1-й — базовый уровень, 2-й — минимально необходимый. Это дает возможность учителю практически осуществлять дифференцированный подход к обучению ребенка с нарушенным интеллектом.

Образовательные технологии, используемые на уроках: развивающего обучения, ИКТ, игровые, здоровьесберегающие.

Методы и приемы, используемые в ходе занятий: наблюдения, работа с натуральными наглядными пособиями, беседа, работа с учебником, с изобразительными наглядными пособиями, таблицами, лабораторные и практические задания.

Коррекция недостатков психического и физического развития обучающихся заключается в следующем:

коррекции познавательной деятельности учащихся путем систематического и

целенаправленного воспитания волевых качеств, совершенствования у них всех видов восприятия, развития умения применять имеющиеся компетенции в условиях окружающей реальности;

развитии аналитических способностей, умений сравнивать, обобщать; формирование умения ориентироваться в задании, планировать выполнение задания, контролировать свои действия и их результаты;

коррекции ручной моторики; улучшения зрительно-двигательной координации путем использования вариативных и многократно повторяющихся действий с применением разнообразных технических приемов построения чертежей, опорных схем, таблиц и т.д.

развитие слуховой, моторной, зрительной памяти, внимания, наблюдательности, мышления.

Формы организации учебного процесса: урок, производственная практика, внеурочные занятия, домашняя работа, а также кружковая работа.

На коррекционных занятиях учитывается дифференциация учащихся

I группа. Учащиеся, наиболее успешно овладевающие программным материалом в процессе фронтального обучения. Все задания ими, как правило, выполняются самостоятельно. Они не испытывают больших затруднений при выполнении измененного задания, в основном правильно используют имеющийся опыт, выполняя новую работу. Им доступен некоторый уровень обобщения. Полученные знания и умения они успешно применяют на практике. При выполнении сравнительно сложных заданий им нужна незначительная активизирующая помощь взрослого.

II группа. Учащиеся также достаточно успешно обучаются в классе. В ходе обучения эти дети испытывают несколько большие трудности, чем ученики I группы. Они в основном понимают фронтальное объяснение учителя, неплохо запоминают изучаемый материал, но без помощи сделать элементарные выводы и обобщения не в состоянии. Учащихся II группы отличает несамостоятельность в выполнении всех видов работ, они нуждаются в помощи учителя, как активизирующей, так и организующей. Перенос знаний в новые условия их в основном не затрудняет, но при этом ученики снижают темп работы, допускают ошибки, которые могут быть исправлены с незначительной помощью. Объяснения своих действий у учащихся II группы недостаточно точны, даются в развернутом плане с меньшей степенью обобщенности.

III группа. Учащиеся, которые с трудом усваивают программный материал, нуждаясь в разнообразных видах помощи (словесно-логической, наглядной и предметно-практической). Для этих учащихся характерно недостаточное осознание вновь сообщаемого материала (правила, теоретические сведения, факты). Им трудно определить главное в изучаемом материале, установить логическую связь частей, отделить второстепенное. Им трудно понять материал во время фронтальных занятий, они нуждаются в дополнительном объяснении, их отличает низкая самостоятельность. Темп усвоения материала у этих учащихся значительно ниже, чем у детей, отнесенных к II группе. Несмотря на трудности усвоения материала, ученики в основном не теряют приобретенных знаний и умений могут их применить при выполнении аналогичного задания, однако каждое несколько измененное задание воспринимается ими как новое. Данная группа учащихся обладает низкой способностью обобщать из суммы полученных знаний и умений, выбирать нужное и применять адекватно поставленной задаче.

Предполагаемые результаты.

Учащиеся должны **знать:**

рабочие специальности- озеленитель и цветовод;

приемы осеннего ухода за цветником;

сроки уборки корнеклубней георгина;

признаки созревания плодов и семян деревьев и кустарников;

способы разметки мест посадки;

правила посадки дерева и кустарника;

сроки и правила укрытия садовых роз;

виды и значение зеленых насаждений;
породы деревьев и кустарников;
назначение различных швейных изделий;
виды традиционных народных промыслов;
название и назначение материалов и инструментов;
правила безопасности труда и личной гигиены при работе на швейной машине и с инструментами;

Учащиеся должны **уметь**:

выращивать хризантемы;
изготавливать гербарий;
выращивать дерево и кустарник;
размножить горшечные цветочные растения;
называть основные породы деревьев и кустарников, произрастающих в средней полосе России.
приготавливать маринадную заливку;
стерилизовать крышки и банки для консервирования овощей;
консервировать в маринаде овощи;
соблюдать правила безопасной работы с уксусной эссенцией;
определять свежесть мяса и мясных продуктов и полуфабрикатов;
производить первичную и тепловую обработку мяса и мясных продуктов;
составлять меню к завтраку, обеду, ужину;
складывать салфетки двумя-тремя способами;
рационально организовать рабочее место;
выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;
выполнять не менее трех видов рукоделия с использованием текстильных и поделочных материалов;
классифицировать растения по словесному описанию, рисунку, названию; производить деление корнеклубней георгина;
определять вид кустарника по внешним признакам;
производить обрезку сухих стеблей с кустов;
распознавать парковые стили;
распознавать виды вечнозеленых комнатных растений.

В основе реализации рабочей программы лежит системно-деятельный подход, направленный на формирование и развитие компетентностей: коммуникативных, социальных, культурологических, общекультурных, бытовых, экономических, политических, информационных, познавательных, рефлексивных.

Учебно-тематический план
по профессионально-трудовому обучению (домоводство)
в 9б классе (9 часов в неделю, всего 282часов)

№ п/п	Тематический блок	Кол-во часов
Разделы		
1.	Цветоводство и декоративное садоводство.	138 ч
2.	Кулинария	69ч
3.	Рукоделие.	75 ч
	Всего:	282ч
Практическая часть (после каждого раздела)		
	Самостоятельные работы	10 ч
	Экскурсии	7 ч
	Количество уроков с использованием ИКТ	9 %
	Количество проектов	1 %

№ п/п	Тема проектов	Срок реализации
1.	Украсим школьный дворик	апрель-май

Календарно – тематическое планирование

по предмету «Профессионально – трудовое обучение» (домоводство) в 9б классе
(9 часов в неделю)

№	Тема занятия	дата	Кор. даты
1.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ № 29,31,32,36,45.	03.09	
2.	Рабочие специальности - озеленитель и цветовод. Значение, обязанности.	03.09	
3.	Условия труда озеленителя и цветовода. ИКТ ТБ№16.	03.09	
4.	Осенний уход за цветником.	06.09	
5.	Приемы осеннего ухода за цветником.	06.09	
6.	Оправка границ клумб.	06.09	
7.	Георгин-незимующий многолетник. ИКТ ТБ №16.	08.09	
8.	Георгин. Строение растения, размножение.	08.09	
9.	Сроки уборки корнеклубней георгина.	08.09	
10.	Выкопка корнеклубней георгина.	10.09	
11.	Хризантема-незимующее многолетнее цветковое растение.	10.09	
12.	Основное использование в цветоводстве хризантем.	10.09	
13.	Сроки выкопки и хранение маточных кустов.	13.09	
14.	Хранение не зимующих цветковых растений в подвале.	13.09	
15.	Выкопка канн и подготовка их к хранению в подвале.	13.09	
16.	Сбор плодов и листьев с деревьев и кустарников.	15.09	
17.	Способы высушивания листьев для гербария.	15.09	
18.	Изготовление гербария.	15.09	
19.	Красочное оформление гербария.	17.09	
20.	Входной мониторинг. Тестирование.	17.09	
21.	Входной мониторинг. Практическая работа.	17.09	
22.	Способы разметки мест посадки.	20.09	

23.	Уборка мусора с участка для озеленения.	20.09	
24.	Разметка линий траншей и мест посадок деревьев с помощью измерительной ленты, шнура, и колышков.	20.09	
25.	Строение саженца дерева или кустарника: расположение корневой шейки, корни вертикальные и горизонтальные.	22.09	
26.	Правила посадки дерева и кустарника. Соответствие возраста и величины саженца и размера ямы.	22.09	
27.	Посадка дерева, кустарника.	22.09	
28.	Осенний уход за кустарниками.	24.09	
29.	Заготовка земляных смесей.	24.09	
30.	Роза, выращиваемая в открытом грунте, подлежащая укрытию на зиму. ИКТ ТБ №16.	24.09	
31.	Подготовка кустов розы к укрытию.	27.09	
32.	Срезка невызревших побегов с розы.	27.09	
33.	Удаление листьев с растения.	27.09	
34.	Окучивание розы на высоту 20-25 см.	29.09	
35.	Пригибание стеблей и укрытие их лапником.	29.09	
36.	Устройство над кустом каркаса с затянутым рубероидом.	29.09	
37.	Сезонноцветущие горшечные растения закрытого грунта.	01.10	
38.	Цикламен, кальцеолярия, примула, цинерария.	01.10	
39.	Общая характеристика сезонноцветущих горшечных растений.	01.10	
40.	Условия выращивания.	04.10	
41.	Размножение горшечных цветочных растений.	04.10	
42.	Виды зеленых насаждений. ИКТ ТБ №16.	04.10	
43.	Насаждения общего пользования.	06.10	
44.	Насаждения ограниченного пользования.	06.10	
45.	Санитарно-гигиеническое значение насаждений.	06.10	
46.	Деревья и кустарники в парке, саду, сквере.	08.10	
47.	Виды посадок-массив. ИКТ ТБ №16.	08.10	
48.	Виды посадок-группа. ИКТ ТБ №16.	08.10	
49.	Виды посадок-аллея, рядовая посадка. ИКТ ТБ №16.	11.10	

50.	Живая изгородь. ИКТ ТБ №16.	11.10	
51.	Породы деревьев. ИКТ ТБ №16.	11.10	
52.	Экскурсия. Инструктаж по ТБ №10.	13.10	
53.	Экскурсия . Ознакомление с составом посадок.	13.10	
54.	Экскурсия. Ознакомление с видами посадок.	13.10	
55.	Породы кустарников. ИКТ ТБ №16.	15.10	
56.	Лиственные и хвойные. ИКТ ТБ №16.	15.10	
57.	Зарисовки лиственных деревьев.	15.10	
58.	Зарисовки хвойных деревьев.	18.10	
59.	Ознакомление с местными деревьями и кустарниками.	18.10	
60. 0	Ивовые деревья и кустарники (ива белая).	18.10	
61.	Ивовые деревья и кустарники (тополь бальзамический).	20.10	
62.	Чубушниковые (чубушник обыкновенный).	20.10	
63.	Розоцветные (пузыреплодник калинолистный).	20.10	
64.	Розоцветные .Рябина обыкновенная.	22.10	
65.	Маслинные (сирень , ясень обыкновенный).	22.10	
66.	Липовые (липа мелколистная).	22.10	
67.	Липовые (липа крупнолистная).	08.11	
68.	Розоцветные . Шиповник морщинистый, роза собачья.	08.11	
69.	Характеристика внешнего строения растений .	08.11	
70.	Березовые(береза бородавчатая).	10.11	
71.	Практическое повторение. Осенний уход за кустарником.	10.11	
72.	Практическая работа на пришкольном участке.	10.11	
73.	Производственная классификация цветковых растений.	12.11	
74.	Деление цветковых растений на группы. ИКТ ТБ №16.	12.11	
75.	Цветковые растения открытого грунта. ИКТ ТБ №16.	12.11	
76.	Цветковые растения закрытого грунта. ИКТ ТБ № 16.	15.11	

77.	Однолетние цветковые растения.	15.11	
78.	Двулетние цветковые растения.	15.11	
79.	Многолетние цветковые растения.	17.11	
80.	Красивоцветущие растения. ИКТ ТБ №16.	17.11	
81.	Декоративнолиственные растения. ИКТ ТБ №16.	17.11	
82.	Общие признаки групп цветковых растений.	19.11	
83.	Краткая характеристика горшечных и выгоночных растений.	19.11	
84.	Краткая характеристика цветковых растений закрытого грунта.	19.11	
85.	Хризантема (однолетняя, многолетняя).	22.11	
86.	Хризантема (крупноцветковая, мелкоцветковая).	22.11	
87.	Размножение хризантемы.	22.11	
88.	Черенкование (сроки, правила).	24.11	
89.	Размножение герани.	24.11	
90.	Черенкование (сроки, правила)	24.11	
91.	Самостоятельная работа. Определение кустарника по внешнему строению.	26.11	
92.	Самостоятельная работа. Черенкование хризантем и герани.	26.11	
93.	Анализ выполненной самостоятельной работы.	26.11	
94.	Практическое повторение. Подготовка почвы для выращивания черенков.	29.11	
95.	Практическое повторение. Посадка черенков хризантем и герани.	29.11	
96.	Практическое повторение. Работа на пришкольном участке.	29.11	
97.	Практическое повторение. Ремонт дорожек.	01.12	
98.	Практическое повторение. Работа на пришкольном участке.	01.12	
99.	Итоговое занятие по разделу «Цветоводство и декоративное садоводство».	01.12	
100.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ№ 30,33,34.	03.12	
101.	Кулинария-искусство приготовления пищи.	03.12	
102.	Пища- основной источник питания человека.	03.12	
103.	Определение срока годности консервированных овощей .	06.12	

104.	Консервирование овощей в домашних условиях. ИКТ ТБ №16.	06.12	
105.	Состав маринадной заливки.	06.12	
106.	Правила безопасности при работе с уксусной эссенцией.	08.12	
107.	Приготовление маринадной заливки.	08.12	
108.	Условия хранения консервированных овощей.	08.12	
109.	Работа с печатной продукцией.	10.12	
110.	Подбор рецептов консервирования овощей.	10.12	
111.	Красочное оформление выбранного рецепта.	10.12	
112.	Технология приготовления пищи.	13.12	
113.	Блюда из мяса и субпродуктов	13.12	
114.	Значение и место в питании человека блюд из мяса.	13.12	
115.	Белки и жиры в мясных блюдах.	15.12	
116.	Практическая работа. Приготовление печени куриной.	15.12	
117.	Поддача готового блюда к столу.	15.12	
118.	Знакомство с видами мясного сырья. ИКТ ТБ №16.	17.12	
119.	Сроки хранения мясных продуктов.	17.12	
120.	Санитарные условия первичной обработки мяса.	17.12	
121.	Условия хранения полуфабрикатов из мяса.	20.12	
122.	Условия хранения полуфабрикатов из котлетной массы.	20.12	
123.	Определение качества мяса.	20.12	
124.	Способы тепловой обработки мяса .	22.12	
125.	Тепловая обработка мяса-отваривание.	22.12	
126.	Тепловая обработка мяса-варение.	22.12	
127.	Тепловая обработка мяса-тушение.	24.12	
128.	Тепловая обработка мяса- запекание.	24.12	
129.	Определение времени варки и жаренья до готовности.	24.12	
130.	Приготовление овощного рагу с мясом .	27.12	

131.	Тушение мяса и овощей до готовности.	27.12	
132.	Анализ качества выполненной работы.	27.12	
133.	Приготовление блюд из мяса. ИКТ ТБ №16.	29.12	
134.	Приготовление рубленой массы.	29.12	
135.	Приготовление блюд из рубленой массы.	29.12	
136.	Субпродукты.	31.12	
137.	Блюда из субпродуктов.	31.12	
138.	Приготовление блюд из субпродуктов.	31.12	
139.	Знакомство с технологической картой приготовления вермишели по- флотски».	10.01	
140.	Отваривание вермишели.	10.01	
141.	Обжаривание фарша мясного с луком.	10.01	
142.	Столовые приборы и посуда. ИКТ ТБ №16.	12.01	
143.	Сервировка стола. ИКТ ТБ №16.	12.01	
144.	Мини конкурс «Чей стол краше».	12.01	
145.	Правила этикета.	14.01	
146.	Урок-практикум «Как вести себя в гостях».	14.01	
147.	Знакомство с меню школьной столовой.	14.01	
148.	Составление меню.	17.01	
149.	Способы складывания салфеток.	17.01	
150.	Расчет количества и стоимости продуктов.	17.01	
151.	Экскурсия в магазин для ознакомления с ценами на продукты питания. ТБ №10.	19.01	
152.	Сервировка стола к завтраку.	19.01	
153.	Приготовление гренок и горячего напитка- кофе с молоком.	19.01	
154.	Оформление стола, анализ качества выполненной работы.	21.01	
155.	Приемы красивой фигурной нарезки овощей. ИКТ ТБ №16.	21.01	
156.	Практическое повторение. Тепловая обработка мяса.	21.01	
157.	Самостоятельная работа. Условия тепловой обработки мяса.	24.01	

158.	Самостоятельная работа. Приготовление вермишели «по-флотски».	24.01	
159.	Самостоятельная работа. Приготовление вермишели «по-флотски»	24.01	
160.	Анализ самостоятельной работы. Рецепты приготовления блюд из мяса.	26.01	
161.	Приемы оформления готового блюда	26.01	
162.	Работа с печатной продукцией.	26.01	
163.	Практическое повторение. Сервировка стола к завтраку.	28.01	
164.	Практическое повторение. Сервировка стола к ужину.	28.01	
165.	Практическое повторение. Сервировка стола к обеду.	28.01	
166.	Практическое повторение. Выбор и красочное оформление рецепта .	31.01	
167.	Практическое повторение. Тепловая обработка мяса .	31.01	
168.	Итоговое занятие по разделу «Кулинария».	31.01	
169.	Водное занятие. Инструктаж по ТБ № 47,47/4,47/5,47/6,47/7.	02.02	
170.	Рукоделие. Из истории ремесел.	02.02	
171.	Пошив фартука с нагрудником по готовой выкройке.	02.02	
172.	Зависимость фасона фартука от назначения. ИКТ ТБ №16	04.02	
173.	Выбор фасона фартука.	04.02	
174.	Выбор ткани. Подготовка ткани к раскрою.	04.02	
175.	Раскрой фартука.	07.02	
176.	Обработка бретелей. Обработка боковых срезов.	07.02	
177.	Обработка нижнего среза.	07.02	
178.	Обработка карманов.	09.02	
179.	Обработка карманов. Приутюживание.	09.02	
180.	Соединение карманов с нижней частью фартука.	09.02	
181.	Обработка верхнего среза.	11.02	
182.	Обработка пояса.	11.02	
183.	Соединение деталей фартука.	11.02	
184.	Утюжка готового изделия. Складывание по стандарту.	14.02	

185.	Сумка хозяйственная. Назначение, материалы. ИКТ ТБ №16.	14.02	
186.	Определение мерки изделия .Построение чертежа.	14.02	
187.	Раскрой сумки.	16.02	
188.	Изготовление ручек. Приутюживание.	16.02	
189.	Обработка боковых срезов.	16.02	
190.	Определение места наложения ручек.	18.02	
191.	Обработка верхнего среза.	18.02	
192.	Утюжка готового изделия. Складывание по стандарту.	18.02	
193.	Ремонт одежды и белья.	21.02	
194.	Наложение заплата косыми стежками.	21.02	
195.	Наложение заплата петельными стежками.	21.02	
196.	Наложение заплата на швейной машине.	25.02	
197.	Штопка. Выполнение штопки.	25.02	
198.	Выполнение штопки.	25.02	
199.	Самостоятельная работа. Использование приспособлений для штопки.	28.02	
200.	Самостоятельная работа. Выполнение штопки носка.	28.02	
201.	Анализ выполненной работы.	28.02	
202.	Художественная роспись по ткани. ИКТ ТБ №16.	02.03	
203.	Приемы стилизации природных форм.	02.03	
204.	Выполнение симметричной композиции.	02.03	
205.	Упражнения с кистью на бумаге.	04.03	
206.	Выбор объекта труда (декоративное панно).	04.03	
207.	Выбор декоративного фрагмента.	04.03	
208.	Натягивание ткани на подрамник.	07.03	
209.	Нанесение рисунка простым карандашом.	07.03	
210.	Обведение контура резервирующим составом.	07.03	
211.	Выполнение работы красками с помощью учителя.	09.03	

212.	Самостоятельное выполнение работы.	09.03	
213.	Окончательная отделка изделия.	09.03	
214.	Лепка из соленого теста. Состав соленого теста.	11.03	
215.	Приемы лепки основных элементов.	11.03	
216.	Лепка элементов цветов (ромашка, лилия)	11.03	
217.	Лепка элементов цветов (роза, незабудка).	14.03	
218.	Лепка листьев.	14.03	
219.	Объединение отдельных элементов в композицию.	14.03	
220.	Коллективная работа «Волшебный букет».	16.03	
221.	Замешивание соленого теста. Выбор рисунка.	16.03	
222.	Изготовление отдельных элементов (цветы).	16.03	
223.	Изготовление отдельных элементов (листья).	04.04	
224.	Изготовление отдельных элементов (ваза).	04.04	
225.	Изготовление дополнительных деталей.	04.04	
226.	Объединение отдельных элементов в композицию.	06.04	
227.	Окончательная отделка панно «Волшебный букет».	06.04	
228.	Работа с бумагой и картоном. Инструктаж по ТБ .	06.04	
229.	Изготовление карандашницы из картона.	08.04	
230.	Выбор объекта труда.	08.04	
231.	Подбор материалов. Работа по инструкционной карте.	08.04	
232.	Отделка карандашницы.	11.04	
233.	Техника «Декупаж». Основные правила.	11.04	
234.	Подготовка предмета к нанесению грунта.	11.04	
235.	Нанесение грунта на декорируемый предмет.	13.04	
236.	Просушка грунта. Выбор салфетки.	13.04	
237.	Наклеивание салфетки. Нанесение лака.	13.04	
238.	Самостоятельная работа. Декупаж. Декорирование вазы.	15.04	

239.	Самостоятельная работа. Работа по технологической карте.	15.04	
240.	Анализ самостоятельной работы.	15.04	
241.	Практическое повторение. Декупаж.	18.04	
242.	Практическое повторение. Работа по схеме с помощью учителя.	18.04	
243.	Итоговое занятие по разделу «Рукоделие».	18.04	
244.	Вводное занятие Инструктаж по ТБ № 29,31,32,36,45.	20.04	
245.	Цветоводство и декоративное садоводство.	20.04	
246.	Необходимость проращивания корнеклубней георгина.	20.04	
247.	Оценка состояния корнеклубней георгина.	22.04	
248.	Сроки проращивания корнеклубней георгина.	22.04	
249.	Деление корнеклубней, размещение георгина для проращивания.	22.04	
250.	Красивоцветущие кустарники. ИКТ ТБ №16.	25.04	
251.	Садовая роза. Парковая роза.	25.04	
252.	Сирень: виды, отличительные признаки.	25.04	
253.	Стили садово-паркового строительства. ИКТ ТБ №16.	27.04	
254.	Строение парка.	27.04	
255.	Смешанный стиль паркового строительства.	27.04	
256.	Типичный парк культуры и отдыха.	29.04	
257.	Хвойные деревья и кустарники.	29.04	
258.	Экскурсия в парк. Составные части парка. ТБ №10.	29.04	
259.	Экскурсия в парк. Устройство парка.	04.05	
260.	Экскурсия в парк. Оформление парка.	04.05	
261.	Анализ увиденного. Составление плана парка.	04.05	
262.	Местные хвойные деревья и кустарники.	06.05	
263.	Ель голубая, пихта, туя.	06.05	
264.	Весенний уход за деревьями и кустарниками.	06.05	
265.	Виды обрезки деревьев и кустарников.	11.05	

266.	Вечнозеленые цветковые растения для помещений.	11.05	
267.	Распознавание видов комнатных растений.	11.05	
268.	Итоговый мониторинг. Тестирование.	13.05	
269.	Итоговый мониторинг. Практическая часть	13.05	
270.	Георгин : декоративные качества.	13.05	
271.	Высадка подросших растений в грунт.	16.05	
272.	Стандартные саженцы. Строение саженца дерева..	16.05	
273.	Устройство садовых дорожек и площадок.	16.05	
274.	Самостоятельная работа. Планирование цветника.	18.05	
275.	Самостоятельная работа. Высадка рассады цветковых растений.	18.05	
276.	Анализ выполненной работы.	18.05	
277.	Формы и размеры садовых дорожек и площадок.	20.05	
278.	Основания и покрытия садовой дорожки.	20.05	
279.	Приемы ухода за газоном.	20.05	
280.	Практическое повторение. Работа в цветнике.	23.05	
281.	Практическое повторение. Полив цветника.	23.05	
282.	Итоговое занятие по разделу «Цветоводство и декоративное садоводство».	23.05	

Учебно- методическое обеспечение

- 1.«Обслуживающий труд 4 класс» А.Я. Лабзина, Е.В. Васильченко, Москва «Просвещение» 1983
- 2.«Обслуживающий труд 7 класс» М.Б. Павлова, И.А. Сысоева, Москва 2008
3. «Основы кулинарии» В.И. Ермакова, Москва «Просвещение» 1993
4. «Сельскохозяйственный труд 5 класс» Е.А. Ковалева, Москва «Просвещение» 2005
- 5.«Трудовое обучение 4 класс» А.К. Белинков, Е.В. Васильченко, Москва «Просвещение» 1988
6. «Трудовое обучение 6 класс» П.Р. Атугова, В.А. Полякова, Москва «Просвещение» 1989
7. «Швейное дело 4 класс» Г.Б. Картушина, Г.Г. Мозговая, Москва «Просвещение» 1994
8. «Швейное дело 5-6 класс» Г.Н. Мерсилова, Г.Б. Картушина, Москва «Просвещение» 1989

Таблицы,наглядный материал, карточки индивидуальной работы по подгруппам по темам:

- 1.Цветоводство и декоративное садоводство.
- 2.Пища. Режим питания.
3. Виды овощей.
- 4.Приготовление бутербродов и горячих напитков.
- 5.Швейное дело.
6. Батик.
- 7.Лепка из соленого теста.
- 8.Работа с бумагой и картоном.
- 9.Работа в технике «Декупаж».