

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области
«Ачитская школа-интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы».**

Приложение
№2 к адаптированной
основной
общеобразовательной
программе начального
общего образования

Рабочая программа

Наименование предмета: **Хозяйственно- бытовой труд**

Класс: **5 - 9 класс**

Пояснительная записка.

Рабочая программа по «Хозяйственно-бытовой труд» составлена с учётом особенностей познавательной деятельности обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями развития (вариант 2), характеристики детей, обучающихся в данном классе, направлена на разностороннее развитие личности учащегося, способствует его умственному развитию.

Целью трудового обучения является подготовка обучающихся и подростков с умеренной, Тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР к доступной трудовой деятельности.

Основные задачи: развитие интереса к трудовой деятельности; формирование навыков работы с различными инструментами и оборудованием; освоение отдельных операций и технологий по изготовлению различных изделий, по работе с почвой, с растениями.

Содержание учебного предмета «Хозяйственно-бытовой труд»

5 класс

Программа раскрывает следующие основные разделы курса хозяйственно-бытового труда:

1. Личная гигиена.
2. Одежда и обувь.
3. Питание.
4. Жилище.

Программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу повторения и усложнения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у детей с нарушением интеллекта необходимые им навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства.

При обучении учитывается неоднородность состава класса, осуществляется дифференцированный подход с учетом развития психических функций, особенностей и возможностей детей, овладения ими учебным материалом, различными бытовыми и социальными навыками и возможность включения каждого в какую-либо целенаправленную деятельность. На уроках используются индивидуальные задания для каждого учащегося в зависимости от результативности продвижения.

6 класс

1. Уход за одеждой и обувью.

Изучение названий одежды и обуви: уличной, школьной, домашней.

Смена одежды и обуви по сезонам.

Сроки смены белья. Правила хранения белья до стирки. Правила применения мыла при стирке. Посуда, применяемая для стирки белья.

Приемы стирки и сушки, мелких вещей: носовой платок, воротничок, носки. Сушка мокрой обуви.

Ежедневное вытряхивание и чистка щеткой своей одежды. Пришивание пуговиц.

2. Уход за жилищем.

Виды жилых помещений: общежитие, квартиры, индивидуальные дома.

Правила поведения в квартире.

Ежедневная, периодическая и генеральная уборка.

Мебель обыкновенная, мягкая, полированная.

Правила ухода за мебелью.

Практическая работа. Участие в подготовке жилого помещения к зиме. Участие в уборке двора зимой. Участие в генеральной уборке жилого помещения. Чистка мебели. Натирка пола.

3. Приготовление пищи.

Значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья.

Нормы и режим питания. Основные продукты питания: хлеб, крупяные, мучные изделия, молоко и молочные продукты, сахар, овощи, фрукты, мясо, рыба. Последовательность в обработке овощей и фруктов: сортировка, мытье. Хранение пищи и продуктов питания.

Практическая работа. Сервировка стола к чаю. Правила накрывания стола к чаю, размещение каждого предмета на столе.

Уборка, мытье чайной посуды горячей водой. Просушивание чайной посуды, складывание и хранение ее.

7 класс

Навыки, связанные с гигиеной тела

Повторить и закрепить пройденное о частях тела и предметах санитарии и гигиены. Уметь самостоятельно, без помощи взрослых, выполнить в нужной последовательности все этапы утреннего и вечернего туалета.

Уход за одеждой и обувью

Приемы стирки мелких носильных вещей. (носки, трусы, фартук, косынка).

Правила пользования утюгом (электрическим и простым).

Глажение небольших вещей из хлопчатобумажной ткани.

Чистка кожаной обуви: нанесение слоя гуталина, чистка щеткой, наведение глянца бархоткой.

Хранение принадлежностей для чистки обуви и одежды.

Уход за жилищем

Закрепление ранее полученных навыков. Ежедневная уборка класса. Уход за растениями в классе.

Приготовление пищи

Помещение кухни, соблюдение чистоты и порядка.

Кухонная посуда. Мытье кухонной посуды: кастрюль, чайников, сковородок.

Нагревательные приборы и правила пользования ими. Техника безопасности при приготовлении пищи.

8 класс

«**Труд людей осенью**». Сезонные изменения в природе осенью. Труд людей осенью. Виды работ на участке. Рабочая одежда для работы на участке. Хранение инвентаря.

«**Уход за комнатными растениями**». Виды растений. Комнатные растения. Особенности строения поверхности листа. Уход за комнатными растениями.

«**Уход за одеждой и обувью**». Различение одежды в зависимости от назначения; правила повседневного ухода за одеждой. Стирка мелких предметов одежды. Приспособления и средства для ручной стирки белья.

Различение обуви в зависимости от назначения; правила повседневного ухода за обувью. Принадлежности для ухода за обувью.

«**Уход за жилищем**». Значение ежедневной уборки помещения. Инвентарь и принадлежности для уборки помещений. План уборки комнаты.

Виды комнат.

«**Питание**». Кухонная мебель и оборудование. Чайная посуда. Столовые приборы. Кухонная посуда. Мытье посуды. Приспособления и средства для мытья посуды. Виды бутербродов. Правила безопасной работы с ножом. Отваривание яйца вкрутую. Чистка и отваривание картофеля. Салат из сырых овощей. Заваривание чайного пакетика в чашке. Заваривание компота.

9 класс

Уход за одеждой и обувью

Ежедневный уход за обувью (повторение). Виды материалов для изготовления обуви. Гигиенический уход за обувью: правила и способы (повторение). Виды тканей (повторение). Средства для стирки белья.

Практическая работа. Подготовка белья и одежды к ремонту. Утюжка фасонного белья. Стирка шерстяных, шелковых тканей. Выведение мелких пятен с одежды. Определение материала, из которого изготовлена обувь. Чистка кожаной обуви. Чистка замшевой обуви. Подготовка летней обуви к сезонному хранению.

Жилище

Строительные элементы помещения и их назначение (окна, двери, стены). Материалы для изготовления элементов; покрытия (дерево, пластик, стекло, шпон, краска, обои). Моющие и чистящие средства, применяемые для оконных переплетов, стен. Технология мытья и утепления оконных переплетов. Технология мытья стен, покрытых краской. Уход за комнатными растениями. Инвентарь для ухода за комнатными растениями. Виды декоративных растений. Виды удобрений. Виды готовых почвенных смесей и дренажей для комнатных растений. Правила безопасной работы с землей и средства защиты при работе. Пересадка комнатных растений.

Практическая работа.

Мытье оконных переплетов, подоконников, радиаторов. Мытье стен, покрытых краской. Полив растений. Опрыскивание растений. Удаление пыли с гладких листьев растений. Мытье поддонов. Обрезка сухих и поврежденных листьев. Подкормка растений. Пересадка растений.

Питание

Санитарно-гигиенические требования к кухонной и столовой посуде. Правила пользования столовой посудой и столовыми приборами. Вид тепловой обработки (выпекание). Духовой шкаф.

Практическая работа.

Уход за кухонной и столовой посудой. Приготовление изделий из замороженного теста. Выпекание блинов. Приготовление холодных напитков: киселя, компота, морса. Приготовление заправочных супов из концентратов. Сервировка стола к обеду.

Формирование базовых учебных действий.

Создание благоприятной обстановки, способствующей формированию положительной мотивации пребывания в образовательной организации и эмоциональному конструктивному взаимодействию с взрослыми (родственник, специалист, ассистент и др.) и сверстниками

1. Готовность ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.
2. Сформированность учебного поведения:
направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);
умение выполнять инструкции педагога;
использование по назначению учебных материалов;
умение выполнять действия по образцу и по подражанию.
3. Сформированность умения выполнять задание:
в течение определенного периода времени,
от начала до конца,
с заданными качественными параметрами.
4. Сформированность умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д

Календарно-тематическое планирование

5 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
1.	Введение.	1
2.	Личная гигиена. Части тела.	1

3	Правила личной гигиены. Пользование носовым платком.	2
4	Предметы и средства личной гигиены.	2
5	Уход за полостью рта.	2
6	Уход за ушами.	2
7	Уход за волосами. Прическа. Уход за расческой.	2
8	Гигиена зрения.	2
9	Уход за жилищем. Виды жилых помещений. Отопление жилых помещений.	2
10	Экскурсия: чтение названий улиц и номеров домов	2
11	Адрес дома и школы-интерната.	2
12	Правила поведения в квартире.	1
13	Виды уборки квартиры. Инвентарь и приспособления для уборки.	2
14	Ежедневная уборка (сухая и влажная).	1
15	Протирка пыли.	1
16	Подметание пола.	2
17	Уход за комнатными растениями. Полив, протирка	2
18	Уход за одеждой и обувью. Сезонная одежда, обувь, головные уборы. Вешалка.	2
19	Виды одежды и обуви по назначению.	2
20	Повседневный уход за одеждой. Складывание вещей (на полку, стул).	1
21	Уход за демисезонной одеждой. Чистка. Щетка. Вешалка.	1
22	Виды обуви по назначению. Повседневный уход за обувью.	2
23	Сезонная обувь. Уход за мокрой обувью. Сушка. Материал	2
24	Подготовка обуви к хранению. Уборка летней одежды на хранение.	2
25	Приготовление пищи. Основные продукты питания.	2
26	Правильное питание - залог здоровья.	2
27	Правила техники безопасности и санитарии.	2
28	Правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом.	2
29	Чайная посуда. Сервировка стола к чаю.	2
30	Правила заваривания чая. Чаепитие.	2
31	Правила мытья и чистки чайной посуды.	2
32	Первичная обработка продуктов, овощей, фруктов.	3

33	Нарезка продуктов.	3
34	Приготовление салата из овощей.	3
35	Приготовление салата из фруктов.	3
36	Приготовление бутербродов с маслом, колбасой и сыром.	3
37	Уход за одеждой и обувью. Виды тканей.	3
38	Виды белья. Хранение и смена белья.	3
39	Моющие средства и приспособления для стирки.	3
40	Ручная стирка мелких вещей (платочек, носки).	3
41	Мелкий ремонт одежды. Правила безопасной работы. Игла, наперсток.	4
42	Вдевание нитки в иглу, завязывание узелка. Шитье по проколам.	4
43	Шов «вперед иголку».	4
44	Шов «через край».	4
45	Уход за жилищем. Участие в уборке двора.	4
		102

6 класс

№	Тема урока	Кол-во часов
1	Личная гигиена	1
2	Правила личной гигиены.	4
3	Личная гигиена подростка.	4
4	Уход за жилищем. Уборка территории школы.	4
5	Еженедельная уборка помещения (сухая и влажная).	5
6	Подготовка жилого помещения к зиме. Генеральная уборка.	5
7	Уход за окнами, зеркалами.	5
8	Уход за комнатными растениями.	4
9	Виды мебели, уход за ней.	4

10	Правила ухода за деревянной мебелью.	4
11	Правила ухода за полированной мебелью.	4
12	Правила ухода за мягкой мебелью.	4
13-	Повторение пройденного материала	1
14	Уход за одеждой и обувью. Виды одежды и обуви.	5
15	Повседневный уход за одеждой.	5
16	Уход за верхней одеждой.	5
17	Чистка кожаной обуви.	5
18	Повторение пройденного материала	1
19	Санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.	5
20	Кухонная посуда. Мытье кухонной посуды.	5
21	Виды мясных и рыбных продуктов.	5
22	Обед. Значение закуски, первых, вторых, третьих блюд.	5
23	Сервировка стола к обеду.	5
24	Приготовление закуски (салат, бутерброд...).	4
25	Приготовление первых блюд. Суп. Игра «Столовая»	4
26	Приготовление вторых блюд. Блюда из картофеля. Игра «Мы тебя накормим».	4
27	Приготовление третьих блюд. Сладкие блюда. Игра «Мы идем в кафе».	4

28	Приготовление третьих блюд. Напитки. Игра «Чаепитие»	4
29	Повторение пройденного материала	1
30	Уход за одеждой. Стиральная машина.	4
31	Стирка белья с помощью стиральной машины.	4
32	Ремонт одежды. Шов «назад иголку».	4
33	Пришивание пуговиц с 4-мя отверстиями.	4
34	Правила пользования утюгом. Утюжка изделий.	4
35	Повторение пройденного материала за год	1
	Итого	136

7 класс

п/п	Наименование тем урока	Кол-во часов	Дата
1.	Части тела	1	
2.	Предметы санитарии и гигиены	1	
3.	Предметы санитарии, гигиены	1	
4.	Этапы утреннего, вечернего туалета	1	

5.	Этапы утреннего и вечернего туалета	1	
6.	Постельные принадлежности	1	
7.	Практическая работа «Заправь постель»	1	
8.	Виды одежды	1	
9.	Уход за одеждой. Правила пользования утюгом. Чистка щеткой	1	
10.	Раскладывание одежды на спинке стула, развешивание на вешалки. Правила хранения спортивной одежды	1	
11.	Практическая работа «Глажение небольших вещей из х/б ткани»	1	
12.	Виды обуви	1	
13.	Различение, называние предметов обуви	1	
14.	Ботинки, сапоги, валенки. Кроссовки, валенки, сапоги, ботинки	1	
15.	Уход за обувью: удаление пыли, нанесение слоя гуталина, чистка щеткой	1	
16.	Уход за обувью: удаление пыли и налипшей грязи с обуви. Мытье резиновой обуви	1	
17.	Хранение принадлежностей для чистки обуви и одежды	1	
18.	Шнуровка обуви. Завязывание и развязывание шнурков	1	

19.	Правила применения мыла при стирке	1	
20.	Практическая работа «Виды мыла»	1	
21.	Посуда для стирки белья	1	
22.	Практическая работа «Бельё для стирки. Стирка»	1	
23.	Приёмы стирки и сушки мелких вещей: носовой платок и воротничок	1	
24.	Приёмы стирки и сушки мелких вещей: носки	1	
25.	Практическая работа «Стирка носок»	1	
26.	Практическая работа «Стирка мелких вещей»	1	
27.	Экскурсия в школьную прачечную	1	
28.	Верхняя одежда. Чистка верхней одежды	1	
29.	Практическая работа «Чистка верхней одежды»	1	
30.	Головные уборы. Виды головных уборов	1	
31.	Летние головные уборы	1	
32.	Сезонные головные уборы	1	

33.	Ручная игла. Правила техники безопасности при работе с ручной иглой	1	
34.	Гигиенические правила вдевания нити в иглу. Завязывания узелка	1	
35.	Правила техники безопасности при работе с ручной иглой. Пришивание пуговиц	2	
36.	Правила техники безопасности при работе с ручной иглой. Пришивание пуговиц	2	
37.	Виды пуговиц и способы их пришивания	2	
38.	Практическая работа «Пуговицы. Их вид и назначение»	1	
39.	Ремонт белья по распоровшемуся шву	1	
40.	Практическая работа «Ремонт белья»	2	
41.	Виды жилых помещений: общежитие	2	
42.	Виды жилых помещений: квартиры	2	
43.	Виды жилых помещений: индивидуальные дома	2	
44.	Правила поведения в квартире	2	
45.	Уборка квартиры	2	
46.	Подметание пола, уборка мусора	2	

47.	Приборы для уборки помещения	2	
48.	Пылесос. Чистка ковров	2	
49.	Практическая работа «Чистка ковра пылесосом»	1	
50.	Практическая работа «Чистка мягкой мебели»	1	
51.	Удаление пыли с мебели и подоконников	2	
52.	Ежедневная, периодическая и генеральная уборка	2	
53.	Виды освещения жилого помещения	2	
54.	Виды отопления жилых помещений	2	
55.	Проветривание жилых помещений	2	
56.	Практическая работа «Уход за жилищем»	2	
57.	Мебель обыкновенная, мягкая и полированная	2	
58.	Правила ухода за мебелью	2	
59.	Мебель кухонная. Уход за мебелью	2	
60.	Мебель для спальни комнаты	1	

61.	Практическая работа «Уход за мягкой мебелью»	1	
62.	Практическая работа «Уход за обыкновенной и полированной мебелью»	1	
63.	Ванная комната, ее предназначение	1	
64.	Санузел, правила пользования санузлом	1	
65.	Прихожая, мебель для прихожей	1	
66.	Игра «Назови правильно»	1	
67.	Нормы и режим питания	1	
68.	Витамины. Значение витаминов в питании	2	
69.	Основные продукты питания	1	
70.	Значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья	1	
71.	Знакомство с кухней и кухонной посудой. Соблюдение чистоты и порядка. ТБ при приготовлении пищи	1	
72.	Виды мясных продуктов	1	
73.	Практическая работа «Блюда из мяса и мясопродуктов»	1	
74.	Виды рыбных продуктов	1	

75.	Практическая работа «Блюда из рыбы и рыбных продуктов»	2	
76.	Виды круп	1	
77.	Практическая работа «Угадай крупу»	1	
78.	Блюда из круп, способ приготовления	1	
79.	Польза каш для организма	1	
80.	Виды овощей, их польза	1	
81.	Последовательность в обработку овощей и фруктов: сортировка, мытье	1	
82.	Приготовление овощного салата	1	
83.	Холодильник	1	
84.	Хранение пищи и продуктов питания	1	
85.	Мытье столовой посуды в двух водах	1	
86.	Приемы сушки посуды	1	
87.	Назначение и правила пользования посудой	1	
88.	Назначение и правила пользования ложкой, вилкой, ножом	1	

89.	Правила накрывания стола к завтраку	1	
90.	Размещение приборов на столе	1	
91.	Правила накрывания стола к обеду	1	
92.	Полдник. Зачем нужен полдник	1	
93.	Правила накрывания стола к чаю	1	
94.	Правила накрывания стола к ужину	1	
95.	Уборка со стола после еды	1	
96.- 97	Приготовление овощных блюд из сырых овощей (салат)	2	
98.	Чистка овощей. Отваривание картофеля	1	
99- 100	Приготовление бутербродов	2	
101- 102	Практическая работа «Накрываем стол к чаю»	2	
		136	

№	Тема урока	Кол-во часов
1	Труд людей осенью». Сезонные изменения в природе осенью.	2
2	Труд людей осенью.	2
3	Виды работ на участке.	2
4	Рабочая одежда для работы на участке.	2
5	Хозяйственный инвентарь для работы на участке осенью.	2
6	Хранение инвентаря.	2
7	Алгоритм уборки листвы.	2
8	Обобщающий урок: «Труд людей осенью».	1
9	«Уход за комнатными растениями». Виды растений.	2
10	Комнатные растения.	3
11	Особенности строения поверхности листа.	3
12	Виды комнатных растений.	3
13	Приспособления для ухода за комнатными растениями.	3
14	Уход за комнатными растениями.	3
15	Обобщающий урок: «Комнатные растения».	1
16	«Уход за одеждой и обувью». Виды одежды по сезону.	2
17	Виды одежды по назначению: уличная, домашняя.	2
18	Правила по уходу за одеждой.	2

19	Уход за одеждой.	2
20	Приспособления и средства для ухода за одеждой.	2
21	Приспособление и средства для ручной стирки вещей.	2
22	Правила пользования моющими средствами.	2
23	Алгоритм стирки носков.	2
24	Алгоритм стирки носового платка.	2
25	Обобщающий урок: «Уход за одеждой».	2
26	Виды обуви по сезону.	2
27	Виды обуви по назначению: домашняя, уличная.	2
28	Принадлежности для ухода за обувью.	2
29	Ежедневный уход за обувью.	2
30	Сушка мокрой обуви.	2
31	Правила хранения сезонной обуви.	2
32	Обобщающий урок: «Уход за обувью».	1
33	«Уход за жилищем». Виды жилых помещений.	2
34	Помещения в квартире.	2

35	Приспособления для уборки помещений.	2
36	Виды уборки жилых помещений: генеральная, ежедневная	2
37	Этапы ежедневной уборки комнаты.	2
38	Алгоритм подметания пола.	2
39	Алгоритм протирания пыли на полках.	2
40	Алгоритм мытья пола.	2
41	Правила хранения предметов для уборки.	2
42	Обобщающий урок: «Ежедневная уборка помещений».	1
43	«Питание». Кухонная мебель и оборудование.	2
44	Чайная посуда.	2
45	Кухонная посуда.	2
46	Столовые приборы.	2
47	Обобщающий урок: «Посуда».	2
48	Продукты питания. Виды продуктов питания.	2
49	Правила питания для укрепления здоровья.	2
50	Витамины.	2
51	Значение витаминов для укрепления здоровья.	2
52	Овощи и фрукты.	2

53	Алгоритм обработки овощей и фруктов.	2
54	Режим и рацион питания.	2
55	Обобщающий урок: «Продукты питания».	2
56	Кухонное оборудование: холодильник.	2
57	Правила хранения продуктов питания в холодильнике.	2
58	Обобщающий урок: «Холодильник».	2
60	Виды бутербродов.	2
61	Алгоритм приготовления открытого бутерброда.	2
62	Правила безопасной работы с ножом.	2
63	Обобщающий урок: «Приготовление закрытого бутерброда».	2
64	Заваривание чайного пакетика в чашке.	2
65	Алгоритм сервировки стола к завтраку.	2
66	Мытье посуды.	2
67	Приспособления и средства для мытья посуды.	2
68	Алгоритм мытья чашки и ложки.	2
69	Обобщающий урок: «Мытье посуды».	1
		136

№	Тема урока	Кол-во часов
1	Уход за одеждой Повторение. Ежедневный уход за обувью. Виды материалов для изготовления обуви.	2
2	Повторение. Гигиенический уход за обувью: правила и способы. Уход за обувью из замши и велюра.	2
3	Подготовка летней обуви к сезонному хранению. Повторение.	2
4	Определение видов тканей на образцах одежды.	2
5	Стирка шерстяных, шелковых тканей в машине.	2
6	Утюжка фасонного белья: блузок, брюк, халатов.	3
7	Виды мелкого ремонта одежды. Пришивание пуговиц.	3
8	Ручная стирка майки, фартука.	3
9	Подготовка одежды к сезонному хранению.	3
10	Подготовка верхней одежды к химчистке.	3
11	Повторение. Виды мелкого ремонта.	2
12	Приемы пришивания пуговиц.	2
13	Утюжка фасонного белья.	2
14	Средства для стирки белья.	2
15	Проверочная работа.	2
16	Обобщающий урок по теме: «Уход за одеждой и обувью».	2
17	Жилище. Повторение. Гигиенические требования к состоянию жилой комнаты.	2
18	Последовательность уборки комнаты. Проветривание.	2
19	Удаление пыли с мебели и подоконников.	2
20	Подметание пола щеткой. Сбор мусора в совок.	2
21	Генеральная уборка помещения. Содержание и последовательность работ.	2

22	Строительные элементы помещения и их назначение (окна, двери, стены). Материалы для изготовления элементов покрытия.	2
23	Моющие и чистящие средства для оконных переплетов, стен.	2
24	Технология мытья и утепления окон.	2
25	Технология мытья стен, покрытых краской. Мытье стен.	2
26	Поддержание чистоты оконных переплетов.	2
27	Отличительные особенности поверхности листьев комнатных растений.	2
28	Инвентарь для ухода за комнатными растениями. Уход за комнатными растениями.	2
29	Виды декоративных растений. Факторы, влияющие на растения декоративного вида.	2
30	Режим полива и опрыскивания растений.	2
31	Виды удобрений.	2
32	Подкормка растений удобрением.	2
33	Подкормка растений удобрением.	2
34	Уход за комнатными растениями.	2
35	Обрезка сухих и поврежденных листьев.	2
36	Подкормка растений.	2
37	Виды готовых почвенных смесей и дренажей.	2

38	Правила безопасной работы с землей и средства защиты при работе.	3
39	Пересадка комнатных растений.	3
40	Пересадка комнатных растений.	3
41	Наблюдение за пересаженным растением.	3
42	Протирание пыли с листьев комнатных растений.	3
43	Обрезка сухих и поврежденных листьев.	3
44	Полив комнатных растений.	3
45	Полив комнатных растений.	3
46	Проверочная работа.	3
47	Обобщающий урок по теме: «Жилище».	3
48	Санитарно-гигиенические требования к кухонной и столовой посуде.	3
49	Санитарно-гигиенические требования к кухонной и столовой посуде.	3
50	Уход за кухонной и столовой посудой.	3
51	Правила пользования столовой посудой и столовыми приборами.	3
52	Сервировка стола к обеду.	3
53	Виды тепловой обработки.	3
54	Выпекание.	3
55	Духовой шкаф.	3
56	Приготовление изделий из замороженного теста.	3

57	Выпекание изделий из теста с простым наполнителем (сосиска, сыр, повидло).	3
58	Приготовление скороспелых блинов.	3
60	Приготовление теста.	3
61	Выпечка блинов.	3
62	Приготовление холодных напитков: киселя, компота, морса.	3
63	Приготовление холодных напитков: киселя, компота, морса.	3
64	Дегустация холодных напитков.	3
65	Заправочные супы из концентратов.	3
66	Приготовление супа из концентрата.	3
67	Проверочная работа.	1
68	Обобщающий урок по теме: «Питание».	2
69	Повторение за год.	1
		170