

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат
для слепых и слабовидящих имени В.Ш.Дагаева»**

**Приложение 1
к АООП ООО**

Утверждаю

Директор ГБОУ «С(к)ОШИСС имени В.Ш.Дагаева»

_____ / Ч.А.Гайрабеков/

Приказ № 79 от 31 08 2023 г.

**Рабочие программы
по учебным предметам основного общего образования
5-10 классы
(слабовидящие)
2023 - 2024 учебный год**

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат
для слепых и слабовидящих имени В.Ш.Дагаева»**

**Рабочая программа
по учебному предмету «Профильный труд»
7 «В» класс**

**для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом психофизических
особенностей слабовидящих обучающихся
(вариант 1)
2023-2024 учебный год**

**Составитель:
Мучуева Малика Ахлудиевна
учитель**

Пояснительная записка

Общая характеристика учебного предмета «Основы социальной жизни»

Рабочая программа по предмету «Профильный труд» в 7 классе разработана на основе Федерального государственного стандарта основного общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897 и АООП ООО с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) для слабовидящих обучающихся ГБОУ «С(к)ОШИСС имени В. Ш. Дагаева», разработанной в соответствии с ФАОП ООО ОВЗ, утвержденной Приказом Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022г. № 1026.

Данная рабочая программа ориентирована на учебник Галина А.И., Головинская Е.Ю. «Технологии. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала»: учебник для 7 класса для учащихся (с интеллектуальными нарушениями), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам, Самара: Современные образовательные технологии, 2019.

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса.

Цель изучения предмета "Профильный труд" заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениям) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Изучение этого учебного предмета в V-IX классах способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Учебный предмет "Профильный труд" должен способствовать решению следующих задач:

развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);

обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;

расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;

расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;

ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;

ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;

формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;

ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;

формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;

формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;

совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;

коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;

развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);

формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Место учебного предмета «Профильный труд» в учебном плане

Рабочая программа по предмету «Профильный труд» предусматривает в 7 классе – 238ч. за год (7 ч. в нед.), согласно Учебному плану школы-интерната на 2023-2024 учебный год.

Особенности реализации общеобразовательной программы при обучении слабовидящих с умственной отсталостью (интеллектуальными отклонениями):

Рабочая программа полностью сохраняет поставленные в общеобразовательной программе цели и задачи, а также основное содержание, но для обеспечения особых образовательных потребностей слабовидящих обучающихся имеет следующие особенности реализации. Эти особенности заключаются в:

1. постановке коррекционных задач:

- развивать познавательную активность учащихся;
- развивать общеинтеллектуальные умения: приемы анализа, сравнения, навыки группировки и классификации;
- осуществлять нормализацию учебной деятельности, формировать умение ориентироваться в задании, воспитывать навыки самоконтроля, самооценки;
- развивать словарь, устную монологическую речь детей в единстве с обогащением ребенка знаниями и представлениями об окружающей действительности;
- осуществлять коррекцию нарушений речи;
- осуществлять психокоррекцию поведения ребенка;
- проводить социальную профилактику, формировать навыки общения, правильного поведения.

2. методических приемах, используемых на уроках:

- работа по подгруппам, преобладание практических занятий;
- преобладание индивидуального подхода;
- сложные рисунки, таблицы и большие тексты предъявляются учащимся на карточках, выполненных с учетом требований к наглядным пособиям для слабовидящих детей;
- при рассматривании рисунков учителем используется специальный алгоритм по детальному рассматриванию, который постепенно усваивается учащимися;
- для улучшения зрительного восприятия при необходимости применяются оптические приспособления;
- коррекция зрительных образов, расширения кругозора учащихся.

3. коррекционной направленности каждого урока:

- соблюдение оптимальной зрительной нагрузки на уроках и при выполнении домашних заданий (уменьшенный объём заданий);
- рассадка учащихся за партами в соответствии с характером нарушения зрения;
- соблюдение повышенных требований к освещённости классного помещения;
- соблюдение требований специальной коррекционной школы к изготовлению раздаточных материалов и при использовании технических средств.

4. требованиях к организации пространства

Важным условием организации пространства, в котором обучаются слабовидящие обучающиеся, является безопасность и постоянство предметно-пространственной среды, что предполагает:

- определенное предметное наполнение школьных помещений (свободные проходы к партам, входным дверям, отсутствие выступающих углов и другое);

- соблюдение необходимого для слабовидящего обучающегося светового режима (обеспечение беспрепятственного прохождения в школьные помещения естественного света; одновременное использование естественного и искусственного освещения; возможность использования дополнительного индивидуального источника света и другое);
- оперативное устранение факторов, негативно влияющих на состояние зрительных функций слабовидящие (недостаточность уровня освещенности рабочей зоны, наличие бликов и другое), осязания, слуха;
- определенного уровня освещенности школьных помещений;
- определение местоположения парты в классе для слабовидящих в соответствии с рекомендациями врача-офтальмолога;
- использование оптических, тифлотехнических, технических средств, в том числе и средств комфортного доступа к образованию.

При организации учебного процесса необходимо учитывать гигиенические требования. Из-за быстрой утомляемости зрения возникает особая необходимость в уменьшении зрительной нагрузки. В целях охраны зрения детей и обеспечения работоспособности необходимо:

- рассаживать учащихся с учётом особенности зрения;
- непрерывная продолжительность чтения не должна превышать 10 минут;
- при изготовлении печатных пособий использовать шрифт Arial не менее 14, печать через 1,5 интервала;
- чередование зрительной, слуховой и тактильной нагрузки; фронтальной и индивидуальной формы работы; теоретической и практической работы;
- достаточное разнообразие соответствующих карточек, наглядности и пособий.
- проводить физкультминутки;
- использовать индивидуальные средства коррекции;
- использовать подставку;
- использование ТСО не более 15 минут;
- изображение на экране должно быть качественными, ярким и контрастным;
- расстояние от центра экрана до пола должно составлять 1,0–1,5 м;

- не допускать выключение и включение общего освещения во время просмотра видеофрагментов и просмотр в полной темноте;
- в солнечные дни использовать жалюзи;
- осуществлять контроль за правильной позой учащихся во время занятий.

определенное предметное наполнение школьных помещений (свободные проходы к партам, входным дверям, отсутствие выступающих углов и другое);

- соблюдение необходимого для слабовидящего обучающегося светового режима (обеспечение беспрепятственного прохождения в школьные помещения естественного света; одновременное использование естественного и искусственного освещения; возможность использования дополнительного индивидуального источника света и другое);
- оперативное устранение факторов, негативно влияющих на состояние зрительных функций слабовидящие (недостаточность уровня освещенности рабочей зоны, наличие бликов и другое), осязания, слуха;
- определенного уровня освещенности школьных помещений.

При работе с иллюстрациями, макетами и натуральными объектами следует:

- материал должен быть крупным, четким, контурированным (предмет на картинке должен быть обведён чёрным контуром, ширина которого не более 5 мм);
- содержать небольшое количество деталей;
- сопровождать осмотр объектов словесным описанием, помогая подетально формировать учащимся целостный образ;
- рельефные изображения должны быть не крупнее ладони;
- на контрастном фоне: черно-желтый, сине-желтый, черно-белый;
- предъявлять их с соблюдением тифлопедагогических требований (достаточная освещенность, фон, статичное положение, возможность подойти на расстояние, удобное для восприятия и т.п.).

Содержание учебного предмета за курс 7 класса (распределение тем, увеличение или уменьшение количества часов на изучение тем, особенности проведения лабораторных работ в соответствии с особенностями контингента) соответствует адаптированной учебной программе.

Программа предусматривает подготовку учащихся к выполнению обязанностей уборщиков служебных и производственных помещений, рабочих по комплексной уборке и содержанию домовладений с прилегающими территориями, рабочих зеленого хозяйства. Она предназначена для обучения тех учащихся, кто в силу глубины и особенностей структуры своих дефектов не может заниматься производительным трудом. Основным направлением служит повышение уровня познавательной активности учащихся и развитие их способности к осознанной регуляции трудовой деятельности. Развитие умений происходит путем планомерного сокращения помощи учащимся в их действиях. Учащиеся с нарушением интеллекта обычно затрудняются в овладении такими общетрудовыми умениями, как планирование работы, самоконтроль. В 5-7 классах школьники приобретают навыки и умения, которые служат основой для обучения на уборщиков разных помещений, рабочих по комплексной уборке и содержанию домовладений с прилегающими территориями и рабочих зеленого хозяйства. Обучение учащихся по вспомогательной программе предусматривает сообщение учащимся специальных знаний, выработку умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовку учащихся к профессиям обслуживающего труда, основным содержанием которых является уборка помещений различного назначения (детский сад, школа, больница, офис, частная квартира), уборка уличных территорий, оказания других услуг населению.

Содержание учебного предмета

Вводный урок – 2 часа

Роль труда в жизни человека. Инструктаж по охране труда. План работы на учебный год.

Работа на территории - 12 часов

Пришкольный участок. Устройство, сезонные изменения. Осенние работы на участке. Уборочный инвентарь. Правила безопасной работы. Спецодежда. Уборка опавших листьев. Подготовка природных отходов к переработке (компост). Виды деревьев на пришкольном участке. Уход за деревьями, приствольными кругами. Формирование и обрезка кроны деревьев осенью

Работа с продуктами- 8 часов

Правила санитарной гигиены. Правила безопасной работы с рабочими инструментами. Виды овощей. Первичная обработка. Чистка овощей

Уборка помещений-8 часов

Кухонная бытовая техника и оборудование. Виды техники. Назначение. Принцип действия. Уход за техникой и оборудованием. Уход за полами и мебелью на кухне

Рукоделие (работа с бумагой)- 18 часов

Подготовка рабочего места. Материалы, инструменты. Выполнение осенней аппликации из бумаги. Определение размера рамки. Разрезание гофрокартона. Подготовка рамки из картона. Оформление работы

Работа на территории- 12 часов

Уход за корой деревьев и подготовка к зиме. Повреждение коры. Способы защиты. Подготовка деревьев к зимовке. Инструменты и материалы

Работа с продуктами- 6 часов

Разновидности овощей. Способы чистки. Натирание овощей на терке. Приготовление блюд. Правила санитарной гигиены. Правила безопасной работы с инструментами и приспособлениями

Уборка помещений- 6 часов

Алгоритм и правила уборки поверхностей в помещениях. Материалы и приспособления. Виды полов в помещениях. Уборка полов.

Рукоделие (работа с природными и другими материалами в технике «флористика»)- 18 часов

Изучение строения дерева. Повторение видов деревьев. Материалы и инструменты. Подготовка материалов (веток, корешков, шишек, желудей, каштанов, камешков и другое) для создания флористической композиции. Обдумывание композиции. Подготовка рамки. Оформление работы

Работа на территории- 14 часов

Птицы-защитники деревьев. Уход за птицами. Питание птиц- способ выживания. Изготовление кормушки. Выбор и обоснование вариантов

Уборка помещений-10 часов

Виды помещений. Уборка помещений. Уборка кухни. Виды кухонных плит. Правила безопасности при пользовании газом и электричеством. Правила мытья посуды вручную. Правила безопасной работы и санитарной гигиены при работе на кухне

Работа с продуктами-8 часов

Разновидности овощей. Виды нарезки. Правила безопасной работы с инструментами. Правила санитарной гигиены на кухне. Блюда из подготовленных овощей

Рукоделие (работа с шерстью и другими материалами)-22 часа

Изготовление браслета из шерстяных шариков. Материалы, приспособления. Из истории работы с шерстью. Польза работ из шерсти. Изделия из шерсти и здоровье человека. Работы с шерстью как источник дополнительного материального дохода

Работа на территории- 6 часов

Повреждение деревьев от мороза и солнца. Необходимость обрезки плодовых деревьев.Правила обрезки. Схема обрезки деревьев. Инструменты и материалы. Весенний уход за деревьями

Работа с продуктами-8 часов

Разновидности овощей. Пищевая ценность. Чистка и нарезка отварных овощей. Салат из отварных овощей. Витаминные и вкусовые добавки. Правила безопасной работы с инструментами. Правила санитарной гигиены на кухне. Столовая посуда. Сервировка стола.

Устройство холодильника и правила пользования им

Уборка помещений- 8 часов

Виды полов. Мытье полов. Технологические карты ежедневной и генеральной уборки разных видов помещений. Чистка кухонной раковины. Последовательность уборки кухни. Посещение школьной столовой (предприятия общественного питания). Работа посудомоечной машины. Режим мытья посуды разного назначения. Последовательность уборки кухни

Творческий проект- 20 часов

Цели, назначение. Подбор темы, обсуждения. Проблема. Ситуация. Историческая справка. Информация о предмете. Инструменты и приспособления. Оформление, дизайн изделия. Последовательность изготовления изделия. Оформление проекта. Оформление титульного листа. Защита проекта

Перечень учебно-методического обеспечения

Учебники	Методические пособия
«Технологии. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала»: Учебник для 7 класса для учащихся с ОВЗ, обучающихся по адаптированным общеобразовательным программам/А.И.Галина,Е.Ю.Головинская.-	Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида 5-9 кл., под редакцией В.В.Воронковой. М.:Гуманитарный издательский Центр ВЛАДОС, 2012г и технологии для 5-9 классов специальной (коррекционной) образовательной школы 8 вида, С.Л.Мирский «Технология. 5-8 классы. Обслуживающий труд», М., «Владос», 2011г. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида под редакцией Бгажноковой И.М. «Программы специальных

Самара:Современные образовательные технологии,2019	(коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 5-9 классы. Москва. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. «Метод проектов в технологическом образовании школьников», М. «Вентана-Граф», 2010г
--	--

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Профильный труд»

Личностные результаты:

В результате изучения предмета «Профильный труд» у обучающегося будут сформированы следующие личностные новообразования:

- первоначальные представления о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества; уважительное отношение к труду и творчеству мастеров;
- осознание роли человека и используемых им технологий в сохранении гармонического сосуществования рукотворного мира с миром природы; ответственное отношение к сохранению окружающей среды;
- понимание культурно-исторической ценности традиций, отражённых в предметном мире; чувство сопричастности к культуре своего народа, уважительное отношение к культурным традициям других народов;
- проявление способности к эстетической оценке окружающей предметной среды; эстетические чувства — эмоционально-положительное восприятие и понимание красоты форм и образов природных объектов, образцов мировой и отечественной художественной культуры;
- проявление положительного отношения и интереса к различным видам творческой преобразующей деятельности, стремление к творческой самореализации; мотивация к творческому труду, работе на результат; способность к различным видам практической преобразующей деятельности;
- проявление устойчивых волевых качества и способность к саморегуляции: организованность, аккуратность, трудолюбие, ответственность, умение справляться с доступными проблемами;

готовность вступать в сотрудничество с другими людьми с учётом этики общения; проявление толерантности и доброжелательности.

Предметные результаты освоения учебного предмета "Профильный труд".

Минимальный уровень:

знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

представления об основных свойствах используемых материалов;

знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы;

представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора);

представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;

владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, литье, пиление, строгание);

чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;

представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производство обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство);

понимание значения и ценности труда;

понимание красоты труда и его результатов;

заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;

понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");
организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе;
осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
выслушивание предложений и мнений других обучающихся, адекватное реагирование на них;
комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий;
проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы;
выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;
посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

определение (с помощью педагогического работника) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью педагогического работника) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
экономное расходование материалов;
планирование (с помощью педагогического работника) предстоящей практической работы;
знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;
осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Обучающиеся 7 класса должны знать:

- средства гигиены и рабочий инвентарь;
- выбор правильной рабочей позы;
- виды деревьев
- сезонный уход за деревьями;

- принципы формирования кроны деревьев и обрезку;
- виды насекомоядных птиц и забота о них;
- санитарные требования к жилым помещениям;
- виды помещений;
- виды кухонной бытовой техники;
- правила безопасности при пользовании электричеством;
- назначение посудомоечной машины и подготовка к работе;
- мытье посуды вручную, оборудование;
- виды столовой посуды;
- правила сервировки стола;
- режим мытья посуды;
- устройство и правила пользования холодильником;
- последовательность уборки кухни ;
- виды овощей, правила чистки овощей;
- приготовление блюд из овощей;
- правила безопасной работы с ручными инструментами;
- технологические приемы работы с бумагой, клеем, пластилином, нитками, тканями, шерстью, природными материалами и другими видами материалов;
- организацию рабочего места для выполнения практических работ;
- последовательность выполнения практических работ по рукоделию.

Обучающиеся 7 класса должны уметь:

- работать с рабочим инвентарем;
- выбирать правильную рабочую позу;
- различать виды помещений и санитарные требования к ним;

- ухаживать за деревьями и приствольными кругами в разные сезоны;
- соблюдать правила безопасности при работе с электробытовой техникой;
- сервировать стол;
- различать овощи по внешнему виду;
- чистить овощи; и нарезать овощи, готовить блюда из овощей;
- выполнять правила уборки и мытья посудного оборудования, кухни;
- работать с различными видами бумаги, тканями, нитками, природными материалами, пластилином и другими.

Тематическое - планирование
Количество часов: всего 238 часа, в неделю 7 часов

№п/п	Тема урока	Основные виды учебной деятельности
Вводный урок - 2 часа	Роль труда в жизни человека. Инструктаж по охране труда. План работы на учебный год	Знакомятся с безопасными приемами работы в кабинете, с правилами личной гигиены и организацией рабочего места

<p>Работа на территории- 12 часов</p>	<p>Пришкольный участок. Устройство, сезонные изменения Осенние работы на участке. Уборочный инвентарь. Правила безопасной работы. Спецодежда. Правила безопасной работы. Спецодежда Уборка опавших листьев. Подготовка природных отходов к переработке (компост) Роль деревьев в жизни человека Строение деревьев (корень, ствол, листья, цветы, плоды) Уход за деревьями, приствольными кругами осенью</p>	<p>Наблюдают за растениями на пришкольном участке, составляют схему участка. Убирают опавшие листья и ветки, укладывают их в кучи, получают навыки работы с инвентарем, подготавливают инвентарь к работе, убирают и подготавливают инвентарь к хранению, соблюдают правила безопасной работы, санитарной гигиены. Находят необходимую информацию о роли растений в жизни человека. Знакомятся со строением деревьев, определяют различия между деревьями и кустарниками. Знакомятся с уходом за деревьями</p>
<p>Работа с продуктами- 8 часов</p>	<p>Правила санитарной гигиены и безопасной работы с инструментами Виды овощей. Первичная обработка овощей Чистка овощей. Чистовая обработка овощей Нарезание овощей</p>	<p>Повторяют правила санитарной гигиены и безопасной работы с инструментами. Изучают виды овощей. Осваивают первичную и чистовую обработку овощей. Учатся чистить и нарезать овощи</p>
<p>Уборка помещений- 8 часов</p>	<p>Виды кухонной бытовой техники и оборудования. Назначение, принцип действия Уход за кухонной бытовой техникой и оборудованием Виды полов на кухне. Уход за ними</p>	<p>Знакомятся с видами кухонной бытовой техники и оборудования. Узнают принцип действия. Учатся ухаживать за кухонной бытовой техникой и оборудованием. Знакомятся с видами полов и мебели на кухне, изучают технологические карты по уходу за ними.</p>

<p>Рукоделие (работа с бумагой) - 18 часов</p>	<p>Из истории бумаги. Выбор сюжета осенней аппликации Обводка по шаблону. Вырезание деталей Составление композиции работы. Приклеивание деталей Составление композиции работы. Приклеивание деталей Подготовка картона для рамки. Определение размера Вырезание деталей рамки Сборка рамки Заполнение рамки по боковым сторонам Оформление картины в рамку</p>	<p>Знакомятся с историей получения бумаги Работают с раздаточным материалом. Выбирают шаблоны деталей, обводят по контуру, вырезают. Составляют композицию деталей на бумаге, приклеивают. Выбирают картон, чертит по размеру, вырезает детали рамки. Собирает рамку, заполняет боковые части рамки картоном. Оформляет картину в рамку. (Некоторые работы выполняются с помощью учителя)</p>
<p>Работа на территории - 12 ч.</p>	<p>Назначение коры деревьев. Необходимость подготовки к зиме Возможные повреждения коры. Способы защиты Возможные повреждения коры. Способы защиты Подготовка деревьев к зимовке. Материалы Подготовка деревьев к зимовке. Инструменты Экскурсия по пришкольной территории</p>	<p>Знакомятся с видами деревьев Собирают сухие листья Работают с раздаточным материалом. Выбирают шаблоны деталей, обводят по контуру, вырезают. Составляют композицию деталей на бумаге, приклеивают. Выбирают картон, чертит по размеру, вырезает детали рамки. Собирает рамку, заполняет боковые части рамки картоном. Оформляет картину в рамку. (Некоторые работы выполняются с помощью учителя)</p>

Работа с продуктами- 12ч.	Разновидности овощей. Способы чистки Натираание овощей на терке Приготовление блюда из овощей	Слушают учителя. Отвечают на вопросы.
Уборка помещений- 12ч.	Виды поверхностей в помещениях. Виды полов в помещениях Алгоритм и правила уборки поверхностей и полов в помещениях Материалы и приспособления для уборки	Изучают разные поверхности для уборки в помещениях. Знакомятся с материалами, используемыми для производства различных предметов, сравнивают свойства материалов, заполняют таблицу. Проводят эксперимент с брусками из крашеного и некрашеного дерева, помещенными в воду, делают
Рукоделие (работа с природными и другими материалами в технике «флористика»)- 18 ч.	Повторение строения дерева, видов деревьев Из истории флористики. Материалы и инструменты Подготовка материалов и инструментов Обдумывание композиции Подготовка рамки Выполнение работы Оформление петли для рамки	.Знакомятся с ландшафтными цветниками. Подбирают материал, делают презентацию. Знакомятся с видами сорняков и мерами борьбы с ними. Проводят работу по определителю сорняков. Участвуют в экскурсии.
Работа на территории - 21ч.	Значение деревьев для жизни человека Виды деревьев Птицы-защитники деревьев Питание птиц- способ их выживания Варианты кормушек Варианты кормушек Изготовление кормушки Вывешивание кормушек на деревьях	Знакомятся с весенними работами в цветниках, уходом за цветником летом Изучают правила разбивки цветника, перекопки почвы. Знакомятся с инвентарем для перекопки почвы.

<p>Уборка помещений-17 ч.</p>	<p>Правила безопасной работы и санитарной гигиены при работе в помещениях Виды помещений. Уборка помещений Уборка кухни Виды кухонных плит. Правила безопасности при пользовании газом и электричеством Виды кухонных плит. Правила безопасности при пользовании газом и электричеством Правила мытья посуды вручную. Мытье посуды вручную</p>	<p>Определяют правила безопасности при пользовании горячей водой, газом, электроприборами, розетками.</p>
<p>Работа с продуктами- 8 ч.</p>	<p>Правила безопасной работы с инструментами. Виды инструментов Разновидности овощей. Пищевая ценность Правила санитарной гигиены на кухне. Чистовая обработка овощей Виды нарезки овощей. Блюдо из подготовленных овощей Сервировка стола</p>	<p>Определяют правила безопасности при пользовании горячей водой, газом, электроприборами, розетками.</p>
<p>Рукоделие (работа шерстью другими материалами)-22 ч.</p>	<p>Из истории шерсти. Просмотр видеоролика Изучение материала «шерсть» Польза работ из шерсти для здоровья человека Изделие «браслет». Виды и назначение Выполнение бусин из шерсти в технике «мокрое валяние» Нанизывание бусин на нитку</p>	<p>Изучают устройство жилых помещений, назначение жилых и служебных помещений. Рассуждают об условиях необходимых для жизни человека и растений в жилом помещении. Определяют правила безопасности при пользовании горячей водой, газом, электроприборами, розетками.</p>

	Украшение браслета другими материалами Требования к качеству готового изделия Работы из шерсти как источник дополнительного материального дохода	
Работа на территории- 6 ч.	Признаки повреждения деревьев от мороза и солнца Экскурсия по территории. Осмотр деревьев Весенний уход за деревьями	Перекапывают почву. Знакомятся с формами и границами цветника, природными и искусственными материалами для оформления цветника Изучают условия, важные для прорастания семян. Работают над алгоритмом посева семян в грунт
Работа с продуктами- 18 ч.	Разновидность каши. Пищевая ценность Гречневая каша. Манная каша. Разновидности овощей. Пищевая ценность. Чистка и нарезка отварных овощей. Салат из отварных овощей. Витаминные и вкусовые добавки Правила санитарной гигиены на кухне. Столовая посуда. Сервировка стола Устройство холодильника и правила пользования им	Определяют правила безопасности при пользовании горячей водой, газом, электроприборами, розетками.
Уборка помещений- 12 ч.	Виды полов. Мытье полов. Технологические карты ежедневной и генеральной уборки кухни Посещение школьной столовой (предприятия общественного питания) Работа посудомоечной машины. Режим мытья посуды разного назначения	Определяют правила безопасности при пользовании горячей водой, газом, электроприборами, розетками.

Творческий проект- 24ч.	Цели, назначение. Подбор темы, обсуждения Проблема. Ситуация. Историческая справка. Информация о предмете. Материалы, инструменты и приспособления Составление технологической карты Изготовление изделия. Технологическая последовательность изготовления изделия. Изготовление изделия. Оформление проекта. Оформление титульного листа. Защита проекта	Изучают разные поверхности для уборки в помещениях. Знакомятся с материалами, используемыми для производства различных предметов, сравнивают свойства материалов, заполняют таблицу. Проводят эксперимент с брусками из крашеного и некрашеного дерева, помещенными в воду, делают
--------------------------------	---	--

Календарно- тематическое планирование
Количество часов: всего 238 часа, в неделю 7 часов

№п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата по плану	Дата по факту	Примечание
	Вводный урок - 2 часа				
1	Роль труда в жизни человека. Инструктаж по охране труда. План работы на учебный год	1	01.09		
2	Роль труда в жизни человека. Инструктаж по охране труда. План работы на учебный год	1	01.09		

Работа на территории- 12 часов				
3	Пришкольный участок. Устройство, сезонные изменения	1	01.09	
4	Пришкольный участок. Устройство, сезонные изменения	1	04.09	
5	Осенние работы на участке. Уборочный инвентарь. Правила безопасной работы. Спецодежда	1	04.09	
6	Осенние работы на участке. Уборочный инвентарь. Правила безопасной работы. Спецодежда	1	06.09	
7	Уборка опавших листьев. Подготовка природных отходов к переработке (компост)	1	06.09	
8	Уборка опавших листьев. Подготовка природных отходов к переработке (компост)	1	08.09	
9	Роль деревьев в жизни человека	1	08.09	
10	Роль деревьев в жизни человека	1	08.09	
11	Строение деревьев (корень, ствол, листья, цветы, плоды)	1	11.09	
12	Строение деревьев (корень, ствол, листья, цветы, плоды)	1	11.09	
13	Уход за деревьями, приствольными кругами осенью	1	13.09	

14	Уход за деревьями, приствольными кругами осенью	1	13.09		
Работа с продуктами- 8 часов					
15	Правила санитарной гигиены и безопасной работы с инструментами	1	15.09		
16	Правила санитарной гигиены и безопасной работы с инструментами	1	15.09		
17	Виды овощей. Первичная обработка овощей	1	15.09		
18	Виды овощей. Первичная обработка овощей	1	18.09		
19	Чистка овощей. Чистовая обработка овощей	1	18.09		
20	Чистка овощей. Чистовая обработка овощей	1	20.09		
21	Нарезание овощей	1	20.09		
22	Нарезание овощей	1	22.09		
23	Нарезание овощей	1	22.09		
24	Нарезание овощей	1	22.09		
Уборка помещений- 8 часов					
25	Виды кухонной бытовой техники и оборудования. Назначение, принцип действия	1	27.09		

26	Уход за кухонной бытовой техникой и оборудованием	1	27.09		
27	Уход за кухонной бытовой техникой и оборудованием	1	29.09		
28	Виды полов на кухне. Уход за ними	1	29.09		
29	Виды полов на кухне. Уход за ними	1	29.09		
30	Виды мебели на кухне и уход за ней	1	02.10		
31	Виды мебели на кухне и уход за ней	1	02.10		
Рукоделие (работа с бумагой)- 22 часов					
32	Из истории бумаги. Выбор сюжета осенней аппликации	1	04.10		
33	Из истории бумаги. Выбор сюжета осенней аппликации	1	04.10		
34	Обводка по шаблону. Вырезание деталей	1	06.10		
35	Обводка по шаблону. Вырезание деталей	1	06.10		
36	Обводка по шаблону. Вырезание деталей	1	06.10		
37	Обводка по шаблону. Вырезание деталей	1	09.10		
38	Составление композиции работы. Приклеивание деталей	1	09.10		

39	Составление композиции работы. Приклеивание деталей	1	11.10		
40	Составление композиции работы. Приклеивание деталей	1	11.10		
41	Составление композиции работы. Приклеивание деталей	1	13.10		
42	Подготовка картона для рамки. Определение размера	1	13.10		
43	Подготовка картона для рамки. Определение размера	1	13.10		
44	Вырезание деталей рамки	1	16.10		
45	Вырезание деталей рамки	1	16.10		
46	Сборка рамки	1	18.10		
47	Сборка рамки	1	18.10		
48	Заполнение рамки по боковым сторонам	1	20.10		
49	Заполнение рамки по боковым сторонам	1	20.10		
50	Заполнение рамки по боковым сторонам	1	20.10		
51	Заполнение рамки по боковым сторонам	1	23.10		
52	Оформление картины в рамку	1	23.10		
53	Оформление картины в рамку	1	25.10		
Работа на территории- 12 часов					

		1			
54	Назначение коры деревьев. Необходимость подготовки к зиме	1	27.10		
55	Назначение коры деревьев. Необходимость подготовки к зиме	1	27.10		
56	Назначение коры деревьев. Необходимость подготовки к зиме	1	27.10		
57	Возможные повреждения коры. Способы защиты	1	06.11		
58	Возможные повреждения коры. Способы защиты	1	06.11		
59	Подготовка деревьев к зимовке. Материалы	1	08.11		
60	Подготовка деревьев к зимовке. Материалы	1	08.11		
61	Подготовка деревьев к зимовке. Инструменты	1	10.11		
62	Подготовка деревьев к зимовке. Инструменты	1	10.11		
63	Подготовка к зиме приствольных кругов	1	10.11		
64	Экскурсия по пришкольной территории	1	13.11		
65	Экскурсия по пришкольной территории	1	13.11		

Работа с продуктами- 10 часов					
66	Разновидности овощей. Способы чистки	1	15.11		
67	Разновидности овощей. Способы чистки	1	15.11		
68	Разновидности овощей. Способы чистки	1	17.11		
69	Разновидности овощей. Способы чистки	1	17.11		
70	Разновидности овощей. Способы чистки	1	17.11		
71	Натираание овощей на терке	1	20.11		
72	Натираание овощей на терке	1	20.11		
73	Приготовление блюда из овощей	1	20.11		
74	Приготовление блюда из овощей	1	22.11		
75	Приготовление блюда из овощей	1	22.11		
Уборка помещений- 7 часов					
76	Виды поверхностей в помещениях. Виды полов в помещениях	1	24.11		
77	Виды поверхностей в помещениях. Виды полов в помещениях	1	24.11		
78	Виды поверхностей в помещениях. Виды полов в помещениях	1	24.11		
79	Алгоритм и правила уборки поверхностей и полов в	1	27.11		

	помещениях				
80	Алгоритм и правила уборки поверхностей и полов в помещениях	1	27.11		
81	Материалы и приспособления для уборки	1	29.11		
82	Материалы и приспособления для уборки	1	29.11		
	Руководие (работа с природными и другими материалами в технике «флористика»)- 18 часов				
83	Повторение строения дерева, видов деревьев	1	01.12		
84	Повторение строения дерева, видов деревьев	1	01.12		
85	Из истории флористики. Материалы и инструменты	1	01.12		
86	Из истории флористики. Материалы и инструменты	1	04.12		
87	Подготовка материалов и инструментов	1	04.12		
88	Подготовка материалов и инструментов	1	06.12		
89	Обдумывание композиции	1	06.12		
90	Обдумывание композиции	1	08.12		

91	Подготовка рамки	1	08.12		
92	Подготовка рамки	1	08.12		
93	Выполнение работы	1	11.12		
94	Выполнение работы	1	11.12		
95	Выполнение работы	1	13.12		
96	Выполнение работы	1	13.12		
97	Оформление петли для рамки	1	15.12		
98	Оформление петли для рамки	1	15.12		
99	Оформление работы в рамку	1	15.12		
		1			
Работа на территории- 14 часов					
100	Значение деревьев для жизни человека	1	18.12		
101	Значение деревьев для жизни человека	1	18.12		
102	Значение деревьев для жизни человека	1	20.12		
103	Виды деревьев	1	20.12		
104	Виды деревьев	1	22.12		
105	Птицы-защитники деревьев	1	22.12		
106	Птицы-защитники деревьев	1	22.12		
107	Питание птиц- способ их выживания	1	25.12		
108	Питание птиц- способ их	1	25.12		

	выживания				
109	Варианты кормушек	1	27.12		
110	Варианты кормушек	1	27.12		
111	Варианты кормушек	1	29.12		
112	Варианты кормушек	1	29.12		
113	Изготовление кормушки	1	29.12		
114	Изготовление кормушки	1	08.01		
115	Изготовление кормушки	1	08.01		
116	Изготовление кормушки	1	10.01		
117	Вывешивание кормушек на деревьях	1	10.01		
118	Вывешивание кормушек на деревьях	1	12.01		
119	Вывешивание кормушек на деревьях	1	12.01		
120	Вывешивание кормушек на деревьях	1	12.01		
	Уборка помещений-10 часов				
121	Правила безопасной работы и санитарной гигиены при работе в помещениях	1	15.01		
122	Правила безопасной работы и санитарной гигиены при работе в помещениях	1	15.01		

123	Виды помещений. Уборка помещений	1	17.01		
124	Виды помещений. Уборка помещений	1	17.01		
125	Уборка кухни	1	19.01		
126	Уборка кухни	1	19.01		
127	Уборка кухни	1	19.01		
128	Уборка кухни	1	22.01		
129	Виды кухонных плит. Правила безопасности при пользовании газом и электричеством	1	22.01		
130	Виды кухонных плит. Правила безопасности при пользовании газом и электричеством	1	24.01		
131	Виды кухонных плит. Правила безопасности при пользовании газом и электричеством	1	24.01		
132	Виды кухонных плит. Правила безопасности при пользовании газом и электричеством	1	26.01		
133	Правила мытья посуды вручную. Мытье посуды вручную	1	26.01		
134	Правила мытья посуды вручную. Мытье посуды вручную	1	26.01		

135	Правила мытья посуды вручную. Мытье посуды вручную	1	29.01		
136	Правила мытья посуды вручную. Мытье посуды вручную	1	29.01		
	Работа с продуктами- 8 часов				
137	Правила безопасной работы с инструментами. Виды инструментов	1	31.01		
138	Правила безопасной работы с инструментами. Виды инструментов	1	31.01		
139	Разновидности овощей. Пищевая ценность	1	02.02		
140	Разновидности овощей. Пищевая ценность	1	02.02		
141	Разновидности овощей. Пищевая ценность	1	02.02		
142	Правила санитарной гигиены на кухне. Чистовая обработка овощей	1	05.02		
143	Правила санитарной гигиены на кухне. Чистовая обработка овощей	1	05.02		
144	Виды нарезки овощей. Блюдо из	1	07.02		

	подготовленных овощей				
145	Виды нарезки овощей. Блюдо из подготовленных овощей	1	07.02		
146	Сервировка стола	1	09.02		
147	Сервировка стола	1	09.02		
148	Сервировка стола	1	09.02		
149	Сервировка стола	1	12.02		
150	Сервировка стола	1	12.02		
	Рукоделие (работа с шерстью и другими материалами)- 22 часа				
151	Из истории шерсти. Просмотр видеоролика	1	14.02		
152	Из истории шерсти. Просмотр видеоролика	1	24.02		
153	Изучение материала «шерсть»	1	16.02		
154	Изучение материала «шерсть»	1	16.02		
155	Изучение материала «шерсть»	1	16.02		
156	Польза работ из шерсти для здоровья человека	1	19.02		
157	Польза работ из шерсти для здоровья человека	1	19.02		

158	Изделие «браслет». Виды и назначение	1	21.02		
159	Изделие «браслет». Виды и назначение	1	21.02		
160	Выполнение бусин из шерсти в технике «мокрое валяние»	1	26.02		
161	Выполнение бусин из шерсти в технике «мокрое валяние»	1	26.02		
162	Выполнение бусин из шерсти в технике «мокрое валяние»	1	28.02		
163	Нанизывание бусин на нитку	1	28.02		
164	Нанизывание бусин на нитку	1	01.03		
165	Украшение браслета другими материалами	1	01.03		
166	Украшение браслета другими материалами	1	01.03		
167	Украшение браслета другими материалами	1	04.03		
168	Украшение браслета другими материалами	1	04.03		
169	Требования к качеству готового изделия	1	06.03		
170	Требования к качеству готового	1	06.03		

	изделия				
171	Работы из шерсти как источник дополнительного материального дохода	1	08.03		
172	Работы из шерсти как источник дополнительного материального дохода	1	08.03		
173	Работы из шерсти как источник дополнительного материального дохода	1	08.03		
	Работа на территории- 6 часов				
174	Признаки повреждения деревьев от мороза и солнца	1	11.03		
175	Экскурсия по территории. Осмотр деревьев	1	11.03		
176	Экскурсия по территории. Осмотр деревьев	1	13.03		
178	Экскурсия по территории. Осмотр деревьев	1	13.03		
179	Весенний уход за деревьями	1	15.03		
180	Весенний уход за деревьями	1	15.03		
181	Весенний уход за деревьями	1	15.03		
	Работа с продуктами- 8 часов				
182	Разновидность каши. Пищевая	1	25.03		

	ценность				
183	Разновидность каши. Пищевая ценность	1	25.03		
184	Гречневая каша	1	27.03		
186	Гречневая каша	1	27.03		
187	Манная каша	1	29.03		
188	Манная каша	1	29.03		
189	Манная каша	1	29.03		
190	Разновидности овощей. Пищевая ценность	1	01.04		
191	Разновидности овощей. Пищевая ценность	1	01.04		
192	Чистка и нарезка отварных овощей. Салат из отварных овощей. Витаминные и вкусовые добавки	1	03.04		
193	Чистка и нарезка отварных овощей. Салат из отварных овощей. Витаминные и вкусовые добавки	1	03.04		
194	Правила санитарной гигиены на кухне. Столовая посуда. Сервировка стола	1	05.04		
195	Правила санитарной гигиены на кухне. Столовая посуда. Сервировка стола	1	05.04		

196	Правила санитарной гигиены на кухне. Столовая посуда. Сервировка стола	1	05.04		
197	Правила санитарной гигиены на кухне. Столовая посуда. Сервировка стола	1	08.04		
198	Правила санитарной гигиены на кухне. Столовая посуда. Сервировка стола	1	08.04		
199	Правила санитарной гигиены на кухне. Столовая посуда. Сервировка стола Устройство холодильника и правила пользования им	1	10.04		
200	Устройство холодильника и правила пользования им	1	10.04		
Уборка помещений- 8 часов					
201	Виды полов. Мытье полов	1	12.04		
202	Технологические карты ежедневной и генеральной уборки кухни	1	12.04		
203	Технологические карты ежедневной	1	12.04		

	и генеральной уборки кухни				
204	Посещение школьной столовой (предприятия общественного питания)	1	15.04		
205	Посещение школьной столовой (предприятия общественного питания)	1	15.04		
206	Работа посудомоечной машины. Режим мытья посуды разного назначения	1	17.04		
207	Работа посудомоечной машины. Режим мытья посуды разного назначения	1	17.04		
Творческий проект- 30 часов					
208	Цели, назначение. Подбор темы, обсуждения	1	19.04		
209	Цели, назначение. Подбор темы, обсуждения	1	19.04		
210	Цели, назначение. Подбор темы, обсуждения	1	19.04		
211	Проблема. Ситуация	1	22.04		
212	Проблема. Ситуация	1	22.04		
213	Историческая справка. Информация	1	24.04		

	о предмете				
214	Историческая справка. Информация о предмете	1	24.04		
215	Материалы, инструменты и приспособления	1	26.04		
216	Материалы, инструменты и приспособления	1	26.04		
217	Материалы, инструменты и приспособления	1	26.04		
218	Составление технологической карты	1	29.04		
219	Составление технологической карты	1	29.04		
220	Изготовление изделия	1	01.05		
221	Изготовление изделия	1	01.05		
222	Изготовление изделия	1	03.05		
223	Изготовление изделия	1	03.05		
224	Изготовление изделия	1	03.05		
225	Изготовление изделия	1	06.05		
226	Изготовление изделия	1	06.05		
227	Технологическая последовательность изготовления изделия. Изготовление изделия.	1	08.05		
228	Технологическая последовательность изготовления	1	08.05		

	изделия. Изготовление изделия.				
229	Оформление проекта	1	10.05		
230	Оформление проекта	1	10.05		
231	Оформление проекта	1	10.05		
232	Оформление проекта	1	13.05		
233	Оформление проекта	1	13.05		
234	Оформление титульного листа	1	15.05		
235	Оформление титульного листа	1	15.05		
236	Защита проекта	1	17.05		
237	Резервный урок	1	17.05		
238	Резервный урок	1	17.05		

Контрольно-измерительный материал

Контрольная работа за 1-ю четверть

1. Инвентарь, необходимый для уборки пришкольной территории в осеннее время:

- а) лопата
- б) пылесос
- в) грабли

2. Чем подметают дорожки с твёрдым покрытием?

- а) веником
- б) пылесосом
- в) метлой

3. Линейка имеет:

- а) деления, которые нужны для измерения расстояний
- б) начало отсчета
- в) рабочую и нерабочую кромки
- г) шкалу с делениями

4. Назови свойства бумаги:

- а) рвётся
- б) мнётся
- в) сгибается
- г) ломается

5. Для обработки среза изделий применяется шов:

- а) шов вподгибку с закрытым срезом
- б) шов назад иголку

6. Очередность выполнения операций при работе с картоном (отметь цифрами):

- а) рיצовка -
- б) сгибание -
- в) разметка —

7. Рассмотрите картинки и подпишите вид полового покрытия:

1. _____



2. _____



3. _____










8. Что не относится к уборочному инвентарю?

- а) ведро
- б) лопата
- в) швабра

9. Назови уборочный инвентарь при приёмах работы:

- а) подметание пола –
- б) мытьё пола –

10. Вставь пропущенные слова, опираясь на картинки. Должно получиться слово, которое означает уют в доме.

						
О	П	Р	Я	К	О	Д

1. Сначала возьми и подмети пол.

2. Собери мусор в
3. Положи его в
4. Возьми и протри пыль.
5. Вымой батарею с помощью
6. Для мытья полов налей воду в
7. Протри пол

Ключевое слово –

Контрольная работа за 2-ю четверть

1. Виды уборки:

- а) сухая
- б) конечная
- в) влажная

2. Влажная салфетка готовится так (отметь цифрами):

- а) отжать
- б) смочить
- в) расправить

3. Пуговицы в одежде служат для:

- а) застёгивания
- б) пришивания
- в) ремонта одежды

4. Основные инструменты для пришивания пуговицы:

- а) игольница
- б) игла
- в) ножницы

5. При ремонте одежды место оторванной пуговицы можно определить:

- а) по остаткам ниток
- б) по следу от пуговицы
- в) определить на глаз

6. Какие комнатные растения бывают?

- а) тенелюбивые
- б) солнцелюбивые
- в) светолюбивые

7. Какой водой нужно поливать комнатные растения?

- а) горячей
- б) кипячёной
- в) комнатной температуры

8. Какие условия нужны комнатным растениям для жизни?

- а) вода
- б) свет
- в) воздух

9. Уход за комнатными растениями – это (исключить лишнее):

- а) полив
- б) рыхление
- в) мытьё

10. Свойства хлопчатобумажных тканей:

- а) пропускают воздух
- б) создают ощущение тепла
- в) мнутся при носке

Контрольная работа за 3-ю четверть

1. Линейка имеет:

- а) деления, которые нужны для измерения расстояний
- б) начало отсчета
- в) рабочую и нерабочую кромки
- г) шкалу с делениями

2. Назови свойства бумаги:

- а) рвётся
- б) мнётся
- в) сгибается
- г) ломается

3. Очередность выполнения операций при работе с картоном (отметь цифрами):

- а) рицовка
- б) сгибание
- в) разметка

4. Виды полов:

- а) дощатый крашенный
- б) покрытый линолеумом
- в) покрытый картоном

5. Что не относится к уборочному инвентарю?

- а) ведро
- б) лопата
- в) швабра

6. Назови уборочный инвентарь при приёмах работы:

- а) подметание пола –
- б) мытьё пола –

7. Уборочный инвентарь после работы:

- а) про...
- б) убрать на ...

8. Влажная салфетка готовится так (отметь цифрами):

- а) отжать -
- б) смочить -
- в) расправить –

9. Пуговицы в одежде служат для:

- а) застёгивания
- б) пришивания
- в) ремонта одежды

10. Основные инструменты для пришивания пуговицы:

- а) игольница
- б) игла
- в) ножницы

11. При ремонте одежды место оторванной пуговицы можно определить:

- а) по остаткам ниток
- б) по следу от пуговицы
- в) определить на глаз

12. Какие комнатные растения бывают?

- а) тенелюбивые
- б) солнцелюбивые
- в) светолюбивые

Годовая контрольная работа

1. Что не относится к строению дерева?

- а) ствол
- б) брус
- в) крона

2. Обрезка плодовых деревьев проводится с целью (исключить лишнее)

- а) улучшения освещения кроны
- б) удаления сухих, больных и поломанных ветвей
- в) ухудшения

качества

ПЛОДОВ

3. К устройству лестницы не относится:

- а) ступени
- б) лифт
- в) площадка

4. Какие факторы влияют на качество стирки в стиральной машине?

- а) моющие средства и температура воды
- б) вид стиральной машины и тип ткани
- в) время суток и день недели

5. Стиральная машина имеет следующие составные части:

- а) камера

б) сливной шланг

в) щётки

6. Назовите средства для стирки:

а) отбеливатель

б) чистящее средство

в) стиральный порошок

7. Протирание пыли и мытьё пола - это?

а) генеральная уборка

б) сухая уборка

в) влажная уборка

8. Питательная ценность овощей:

а) витамины, минеральные вещества

б) углеводы

в) белки, жиры

9. Доброкачественность овощей можно определить по:

а) цвету

б) запаху

в) внешнему виду

10. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:

а) промывание -

б) сортировка -

- в) нарезка -
- г) очистка —
- д) мойка