**План работы инструктора по труду**

**Цель:** Формирование трудовых умений и навыков воспитанников, необходимых для организации самостоятельной жизнедеятельности.
**Задачи:**

1. Воспитывать сознательное и добросовестное отношение к труду;

1. Сформировать элементарные знания и умения по ведению домашнего хозяйства, самостоятельность в труде;
2. Развивать мотивацию к оплачиваемому труду;
3. Развивать эстетический вкус, творческие способности и фантазию.

**Основные направления работы:**

1. Обслуживающий труд

2. Эстетическое воспитание

3. Подготовка воспитанников к самостоятельной жизни

**Формы работы:**

* общественно-полезный и производительный труд во внеурочное время;
* соревнования и конкурсы трудовой направленности;
* учебные занятия;
* участие в фестивалях, конкурсах, выставках различного уровня.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание работы** | **Целевая группа** | **Срок исполнения** |
|  ***1. Обслуживающий труд*** |
| 1. Швейное дело.
 | Девочки старшей группы | Сентябрь-май |
| 1. Кулинария.
 | Девочки и мальчики старшей группы  | Сентябрь-май |
| 1. Растениеводство.
 | Все воспитанники | Март-август |
| 1. Операции: «Чистый двор», «Уют», «Работа на клумбе»
 | Все воспитанники | В течение года |
| 1. ***Эстетическое воспитание***
 |
| 1. Дополнительная обще-развивающая программа художественно-эстетического направления «Творческая мастерская»
 | Воспитанники 7-14 лет | Сентябрь - май |
| 1. Выставка-ярмарка
 | Все воспитанники | Май |
| 1. Викторина «Этикет в современном обществе».
 | В кругу семьи | Октябрь |
|  ***3.Подготовка воспитанников к самостоятельной жизни*** |
| 1. Проект «Учусь быть взрослым»
 | Воспитанники 13-17 лет | В течение года |
| 1. Практикум «Правила пользования бытовыми приборами»
 | Воспитанники 13-17 лет | В течение года |
| 1. Цикл практических занятий по кулинарии
 | В кругу семьи | Сентябрь-май |
| 1. Цикл занятий по уходу и ремонту одежды
 | В кругу семьи | Сентябрь-май |
| 1. Цикл занятий по растениеводству
 | В кругу семьи | Апрель – сентябрь |
| 1. ***Участие в общих мероприятиях Центра***
 |
| 1. Изготовление сувениров к календарным праздникам
 | Все воспитанники | Февраль, март, апрель, октябрь, декабрь  |
| 1. Праздничная программа, посвященная 8 марта
 | Девочки | Март |
| 1. Открытое мероприятие .

Выставка творческих работ |  Все воспитанники | Апрель |
| 1. Программа ко Дню защиты детей
 |  Все воспитанники | Июнь |
| 1. «Яблочный спас»: презентация о яблоках,

практическое занятие «Шарлотка», чайные посиделки | Все воспитанники | Август |
| 1. Праздничная программа, посвященная Дню Матери
 | Все воспитанники | Ноябрь |
| 1. Новогоднее театрализованное представление
 | Все воспитанники | Декабрь |
| 1. Всероссийская акция «1 декабря – Всемирный день борьбы со СПИДом»
 | Все воспитанники | Декабрь |
| 1. Организация и проведение мероприятий в период каникул
 | Все воспитанники | В течение года |
| 1. Реализация проекта «Мгновения нашей жизни в фотографиях»
 |  | В течение года |

**В результате изучения курса воспитанницы должны *знать*:**

* основные свойства искусственных волокон и тканей из них;
* назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
* возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
* последовательность технологических операций: выбор заготовок, разметка, разделение заготовок на части, формообразование, сборка оформление.
* способы ремонта одежды заплатами, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях;
* правила подбора фурнитуры в зависимости от вида ткани, назначения и модели изделия;
* последовательность технологических операций: выбор заготовок, разметка, разделение заготовок на части, формообразование, сборка оформление.
* правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием;
* технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, оформление готовых блюд;
* правила варки крупяных каш различной консистенции; виды мясного сырья, понятия о пищевой ценности мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
* санитарные условия первичной обработки мяса, птицы, субпродуктов, способы разделки в зависимости от кулинарного использования;
* правила варки мяса и птицы для первых блюд;
* способы первичной обработки мяса, птицы, субпродуктов и приготовления мясных полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы;
* способы жарения и тушения мяса, птицы, субпродуктов, способы определения готовности;
* технологию приготовления кулинарных блюд из рыбы;
* способы приготовления дрожжевого теста, технология приготовления изделий из дрожжевого теста;
* способы приготовления песочного теста, технологию приготовления изделий из песочного теста, способы определения готовности;
* технологию приготовления компота, варенья, повидла, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества компота, варенья.

***Уметь*:**

* применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
* определять неполадки швейной машины, вызванные обрывом верхней и нижней нити, чистить и смазывать швейную машину;
* подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, соединять детали лоскутной пластики между собой и с подкладкой, использовать прокладочные материалы;
* экономно расходовать материал и электроэнергию;
* определять технологическую последовательность изготовления изделия и выполнять необходимые для него технологические операции в изученном объёме;
* ремонтировать одежду с заплатами, выполнять простейший ремонт карманов, выполнять штопку швейных изделий с помощью швейной машины, поднимать петли на трикотажных изделиях;
* подбирать фурнитуру к изделию;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
* готовить блюда из сырых и варёных овощей;
* варить крупяные рассыпчатые, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп;
* приготавливать полуфабрикаты из мяса, птицы, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из неё;
* готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;
* жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты;
* приготавливать бездрожжевое тесто и изделия из него;
* приготавливать песочное тесто и выпекать изделия из него;
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них компоты, варить варенье.

 ***Использовать* приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

* изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.
* приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.