

MINISTERSTWO WYZNAŃ RELIGIJNYCH
I OŚWIECENIA PUBLICZNEGO

**PROGRAM NAUKI
W ROCZNEJ ŻEŃSKIEJ SZKOLE
ROLNICZEJ**

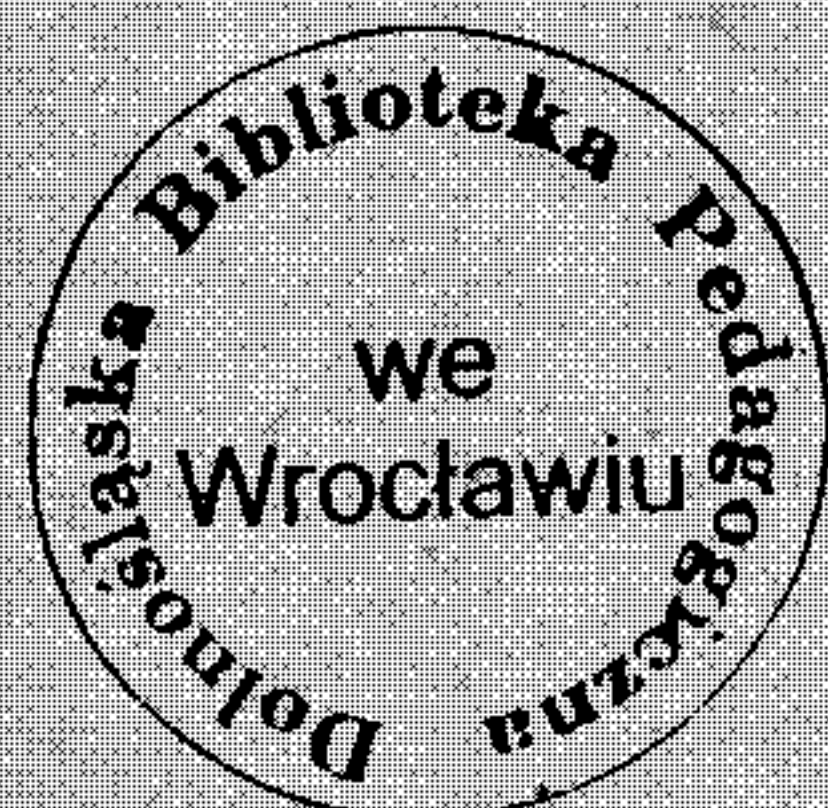
(TYMCZASOWY)



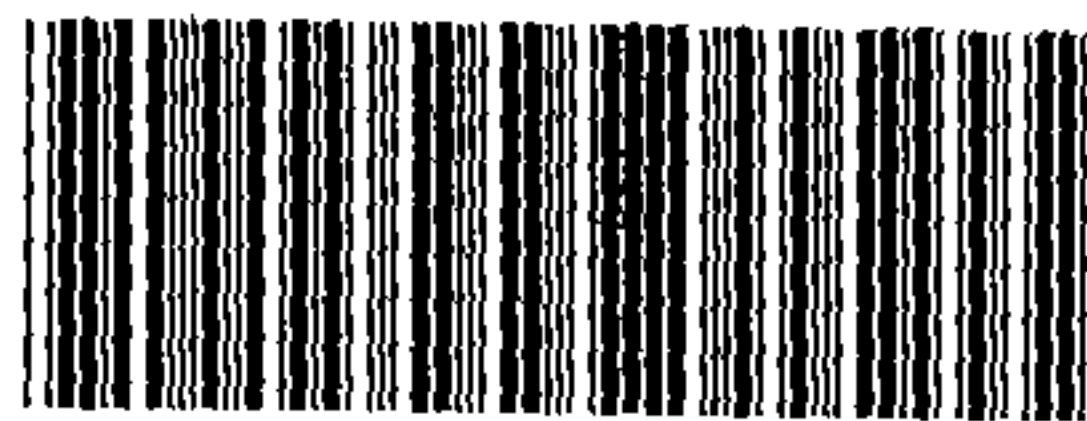
1939

PAŃSTWOWE WYDAWNICTWO
KSIĄŻEK SZKOLNYCH WE LWOWIE

131865



Dolnośląska Biblioteka Pedagogiczna
we Wrocławiu



WRO0073808

21245

MINISTERSTWO WYZNAŃ RELIGIJNYCH
I OŚWIECENIA PUBLICZNEGO

PROGRAM NAUKI W ROCZNEJ ŻEŃSKIEJ SZKOLE ROLNICZEJ

(TYMCZASOWY)

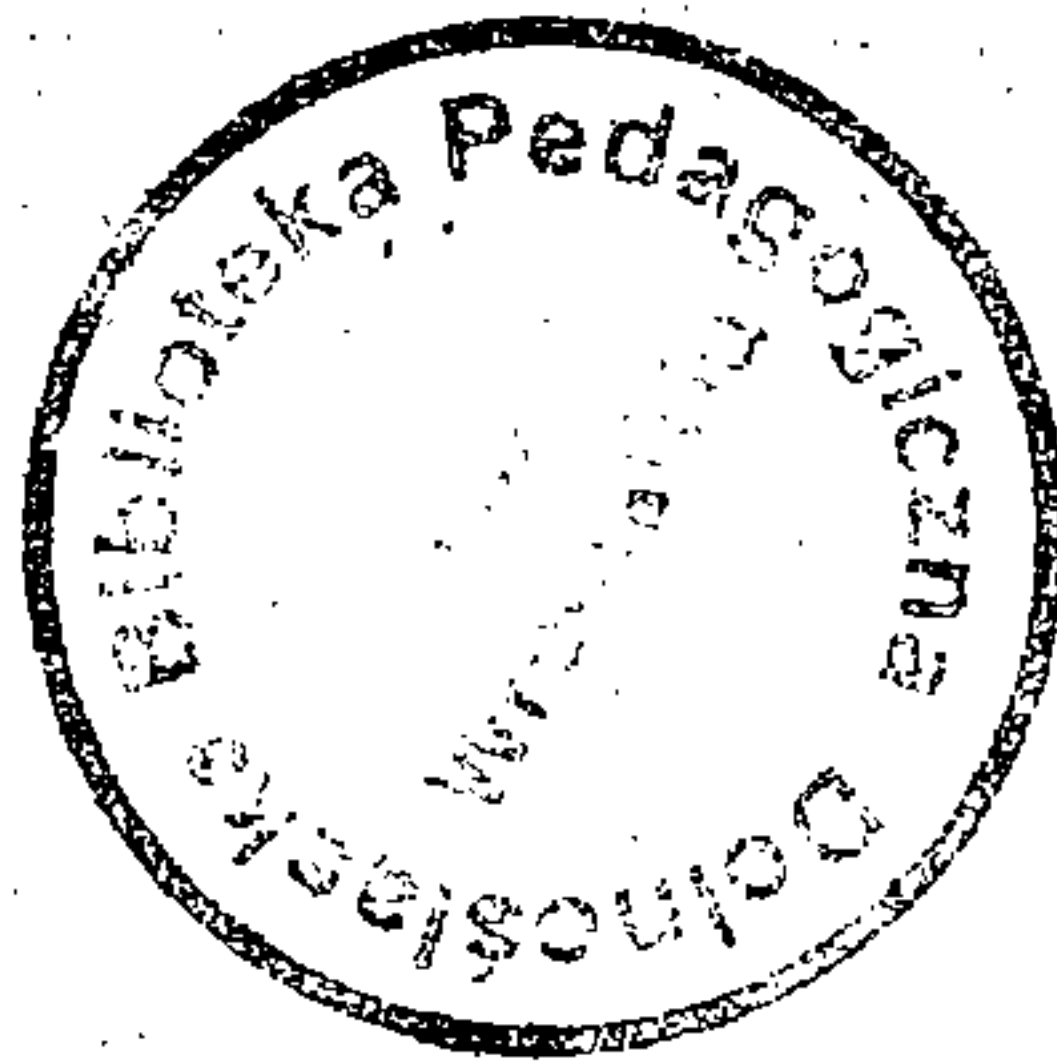
2159



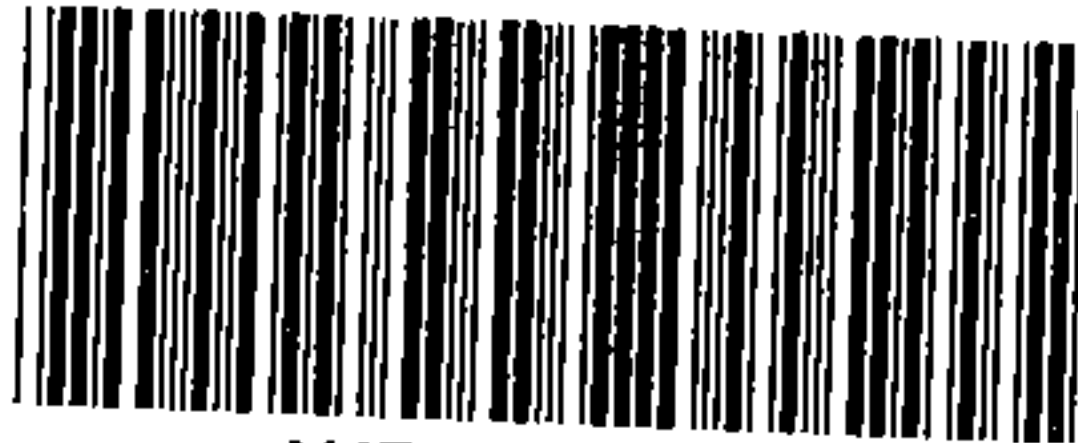
1939

PAŃSTWOWE WYDAWNICTWO
KSIĄŻEK SZKOLNYCH WE LWOWIE

22



Dolnośląska Biblioteka Pedagogiczna
we Wrocławiu



WRO0073808

Centralna Biblioteka Pedagogiczna
Kuratorium Okręgu Śląskiego wrocławskiego
we Wrocławiu

Nr. inv. 2159

38 461



ODBITO W D R U K A R N I
B. POŁONIECKIEGO WE LWOWIE

POSTANOWIENIE

Ministra Wyznań Religijnych i Oświecenia Publicznego

z dnia 21 grudnia 1938 r. Nr III PU-7975/38

o tymczasowym programie nauki w rocznych żeńskich szkołach rolniczych.

Na podstawie art. 2 ust. 2, art. 59 i 60 ustawy z dnia 11 marca 1932 r. o ustroju szkolnictwa (Dz. U. R. P. Nr 38, poz. 389) zarządzam, co następuje:

§ 1. Wprowadzam tymczasowy program nauki w rocznych żeńskich szkołach rolniczych. Program ten ogłasza się równocześnie jako oddzielne wydawnictwo pt.: Program nauki w rocznych żeńskich szkołach rolniczych (Tymczasowy).

§ 2. Postanowienie niniejsze wchodzi w życie z dniem 15 stycznia 1939 roku. W miarę wprowadzania nowego programu tracą moc przepisy, sprzeczne z niniejszym postanowieniem.

Za Ministra
Wyznań Religijnych i Oświecenia
Publicznego

Jerzy Ferek Bleszyński
Podsekretarz Stanu

UWAGI WSTĘPNE

Zadaniem rocznej żeńskiej szkoły rolniczej jest:

- 1) praktyczne przygotowanie młodzieży żeńskiej do samodzielnej pracy w mniejszych gospodarstwach wiejskich,
- 2) wychowanie zamiłowanych w swym zawodzie pracowników oraz świadomych swych obowiązków obywaterek Państwa Polskiego.

Nauczanie w rocznej żeńskiej szkole rolniczej posiada charakter wybitnie praktyczny i obejmuje przygotowanie zawodowe, uzupełnione wiadomościami ogólnokształcącymi, mającymi znaczenie dla życia kulturalnego i społecznego wsi.

Ze względu na charakter materiału nauczania wszystkie przedmioty zostały podzielone na trzy zasadnicze grupy: przedmioty zawodowe, pomocnicze, ściśle związane z zawodem, i pomocnicze, bezpośrednio nie związane z zawodem.

Przedmioty zawodowe nadają kierunek wykształcenia zawodowego i tworzą podstawę programową. Zapewniają one uczniom opanowanie techniki wykonywania prac w zakresie gospodarstwa wiejskiego oraz zaznajamiają z zasadami ich organizowania. Przygotowanie praktyczne osiąga młodzież przede wszystkim przez odbywanie zajęć praktycznych w gospodarstwie szkolnym. Nauczanie ma głównie na względzie wprowadzenie młodzieży w zagadnienia, wynikające z przerabianych zajęć praktycznych, oraz porządkowanie, uzasadnianie i pogłębianie nabytych tą drogą wiadomości. Pełne przygotowanie do pracy zawodowej osiągnie młodzież po odbyciu dłuższej praktyki zawodowej.

Przedmioty pomocnicze, ściśle związane z zawodem, uzupełniają wiadomości oraz umiejętności zawodowe i pośrednio przyczyniają się do pogłębienia przygotowania zawodowego.

Przedmioty pomocnicze, bezpośrednio nie związane z zawodem, pogłębiają życie religijne i moralne młodzieży, przyczyniają się do rozwoju jej ogólnej kultury oraz wzbogacają duchowo.

Ćwiczenia cielesne, zabawy, gry i sporty mają na celu rozwój fizyczny młodzieży oraz przygotowanie jej do obrony Państwa.

Materiał nauczania, zawarty w poszczególnych grupach przedmiotów, ogniskuje się w zagadnieniach, dotyczących urządzenia i prowadzenia gospodarstwa wiejskiego oraz życia wsi. Przedmioty nauczania nie są więc odosobnione, tworzą pewną jedność i harmonijną całość — zarówno kształcącą, jak i wychowawczą.

Program nie przewiduje specjalizacji, dostosowuje natomiast nauczanie do warunków przyrodniczych i ekonomicznych środowiska, w którym się szkoła znajduje, i w związku z tym wymaga takiego układu materiału nauczania, który by uwzględniał zadania życiowe i potrzeby gospodarcze danego regionu.

Wychowanie w rocznej żeńskiej szkole rolniczej zmierzać powinno do rozwijania w młodzieży cech charakteru i dyspozycji umysłowych, niezbędnych w pracy zawodowej oraz życiu osobistym i społecznym. Wychowanie to winno mieć na względzie wpajanie w dusze młodzieży przekonania, iż twórczość jednostki jest dźwignią życia zbiorowego, a praca uczciwa na każdym stanowisku — podstawą rozwoju i potęgi Państwa. Dążąc do wypełnienia tego zadania, szkoła musi kłaść nacisk na wyrobienie karności, przyzwyczajenie do ofiar na rzecz dobra ogólnego, rozwijanie w uczennicach uczuć społecznych, zaprawianie ich do współżycia, utrwalanie umiłowania Państwa Polskiego, poszanowania obowiązujących praw i urządzeń oraz osób, szczególnie zasłużonych dla Polski, wyrabianie w młodzieży czynnego i twórczego ustosunkowania się do Państwa.

Istnienie przy szkole internatu dla uczennic ułatwia znacznie pracę wychowawczą.

Typ szkoły internatowej jest z reguły uprzywilejowany pod względem doboru środków pedagogicznych. Internat, skupiając całą młodzież szkoły, jest terenem, na którym w całej pełni może rozwijać się życie zbiorowe młodzieży, winien być przeto należycie wykorzystany do celów wychowawczych i dydaktycznych.

Oprócz internatu terenem pracy wychowawczej jest szkoła

i gospodarstwo szkolne, które może oddać szczególnie ważne usługi, jako przykład ładu, porządku i celowości prac, w nim dokonywanych. Przez wytworzenie zainteresowania pracą i postępem techniki w gospodarstwie wiejskim daje się młodzieży szerokie możliwości rozwinięcia inicjatywy, samodzielności i odpowiedzialności za wykonywane prace.

Obok przygotowania zawodowego i ogólnokształcącego, jakie młodzież zdobywa w szkole, zaprawia się ona do swoich przyszłych obowiązków społecznych i obywatelskich. W związku z tym roczna żeńska szkoła rolnicza nie może ograniczyć się wyłącznie do zadań wewnętrznego życia szkoły, ale musi brać czynny udział w pracy pozaszkolnej, przede wszystkim przez współdziałanie z organizacjami młodzieży i utrzymywanie kontaktu z organizacjami rolniczymi.

Zagadnienia wychowawcze i dydaktyczne występują we wszystkich dziedzinach pracy i życia szkolnego, zazębiając się wzajemnie, dlatego też nauczyciele winni wykorzystać każdą sposobność do kształcenia umysłowego i oddziaływania wychowawczego na młodzież.

Pod względem metod pracy pozostawia się nauczycielowi swobodę, winien on jednak posługiwać się metodami, zapewniającymi osiągnięcie właściwych wyników nauczania, za które jest odpowiedzialny. Stosowane metody nauczania winny w szczególności uwzględniać w możliwym stopniu samodzielność i inicjatywę młodzieży, jej uzdolnienia i zamiłowania indywidualne oraz prawidłową organizację pracy.

Nauczanie trzeba opierać przede wszystkim na pracy szkolnej, odbywanej w czasie, wyznaczonym przez program.

Praca domowa (w internacie) uczennicy uzupełnia pracę, odbywaną w czasie lekcji i zajęć praktycznych, i służy do jej utrwalania oraz samodzielnego opracowywania nowych dostępnych tematów i projektów.

Umiejętnie zorganizowana praca domowa winna dać uczennicy podstawę do dalszego samokształcenia.

PLAN GODZIN

L. p.	PRZEDMIOTY	Godzin tygodniowo
	A. Zawodowe:	
1.	Zajęcia praktyczne	22
2.	Urządzenie i prowadzenie domu	1 ^{1/2}
3.	Żywnienie rodziny	2
4.	Zaopatrywanie rodziny w odzież	1
5.	Życie rodzinne i wychowywanie dzieci	1/2
6.	Higiena	2
7.	Rolnictwo	4
8.	Ogrodnictwo	3
	<u>Razem A</u>	<u>36</u>
	B. Pomocnicze, ściśle związane z zawodem:	
9.	Rachunki	3
10.	Nauka o Polsce współczesnej	2
	<u>Razem B</u>	<u>5</u>
	C. Pomocnicze, bezpośrednio nie związane z zawodem:	
11.	Religia	2
12.	Język polski	4
13.	Śpiew	1
14.	Ćwiczenia cielesne	2
	<u>Razem C</u>	<u>9</u>
	Ogółem A, B, C	50

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE

22 godziny tygodniowo.

CELE NAUCZANIA

Zaznajomienie młodzieży z właściwą organizacją i wykonywaniem prac w gospodarstwie wiejskim.

Wyrobienie zamiłowania do pracy.

MATERIAŁ NAUCZANIA

UTRZYMYWANIE PORZĄDKU

Porządki codzienne. Wietrzenie i zaścielanie łóżek na dzień i na noc. Ranne i wieczorne czyszczenie ubrania. Suszenie zabłoczonego i mokrego obuwia. Czyszczenie obuwia z różnych materiałów. Porządkowanie umywań i ustępów. Utrzymywanie różnego rodzaju podłóg: zmiatanie suche i wilgotne, zaprawianie, nadawanie połysku. Czyszczenie albo trzepanie chodników i dywanów. Omiotanie sufitów i ścian. Wycieranie kurzu z gładkich i rzeźbionych sprzętów.

Porządki okresowe. Mycie podłóg, ram okiennych, szyb, drzwi, pieców. Czyszczenie zewnętrzne i wewnętrzne szaf i komód. Czyszczenie przedmiotów metalowych. Gruntowne porządkowanie sieni, strychu, spiżarni, piwnicy, łazienki.

Przechowywanie przedmiotów odświeżających i zapasowych.

Czyszczenie i oprawianie lamp i latarni.

Utrzymywanie narzędzi i przyrządów: czyszczenie, zapuszczanie pokostem, ostrzenie, nastawianie, przechowywanie.

Malowanie sprzętów.

Odnawianie ścian, sufitów, podłóg. Bielenie, malowanie farbą olejną i klejową.

Odkazanie pomieszczeń.

Uszczelnianie i kitowanie okien.

ŻYWIENIE RODZINY

Utrzymywanie porządku w kuchni.

Przygotowywanie i właściwe stosowanie różnych materiałów do czyszczenia: ługu, cegły, gliny, kwasów itp. Mycie naczyń stołowych i kuchennych: szklanych, fajansowych, porcelanowych, glinianych, drewnianych, kamiennych, polewanych, miedzianych, mosiężnych, stalowych, aluminiowych, blaszanych — ze zwykłej i cynkowanej blachy oraz emaliowanych.

Ostrzenie noży. Mycie sprzętów i przyborów z drewna surowego. Czyszczenie pieca kuchennego: paleniska, przewodów, płyty kuchennej, drzwiczek i piecyka, mycie i lepienie kafli. Rozpalanie, palenie, regulowanie dopływu powietrza. Odkazanie sprzętów: bielenie, siarkowanie, zmywanie środkami odkazającymi. Konserwowanie naczyń.

Podawanie posiłków.

Nakrywanie i ubieranie stołu. Układanie potraw i ubieranie półmisek. Podawanie do stołu, zbieranie naczyń.

Przyrządzanie posiłków.

Surówki. Warzywa. Mycie, obieranie, skrobanie, płukanie, rozdrabnianie. Otrzymywanie soków z surowych warzyw.

Owoce. Mycie, obieranie, rozdrabnianie. Przyrządzanie surówek z owoców — kompoty, miążgi, soki.

Mleko słodkie i kwaśne, jako napój i dodatek do potraw. Podprawianie mlekiem, maślanką.

Śmietana. Podprawianie potraw śmietanką i śmietaną surową; potrawy z surowej śmietany.

Masło, jako dodatek do potraw i chleba. Sposoby dodawania masła do potraw na surowo.

Jaja. Mycie, rozbijanie, oddzielanie żółtka od białka, bicie pia-

ny, ucieranie żółtek z cukrem. Podprawianie potraw surowymi żółtkami. Potrawy witaminowe z jaj (kremy, pianka).

Gotowanie w płynach. Warzywa. Gotowanie warzyw w dużej i małej ilości wody (z uwzględnieniem różnorodnych warzyw). Gotowanie wywarów z warzyw i grzybów. Gotowanie warzyw w parze.

Owoce. Gotowanie owoców. Kompoty. Przeciery, jako podstawa do zup, sosów i kisielei.

Mąka. Rozklejanie i podprawianie potraw mąką pszenną, ziemniaczaną z dodatkiem wody, mleka lub oprószania.

Ciasta. Przyrządzanie ciast, zagniatanych na stolnicy: ziemniaczanych, zacierek, klusek krajanych, łazanek, makaronu, pierogów. Wyrabianie, wałkowanie, kształtowanie, rozdrabnianie, lepienie. Gotowanie.

Przyrządzanie ciast rozrabianych w naczyniu: kluski lane, kładzione zwykle i z dodatkiem środków spulchniających. Wyrabianie, kształtowanie, gotowanie klusek.

Kasze. Gotowanie kasz w małej i dużej ilości płynu. Gotowanie w parze (w dogotowywaczu). Kasze rozklejane, kleiki, krupniki, kasze gęste rozklejane i kostka. Kasze na sypko z pary i dogotowywacza. Potrawy słodkie z kasz, jako desery. Zastosowanie kasz do żywienia niemowląt, starców i chorych.

Mleko. Gotowanie mleka. Napoje z mleka gotowanego: kawa zbożowa (przygotowanie zboża), kawa ziarnista (parzenie kawy). Bawarka (parzenie herbaty). Kakao. Potrawy z mleka gotowanego.

Jaja. Gotowanie jaj na miękko, półmiękko, twardo. Gotowanie jaj w parze. Zagęszczanie potraw jajami. Parzenie piany.

Mięso. Dobór i gotowanie mięsa rzeźnego w wodzie. Gotowanie drobiu. Przyprawianie mięsa gotowanego w wodzie. Sztuka mięsa, potrawka. Gotowanie pasztetów w parze.

Smażenie w małej i dużej ilości tłuszczu. Mąka. Przyrządzanie zasmażek, ich zastosowanie do sosów, zup, jarzyn.

Ciasta. Naleśniki, ołatki, bliny, pączki, faworki itp., ich smażenie i sposób wykańczania.

Jaja. Smażenie jaj: jajecznicą, jaja sadzone, omlety naturalne i z dodatkiem mąki, słodkie i słone.

Mięso. Wybór mięsa rzeźnego do smażenia. Smażenie mięs

siekanych i bitych. Smażenie narządów wewnętrznych. Wybór drobiu, królików i ryb do smażenia. Sposoby przyrządzania mięs — drobiu, królików i ryb: kształtowanie, wykończanie, smażenie.

Duszenie. Mięso. Wybór mięsa rzeźnego, drobiu, królika na potrawy mięsne duszone. Duszenie mięs siekanych i w kawałkach w sosach: jarzynowych, oprószanych, zasmażanych. Podprawianie i wykańczanie mięs duszonych.

Zapiekanie warzyw, kasz, klusek, jako potraw zasadniczych i deserów, z dodatkiem owoców, jarzyn, grzybów, sera, jaj, mięsa i sosów.

Pieczenie. Warzywa. Pieczenie w skórce. Przyrządzanie ziemniaków i buraków pieczonych.

Owoce. Pieczenie owoców w skórce — w całości i drażonych.

Mięsa. Wybór mięsa rzeźnego, drobiu, dziczyzny do pieczenia. Przygotowanie pieczeni zwykłej, nadziewanej, drobiu, dziczyzny. Pieczenie. Wykorzystanie mięs pieczonych.

P i e c z e n i e c i a s t.

Posługiwanie się narzędziami przy pracy. Przygotowywanie zakwasu oraz rozczynów na zakwasie i drożdżach. Wyrabianie chleba pytlowego i różnych ciast drożdżowych. Przyrządzanie ciast kruchych, biszkoptowych, francuskich i pierników. Przygotowywanie blach i forem. Palenie w piecu piekarskim, regulowanie ciepła dla poszczególnych ciast. Pieczenie ciast. Wykończanie, ubieranie, przekładanie i krojenie. Odświeżanie i przechowywanie ciast.

P r z e t w o r y o w o c o w e i w a r z y w n e.

Dobór surowców na przetwory. Suszenie owoców, warzyw i grzybów. Przygotowanie naczyń i narzędzi do przyrządzania przetworów.

Przygotowanie konserw butelkowych z owoców i warzyw (w całości i w postaci miazgi). Przygotowanie soków bez cukru, z małą ilością cukru i soków witaminowych; moszczy bezalkoholowych, win.

Przyrządzanie kompotów, dżemów, galaretek, marmolad, powideł, konfitur.

Przygotowanie beczek, desek i innych przyborów do kiszzonek. Kwaszenie: żuru, barszczu burakowego, kapusty, ogórków, pomidorów, grzybów. Solenie szczawiu, koperku, grzybów.

Przygotowanie marynat z grzybów, warzyw i owoców.

Otrzymywanie octu z odpadków jabłecznych.

K o n s e r w o w a n i e n a b i a ł u.

Przygotowanie naczyń. Kwaszenie mleka. Solenie masła, sera; klarowanie masła. Konserwowanie jaj: w soli ciemnej, w wapnie, popiele, zbożu i szkle wodnym.

P r z e t w o r y m i ę s n e.

Czyszczenie i oprawianie wieprza, cielęcia, drobiu, ryb i zwierzyny. Rozbiór wieprza, przygotowywanie jelit. Gatunkowanie różnych rodzajów mięsa, branie próbki na włosienie. Solenie słoniny. Wyrób kiszki kaszanej i pasztetowej, salcesonów, kiełbas zwykłych i suszonych. Studzenie mięsa. Marynowanie. Przechowywanie przetworów mięsnych.

Z a j ę c i a w ś p i ż a r n i.

Utrzymywanie porządku w spiżarni i w piwnicach. Wietrzenie, odkażanie (siarkowanie). Przechowywanie i pielęgnowanie zapasów. Wydawanie produktów: ważenie, mierzenie, zamiana wagi na miarę.

Z A O P A T R Y W A N I E R Ó D Z I N Y W O D Z I E Ż

Szycie ręczne. Ściegi przed igłą, fastrygowanie, marszczenie, stebnowanie; ściegi za igłą, obrąbkowy i okrętkowy; posługiwanie się igłą, napałstkiem, nożyczkami i innymi narzędziami. Szycie: chustek na głowę, zasłonek, fartuchów, łapek do kuchni, bielizny niemowlęcej — z zastosowaniem różnych ściegów.

Szycie maszynowe. Zapoznanie się z konstrukcją maszyny.

Nastawianie maszyny. Nasnuwanie nici na szpulkę, zakładanie igły, nawlekanie nici, zakładanie bębienka, regulowanie długości ściegu, nateżenia nitki spodniej i wierzchniej.

Utrzymywanie w porządku maszyny: czyszczenie i oliwienie.

Wykonywanie bielizny kobiecej, męskiej, fartuchów i fartusz-

ków dziecięcych, łatwych bluzek lub sukienek, mundurków szkolnych, ewentualnie ubranek dziecięcych, bielizny pościelowej, trudniejszych modeli z krawieczyzny.

Stosowanie różnego rodzaju szwów, jak: rozkładanego, bieliżnianego, francuskiego.

Wykończanie szwów w materiałach grubszych: obrzucanie, wykończanie pliską i tasiemką. Odszywanie kilku rodzajów rozporzków, Zakańczanie nitek, sporządzanie różnych rodzajów zapięcia, przyszywanie wieszaków itd.

Sporządzanie form i krajanie. Przygotowanie form różnymi sposobami np.: według wymiarów lub poprutej odzieży. Obliczanie ilości potrzebnego materiału według formy. Krajanie oszczędne z materiału — z uwzględnieniem strony prawej i lewej, wątku i osnowy.

Zdobienie. Zdobienie bielizny haftem białym i kolorowym, me-reżką lub wykończanie koronką szydełkową. Zdobienie haftem kolorowym (ludowym) sukienek, bluzek, serwetek itp.

Cerowanie, łatanie i przeróbki. Cerowanie bielizny i odzieży, uszytej z materiałów o różnych splotach; łatanie materiałów gładkich i wzorzystych; przerabianie odzieży.

Roboty dziane. Wykonanie kilku praktycznych modeli (np.: skarpetek, rękawic, czapki, szalika, sweterka itp.) szydełkiem i na drutach — z zastosowaniem podstawowych ściągów i ich kombinacji.

Utrzymywanie w czystości bielizny i odzieży. Przygotowywanie balii i innych sprzętów do prania, suszenia i prasowania. Przygotowywanie i podział bielizny. Pranie bielizny lnianej i bawełnianej, tkanin wełnianych, jedwabnych i cienkich bawełnianych — białych i kolorowych; maglowanie. Prasowanie bielizny i odzieży, sporządzonej z różnych rodzajów tkanin. Wywabianie najczęściej spotykanych plam najprostszymi środkami. Najprostsze sposoby farbowania materiałów. Utrzymywanie w porządku sprzętów, używanych do prania i prasowania.

Obliczanie kosztów sporządzania i utrzymywania odzieży i bielizny.

Przechowywanie bielizny i odzieży: segregowanie, umieszczenie w szufladach i szafach, zabezpieczenie od kurzu, wilgoci, płowienia i moli.

Higiena i utrzymywanie inwentarza żywego.

Utrzymywanie w czystości pomieszczeń i urządzeń: omiatanie, czyszczenie, mycie, bielenie i odkażanie.

Przewietrzanie pomieszczeń, utrzymywanie odpowiedniej temperatury, opatrywanie budynków, drzwi, okien, uszczelnianie szpar, pokrywanie ścian i sufitów materiałami, zabezpieczającymi od zimna.

Usuwanie nawozu z budynków inwentarskich, konserwowanie na gnojowni, równanie, ubijanie, przesypywanie, utrzymywanie w porządku zbiornika na gnojówkę i przewodów do jej odprowadzania. Ewentualne utrzymywanie gnoju pod bydłem, uszczelnianie dna obory.

Przygotowywanie słomy na ściółkę, cięcie słomy.

Normowanie dawek słomy na podściół.

Czyszczenie i mycie inwentarza żywego, przygotowywanie mydła oraz wody o odpowiedniej temperaturze; przygotowywanie i utrzymywanie w porządku zgrzebła, szczotek i ścierek. Niszczanie pasożytów zwierzęcych.

Rozmieszczanie inwentarza w budynkach.

Pomoc przy porodach. Przygotowanie odpowiedniego pomieszczenia. Stosowanie zabiegów porodowych i poporodowych. Odkażanie.

Zapewnienie pomocy weterynaryjnej przy nieprawidłowych porodach.

Pielegnowanie chorych zwierząt, odosobnianie chorych na choroby zakaźne, stosowanie zapobiegawczych szczepień ochronnych, zadawanie lekarstw, leczenie ran. Przygotowywanie środków do dezynfekcji pomieszczeń, przemywanie ran i organów chorych zwierząt.

Żywienie inwentarza żywego.

Przygotowywanie pasz. Wymierzanie (ważenie) i wiązanie siana i koniczyny w wiązki dla poszczególnych rodzajów inwentarza — według norm żywienia, zadawanie.

Przygotowywanie słomy, cięcie siewki, wymierzanie dawek słomy na paszę, zadawanie.

Przygotowywanie okopowych, mycie i płukanie, rozdrabnianie zbyt dużych i twardych korzeni i kłębów, parowanie, pieczenie i gotowanie, obsługa parnika. Wymierzanie dawek okopowych dla poszczególnych rodzajów zwierząt według norm żywienia.

Konserwowanie odpadków przemysłu rolnego — wywaru, pulpy, wytlóków, dawkowanie i zadawanie (regionalnie).

Przygotowywanie pasz treściwych i ich mieszanek, wymierzanie dla poszczególnych sztuk według norm żywienia, zadawanie.

Pojenie inwentarza, przygotowywanie wody o odpowiedniej temperaturze i czystości. Pojenie przy studni i w budynkach. Podgrzewanie wody dla zwierząt chorych.

Ważenie inwentarza. Obliczanie wagi na podstawie pomiarów; obliczanie przyrostu lub ubytku wagi.

Żywienie na pastwisku, ustawianie zagród, przygotowywanie pastuszków, wiązanie krów, urządzenie wodopójów, ratowanie krów odętych. Paszenie świń, kur itp. na pastwisku.

Pielęgnacja pastwiska, rozrzucanie kretowisk.

Przygotowywanie kiszonek: zebranie materiału, przygotowanie urządzeń do kiszenia, układanie i prasowanie roślin do kiszenia, okrywanie przyzmi z kiszonką; wydobywanie i spisanie kiszonki.

Karmienie i wychów młodzieży: cieląt, prosiąt, jagniąt.

Znakowanie przychówku, zapisywanie w księgach kontrolnych. Wychów i żywienie młodzieży, kontrola przyrostu, normowanie pasz, pojenie, czyszczenie, zapewnienie ruchu.

Użytkowanie inwentarza żywego.

Dojenie krów: czynności przygotowawcze, zapewniające czystość doju, wykonanie doju. Kontrola udojów: codzienne zapisywanie, zestawianie miesięcznej wydajności mleka od poszczególnych krów. Badanie zawartości tłuszczu w mleku. Otrzymywanie śmietanki. Przerób mleka na masło i sery twarogowe. Zużytkowanie mleka odtłuszczonego, maślanki i serwatki, jako paszy.

Gromadzenie lodu. Urządzenie lodowni.

Prace przy drobiu.

Utrzymywanie w czystości kurnika i jego wewnętrznych urządzeń. Przyrządzanie i zadawanie pasz. Kontrola nieśności, znako-

wanie i przechowywanie jaj. Przygotowywanie jaj do wylęgu, nasadzanie kwok, prowadzenie wylęgarki, wylęganie piskląt. Chów, żywienie i pojenie piskląt. Żywienie kurcząt.

Prace w pasiece.

Naprawa uli. Wyrób węży sztucznej. Przechowywanie ramek z miodem i woszczyną, przechowywanie miodu. Wystawianie uli ze stebnika. Czyszczenie uli zewnętrzne i wewnętrzne, podmiatanie rojów, sprawdzanie zapasów pożywienia i siły rojów. Dodawanie matek rojom osieroconym. Podkarmianie rojów. Łączenie słabych rojów, względnie zmniejszanie gniazd. Nakładanie nadstawek na czas miodobrania. Zabieranie miodu. Przeciwdziałanie w rojeniu się pszczół. Tworzenie rojów sztucznych. Dodawanie matek zapłodnionych, zmiana matek starych na młode. Hodowla matek. Usuwanie nadstawek. Wybieranie z uli nadmiaru miodu. Tworzenie rojów sztucznych z dodaniem zapłodnionych matek nie pełną budowę. Zmiana matek. Zestawianie gniazd do przezimowania rojów. Podkarmianie rojów słabych. Zabezpieczenie przed rabunkiem. Opatrzenie na zimę. Umieszczanie rojów i prace w stebniku. Przetwarzanie miodu i wosku — przetapianie woszczyny, oczyszczanie wosku z domieszek. Wyrób miodów pitnych (regionalnie).

UPRAWY POLOWE

Z i m a.

Udział w młocce zbóż na młocarni.

Czyszczenie omłotu na wialni. Przygotowywanie zboża do celów handlowych. Doczyszczanie zboża na młynku. Ważenie. Utrzymywanie w porządku podwórza i stodoły po pracy. Przygotowywanie ziarna do siewu: odsiewanie na sitach, skrażanie, czyszczenie przy pomocy młynka, triera i żmijki. Utrzymywanie zboża w śpichrzu: zabezpieczenie od zanieczyszczeń, dosuszanie, przewietrzanie. Utrzymywanie porządku w śpichrzu. Przyjmowanie i wydawanie pasz, zbóż i materiałów magazynowych. Prowadzenie książki magazynowej.

Przedwiośnie.

Zbieranie kamieni z powierzchni ozimin. Usuwanie perzu po bronowaniu.

Prace na łące: rozrzucanie i rozgrabianie kretowisk, wygrabianie mchu, rozsiewanie nawozów pomocniczych, wywożenie i rozsypywanie kompostu.

Wiosna.

Pomoc przy siewie ziarna siewnikiem. Siew ręczny nawozów pomocniczych (uprzednio przećwiczyć piaskiem lub popiołem). Pielęgnowanie ozimin (motyczenie, zasilanie ozimin nawozami mineralnymi). Siew buraków (pastewnych lub cukrowych) siewnikiem i ręcznie. Zaprawianie nasion buraków. Odkrywanie kopców z ziemniakami. Wybieranie ziemniaków do sadzenia (obrywanie kielków). Sadzenie ziemniaków różnymi sposobami. Pierwsze motyczenie buraków, planetowanie, saletrowanie, przecinanie rzędków. Pielęgnowanie zbóż jarych: usuwanie kamieni, spulchnianie międzyrzędzi, wycinanie ostów, walka z ognicą przy pomocy środków chemicznych, saletrowanie i pielenie. Wapnowanie koniczyn i łąk.

Lato.

Dalsze pielęgnowanie okopowych: przerywka buraków, ostateczne wyniszczenie chwastów; obsypywanie i kopczykowanie ziemniaków.

Suszenie siana na pokosach, piramidkach, ostwiach, płotach. Suszenie koniczyny na piramidkach, ostwiach i w kuczkach. Nakładanie na fure. Podsiew i nawożenie łąk, ewentualnie zalew łąk irygowanych. Pielęgnowanie pastwiska, zasilanie nawozami. Udział w sprzęcie zbóż ozimych i jarych: podbieranie, wiązanie snopków, zestawianie, dosuszanie, podawanie na wóz. Układanie zboża w stodole lub stercie. Grabienie ściernisk. Sprzęt motylkowych na siano i paszę.

Wczesna jesień.

Nakładanie obornika na furę, równomierne rozmieszczenie na polu, roztrząsanie. Wyniszczanie perzu na podorywkach.



Udział w spręcie potrawu i koniczyny (ewentualnie koniczyny nasiennej).

J e s i e ń.

Sprzęt ziemniaków — ręczny i przy pomocy kopaczki. Indywidualna selekcja ziemniaków (sadzeniaków) przy kopaniu. Sortowanie ziemniaków przy zwózce. Czyszczenie i odkażanie piwnic do przechowywania okopowych. Składanie ziemniaków do piwnic i kopców.

Przygotowanie kopczysk na okopowe. Sypanie kopców. Pierwsze okrywanie słomą i ziemią. Sprzęt i kopcowanie buraków pastewnych (cukrowych) i marchwi. Okrywanie kopców na zimę. Kontrolowanie temperatury i zdrowotności okopowych w kopcach. Przeprowadzenie wodnic i przegonów. Jesienne prace na łące: rozsiewanie kaimitu, wywożenie kompostu, nakrywanie łącinami. Nakrywanie lucernika (łącinami, liśćmi, nawozem).

Oczyszczanie rowów odwadniających i studzienek drenowych.

PRACE W OGRODZIE

Z i m a.

W ogrodzie warzywnym. Kontrolowanie i przebieranie warzyw w przechowalniach, piwnicach i kopcach.

Młócenie i czyszczenie nasion (przy użyciu sit, wiałni, młynka, żmijki), przebieranie ręczne. Dosuszanie i przebieranie nasion.

Zakładanie trucizn na myszy i szczury.

Przerabianie i rozwożenie kompostu.

Szklenie i kitowanie okien inspektowych. Przygotowanie słomy i wyrób mat inspektowych.

Przygotowanie nawozu i liści do zakładania inspektu, układanie pryzm, zagrzewanie.

Zakładanie umiarkowanego i zimnego inspektu. Siew nasion roślin warzywnych i kwiatowych, przykrywanie nasion, przerywanie i przesadzanie roślin w inspekcje. Prowadzenie i pielęgnowanie inspektu (wietrzenie, cieniowanie, podlewanie, przykrywanie matami, hartowanie roślin).

Uprawa i nawożenie rozsadnika, kopanie przy pomocy wideł i łopaty, grabienie, wyznaczanie bruzd, grabienie zagonów. Siew

rzutowy i rzędowy nasion roślin kapustnych na rozsadniku. Przykrywanie zasiewu. Wałowanie i podlewanie. Walka z chwastami na rozsadniku — pielenie ręczne. Walka z pchełką ziemną.

W ogrodzie owocowym. Bielenie drzew owocowych w czasie odwilży. Leczenie i bandażowanie ran, spowodowanych przez mrozy i zające. Skrobanie pni i konarów drzew owocowych z obumarłej kory i porostów. Usuwanie i palenie pierścieni chwytanych. Zbieranie i palenie jajeczek i oprzędów owadów z drzew owocowych, ozdobnych i żywopłotów. Przygotowywanie do pracy noży, szczotek, skrobaczek, sekatorów. Zawieszanie gniazd dla ptaków pożytecznych.

Przygotowanie sadzonek drzewnych (porzeczek, jaśminu, tawuły, żylistku, tamaryszku, ligustru, porzeczki alpejskiej). Przeszczepianie drzew owocowych. Cięcie i formowanie koron drzewek nowoposadzonych, dwu i trzyletnich oraz starszych.

Cięcie i przerzedzanie krzewów owocowych (malin, agrestu, porzeczek), żywopłotów, drzew i krzewów ozdobnych.

Przygotowanie opryskiwaczy oraz cieczy owado i grzybobójczych. Zraszanie drzew i krzewów owocowych. Czyszczenie opryskiwaczy po użyciu.

W mieszkaniu. Podlewanie roślin pokojowych. Przygotowywanie wody do podlewania. Zasilanie. Rozmnażanie. Przygotowanie ziemi i doniczek. Przesadzanie. Niszczenie chorób i szkodników pokojowych. Rozmieszczenie roślin w mieszkaniu.

W i o s n a.

W ogrodzie warzywnym. Niszczenie skorupy po zimie. Płytkarstwo, względnie płytkie przekopywanie. Bronowanie i grabienie roli.

Zakładanie i pielęgnowanie kompostów.

Zasilanie kompostem i gnojówką szparagów, rabarbaru, truskawek.

Zasilanie pól warzywnych nawozami organicznymi i mineralnymi. Przygotowanie mieszanek nawozów mineralnych, rozsiewanie ręczne nawozów. Przykrywanie przy pomocy pługa, kultywatora, brony, grabi, motyk. Przygotowanie zagonów pod zasiewy warzyw. Przeprowadzanie siewu warzyw różnymi sposobami: rzędowo, kupkowo, rzutowo. Siew ręczny i maszynowy.

Nastawianie siewniczka „Planet“. Wysadzanie rozsąd warzyw. Sadzenie ręką, kołkiem, motyczką. Podlewanie warzyw po wysadzeniu do gruntu. Przygotowywanie wody do podlewania.

Palikowanie pomidorów, przywiązywanie do palików. Przygotowanie wiązań (rafii, łyka, słomy żytniej). Cięcie pomidorów.

Zruszanie roli wśród warzyw po wzejściu. Pielenie ręką oraz przy zastosowaniu narzędzi ręcznych i konnych. Okopywanie i obsypywanie warzyw (kapusty, kalafiorów, ogórków, pomidorów, fasoli). Przerywanie warzyw, zasilanie nawozami ciekłymi i mineralnymi w czasie wegetacji. Wyścielanie plantacji truskawek i poziomek. Przygotowanie łubianek i koszyczków do zbioru owoców.

Walka z mszycą na bobie — drogą mechaniczną i przy pomocy środków mszycobójczych. Walka mechaniczna z bielinkiem kapustnikiem. Walka z innymi szkodnikami. Walka z chorobami. Opryskiwanie pomidorów środkami grzybobójczymi.

W ogrodzie owocowym. Uprawa roli w sadzie przy pomocy narzędzi konnych i ręcznych (bronowanie, sprężynowanie, płytka orka, motyczkowanie w liniach drzew). Zasilanie młodych i starych drzew kompostem, rozcieńczoną gnojówką, nawozami mineralnymi. Przygotowanie, wysiew i przykrywanie mieszanek nawozów mineralnych. Podlewanie drzewek nowoposadzonych, wyścielanie misek pod drzewkami: nawozem, łątami, liśćmi, sieczką ze słomy.

Przywiązywanie drzewek do palików, przygotowywanie wiązań.

Siew i sadzenie roślin współrzędnych w sadzie.

Cięcie — strzyżenie żywopłotów. Zraszanie żywopłotów cieczami owadobójczymi.

Nakładanie opasek chwytnych ze słomy na pnie drzew owocowych. Zbieranie i niszczenie owoców robaczywych. Podlewanie drzew w razie suszy rozcieńczoną gnojówką i wodą.

Walka z chwastami i skorupą w ogrodzie owocowym. Przygotowywanie środków owadobójczych i grzybobójczych, zraszanie drzew i krzewów owocowych.

Zbiór owoców wczesnych czereśni i wiśni. Przygotowanie drabin, przyborów i koszyków do zbioru owoców.

W ogródku ozdobnym. Rozplanowanie ogródka. Uprawa i nawożenie ogródka ozdobnego. Przygotowanie klombów i rabat. Założenie trawników, wysiew i przykrywanie nasion traw, wawłowanie. Wysiew nasion, wysadzanie na rabatach i klombach rozsady kwiatów jednorocznych i dwuletnich.

Pielegnowanie trawników, podlewanie, pielenie, koszenie, zasilanie gnojówką. Pielegnowanie rabat i klombów kwiatowych.

L a t o.

W ogrodzie warzywnym. Zasilanie pomidorów, kapusty, ogórków w czasie wzrostu nawozami mineralnymi i gnojówką. Walka z chorobami pomidorów. Przyspieszenie dojrzewania pomidorów w skrzyniach inspektowych. Zbiór pomidorów zielonych: przygotowanie i ustawienie skrzyń, utrzymywanie odpowiedniej temperatury i wilgotności powietrza w czasie dojrzewania. Przygotowanie pomidorów do sprzedaży, pakowanie do wysyłki na większe odległości. Przygotowywanie konserw z pomidorów na zimę.

Podrywanie kapusty przy pomocy wideł, jako zabieg przeciw pękaniu główek.

Przygotowywanie konserw warzywnych oraz suszenie warzyw na zimę (fasoli szparagowej, groszku, szpinaku).

Zbiór i kiszenie ogórków. Przechowywanie konserw z warzyw.

Przygotowanie roli pod plantację truskawek. Nawiezenie kompostem lub obornikiem, doprowadzenie roli, robienie znaków przed sadzeniem. Przygotowanie rozsady; sadzenie truskawek i poziomek; pielegnowanie po posadzeniu. Obrywanie rozłogów i walka z chwastami na plantacji truskawek, założonej w poprzednich latach.

Zasilanie letnie plantacji rabarbaru i szparagów, zruszanie roli i walka z chwastami. Przygotowanie sadzonek rabarbaru na nową plantację drogą podziału karp.

Przygotowanie roli i sadzenie rabarbaru.

Zbiór grochu, fasoli, bobu, soi na nasiona. Suszenie i przechowywanie zebranych roślin i strąków.

Zbiór cebuli, wyrywanie, suszenie, czyszczenie, segregowanie według wielkości, kształtu i stopnia dojrzałości. Przygotowanie klatek. Umieszczanie cebuli w szopach i przechowalniach. Spla-

tanie cebuli w warkocze. Odkazanie przechowalni, wietrzenie, przebieranie i usuwanie nadpsutych cebul. Pakowanie cebuli, wysyłka i sprzedaż.

Przerabianie kompostów, zużytkowanie.

W ogrodzie owocowym. Zbiór owoców jagodowych, pestkowych i letnich ziarnkowych. Przygotowanie opakowań, pakowanie do dalszej wysyłki.

Uprawa roli pod zasiewy roślin motylkowych. Siew roślin motylkowych na zielony nawóz. Walka z chwastami w ogrodzie owocowym. Walka ze szkodnikami i chorobami drzew.

W ogródku ozdobnym. Podlewanie kwiatów, zruszanie roli na klombach i rabatach. Zasilanie nawozami mineralnymi i rozcieńczoną gnojówką. Walka z chwastami. Utrzymywanie ścieżek i dróg w czystości. Koszenie trawników. Wysiew nasion: bratków, stokrotek, goździków, malw itp. Przesadzanie bylin. Oczkowanie róż i bzów. Zbiór nasion roślin kwiatowych, suszenie, czyszczenie, przechowywanie.

J e s i e ń.

W ogrodzie warzywnym. Zbiór i zabezpieczenie warzyw korzeniowych na zimę: kopanie, obcinanie liści, obsuszanie, segregowanie. Wybór i przygotowanie miejsca pod kopce. Układanie korzeni, przesypywanie piaskiem, okrywanie słomą i ziemią, przygotowanie wietrzników. Przygotowanie, czyszczenie i odkazanie piwnic i przechowalni. Układanie warzyw, przesypywanie piaskiem, wietrzenie, utrzymywanie odpowiedniej temperatury w piwnicach. Stała kontrola warzyw w kopcach i piwnicach.

Zbiór kapusty. Wybór twardych i zdrowych główek. Umieszczenie kapusty do przechowania w kopcach, rowkach, piwnicach. Okrywanie kopców ziemią i materiałami izolacyjnymi.

Kiszenie kapusty (w beczkach i kadziach drewnianych), przechowywanie po ukiszeniu.

Uprawa i nawożenie roli w okresie jesiennym. Orka głęboka, przekopywanie ręczne, wywożenie, rozrzucanie i przykrywanie nawozów organicznych. Przerabianie kompostów.

W ogrodzie owocowym. Zbiór śliwek, pakowanie w koszyki, skrzyneczki, wysyłka i sprzedaż.

Zbiór jabłek i gruszek. Przygotowanie narzędzi i przyborów do zbioru. Segregowanie owoców według wielkości, kształtu, zdrowotności, zabarwienia, uszkodzeń mechanicznych.

Przygotowanie przechowalni — odkażanie (spalanie siarki lub płótna siarkowego), bielenie ścian, sufitu, podłogi. Przygotowanie półek i klatek do przechowywania owoców.

Przewietrzanie przechowalni, utrzymywanie odpowiedniej temperatury, przebieranie i usuwanie nadpsutych owoców. Wyrób suszu, marmolady, powideł, soków, wina itp. z owoców, nie nadających się na sprzedaż.

Przygotowanie skrzynek do pakowania owoców. Pakowanie jabłek i gruszek do dalszej wysyłki.

Nakładanie opasek lepowych na drzewa przeciwko przedzimkowi.

Zakładanie sadu. Wykonanie pomiarów terenu, przeznaczonego pod sad. Badanie składu mechanicznego i wilgotności gleby, podglebia i podłoża. Sporządzenie planu uprawy i nawożenie gleby, wytyczenie miejsc pod drzewka. Dobór gatunków i odmian. Kopanie, zaprawianie i zasypywanie dołów, ewentualnie sadzenie drzewek bez uprzedniego kopania dużych dołów. Przywiązywanie drzewek do palików. Zabezpieczenie drzewek świeżo posadzonych.

Przygotowanie i rozsiewanie mieszanki nawozów mineralnych w ogrodzie owocowym. Wapnowanie roli w sadzie. Nawożenie nawozami organicznymi.

Jesienna uprawa roli w sadzie przy użyciu odpowiednich narzędzi i uprząży. Przekopywanie ręczne pasów ziemi w liniach drzew.

Zakładanie żywopłotów, przygotowanie ziemi i sadzonek, sadzenie.

Walka mechaniczna ze szkodnikami w ogrodach owocowych po opadnięciu liści. Zbieranie jajeczek pierścienicy, brudnicy nieparki, oprzędów białki rudnicy i niestrzępa głogowca. Zbieranie mumij owocowych. Zakładanie opasek lepowych. Opryskiwanie drzew i krzewów owocowych roztworem karbolineum sadowniczego. Okręcanie młodych drzew słomą, trzcina itp. w celu zabezpieczenia przed mrozem i zającami.

W ogródku ozdobnym. Czyszczenie klombów i rabat z obumarłych roślin. Zasilanie kompostem, przekopywanie. Nawożenie trawników. Zbiór i przygotowanie roślin kwiatowych do przechowywania (georginie, pacioreczniki itp.). Zabezpieczenie na zimę bylin i kwiatów dwuletnich. Zabezpieczenie róż, krzewów, pnączy przed działaniem mrozów.

URZĄDZENIE I PROWADZENIE DOMU

1¹/₂ godz. tygodniowo.

CELE NAUCZANIA

Przygotowanie do samodzielnego wypełniania obowiązków gospodarki wiejskiej w zakresie urządzenia i prowadzenia domu.

MATERIAŁ NAUCZANIA

URZĄDZENIE DOMU

O s i e d ł e.

Łączność pomiędzy rodziną wiejską a ziemią. Pierwotne rozplanowanie domu, jako siedziby szeregu pokoleń. Stopniowe przeobrażenia domu aż do możliwości zaspokojenia współczesnych potrzeb kulturalnych.

Wybór miejsca pod osiedle. Rozplanowanie osiedla z uwzględnieniem przepisów prawnych, potrzeb gospodarczych, wygody, higieny i estetyki. Wybór miejsca pod budowę domu mieszkalnego.

Wprowadzenie ulepszeń w rozplanowaniu istniejących budynków.

D o m m i e s z k a l n y.

Zewnętrzne cechy domu wiejskiego. Dobór materiałów budowlanych. Rozplanowanie domu.

Mieszkanie dwu i więcej-izbowe. Rodzaje i rozkład pomieszczeń.

Sień, jej znaczenie w komunikacji wewnętrznej i praktyczne

wykorzystanie. Schody na strych i do piwnic. Zabezpieczenie przed utratą ciepła. Oświetlenie.

Kuchnia, jako miejsce przyrządzania i spożywania posiłków i gospodarczej pracy domowników. Rozplanowanie kuchni. Naturalne i sztuczne oświetlenie. Kuchnia letnia i zimowa. Proste sposoby zaopatrywania kuchni w wodę studzienną. Najprostsze wodociągi. Zaopatrywanie domu w deszczówkę; zbiornik zewnętrzny. Najprostsze urządzenia do zaopatrywania kuchni w gorącą wodę. Zlew i odpływ wody, połączenie zlewu z wodociągiem.

Miejsce spożywania posiłków. Stół, krzesła, stołki, ławy.

Kącik do mycia, jego urządzenie i oddzielenie od reszty pomieszczeń.

Komora, połączenie z kuchnią i sienią. Oświetlenie. Urządzenie. Wykorzystanie komory, jako magazynu i spiżarni.

Sypialnia. Meble, sprzęty; ich rozmieszczenie. Łóżka stałe i składane, tapczany do spania, ławy składane i rozsuwane, łóżeczka dzieciinne i dla niemowląt, półeczki, stoliki przy łóżkach i inne sprzęty. Umywalnia.

Łazienka i urządzenia do kąpieli. Najprostsze urządzenia łazienki: umywalnia, cebrzyk do mycia nóg, wanna dla dorosłych, wanienska dla dzieci, półka na drobne przybory do mycia, stołek i drewniany ruszt pod wannę. Najprostsze urządzenia natryskowe, wykorzystanie domowych sprzętów i urządzeń. Urządzenia, umożliwiające kąpiel w braku łazienki. Wykorzystanie łazienki jako pralni.

Świetlica, jako jadalnia i pomocnicza sypialnia, miejsce pracy umysłowej i życia towarzyskiego rodziny. Urządzenie świetlicy: stół, krzesła, szafa lub półki na książki i pisma, radio, maszyna do szycia itp.

Mieszkanie jednoizbowe. Rozkład i urządzenie pomieszczeń niezbędnych do zaspokojenia najistotniejszych potrzeb rodziny; miejsce sporządzania posiłków; spożywania ich, zmywania naczyń; sypialnia i umywalnia, możliwie oddzielone od pozostałej części izby.

Estetyka domu wiejskiego. Odpowiedni dobór i rozmieszczenie przedmiotów, związanych z czcią religijną. Zabytki rodzinne, ich wartość, jako świadectwa wiekowej kultury ludu polskiego, konieczność ochrony i poszanowania. Ozdabianie mieszkania ży-

wymi kwiatami, reprodukcjami obrazów polskich artystów, dziełami sztuki ludowej: ceramika, rzeźby, tkaniny, wycinanki itp., ze zwróceniem uwagi na ich dobór, rozmieszczenie i nieprzeładowywanie nimi pomieszczeń. Uwzględnianie prostoty i celowości mebli i sprzętów. Unikanie nabywania wytwórczości szablonowej o wątpliwej wartości zdobniczej.

Możliwości uniknięcia nadmiernej ilości urządzeń i sprzętów w domu: przez organizowanie spółkowych piekarni, łazienek, pralni, magli, suszarni, wędzarni albo przez wspólne nabywanie przyrządów do wyrobu przetworów, wędlin, międlenia lnu itp.

Strych. Konstrukcja, urządzenie i wykorzystanie (skład, przechowywanie brudnej bielizny, suszenie bielizny).

Piwnice. Piwnica jako miejsce przechowywania nabiału, warzyw, owoców, roślin. Urządzenie, podłoga, oświetlenie.

L o d o w n i a.

Urządzenie kopca z lodem, lodowni krytej, stałego budynku lodownianego. Wewnętrzne urządzenie. Wybór, przygotowanie, zwózka lodu. Korzystanie z lodowni.

W ę d z a r n i a.

Budowa i urządzenie wewnętrzne: drążki, haki. Wykorzystanie komina lub beczki do urządzenia wędzarni.

Drwalnia i skład narzędzi ogrodniczych, pszczelniczych, tkackich itp.

Urządzenie i odpowiednie wykorzystanie.

Ś m i e t n i k.

Rodzaje śmietników. Sprzęty do zbierania i wywożenia śmieci.

U s t ę p.

Budowa, urządzenie wewnętrzne, usuwanie odchodów. Wdrażanie domowników do kulturalnego użytkowania ustępu. Ustęp w domach skanalizowanych.

U t r z y m y w a n i e i o d n a w i a n i e d o m u .

Znaczenie starannego utrzymania domu, jego otoczenia i urządzeń dla zachowania trwałości i dobrego wyglądu.

Sprzęt porządkowy, odpowiedni do użytku na wsi. Rodzaje i dobór: ścierki, miotły, szczotki, śmietniczki, trzepaczki, zbiorniki na śmiecie i odpadki itp. Wykorzystanie własnych materiałów: gałązek brzoźowych, wikliny, łądyg kwiatowych, piór gęsich, stosin itp. Przechowywanie i utrzymywanie przyrządów i sprzętów w porządku.

Czynności porządkowe. Omiatanie sufitów i ścian. Zamiatanie. Wietrzenie i trzepanie pościeli, ślanie łóżek. Odkurzanie chodników, tkanin ozdobnych itp. Piece pokojowe — budowa, paliwo, sposób palenia. Czyszczenie różnego rodzaju lamp i latarni naftowych. Utrwalanie drzewa: malowanie olejne, politurowanie, pastowanie. Utrzymywanie w czystości drzewa utrwalonego. Utrzymywanie w czystości szyb i luster. Pielęgnowanie kwiatów doniczkowych. Ozdabianie kwiatami ciętymi; utrzymywanie w porządku naczyń z kwiatami ciętymi. Odnowianie mieszkania: bielenie, malowanie olejne. Drobne reperacje: szklenie okien, kitowanie, sklejanie drewna, porcelany itp. Tępienie robactwa i innych szkodników.

Środki, używane do utrzymywania porządku, z uwzględnieniem przede wszystkim materiałów własnych. Domowy wyrób farby olejnej, pasty do podłogi, ługu z popiołu, kitu itp.

O r g a n i z a c j a p r a c y .

Zasady organizowania pracy. Projektowanie. Prace okresowe, na dłuższe i krótsze okresy czasu, doraźne i okolicznościowe. Wyznaczenie właściwej ilości czasu na poszczególne rodzaje pracy. Zapewnienie korzystnych warunków: dobrego oświetlenia, dopływu świeżego powietrza, właściwego miejsca pracy.

Zasady wykonywania pracy. Cechy prawidłowego jej wykonywania: oszczędność sił, czasu i materiałów. Warunki prawidłowego wykonania: właściwe przygotowanie materiałów, odpowiednie ubranie, przestrzeganie ciągłości i systematyczności, harmonia i rytm ruchów.

Realizowanie planu pracy z uwzględnieniem czynnika stałości i zmienności zależnie od pory roku, pogody, zdrowia i innych okoliczności.

Odpooczynek: chwilowy i dłuższy. Jego znaczenie. Uwzględnianie wolnego czasu w rozkładzie dnia, wyzyskiwanie go na odpooczynek fizyczny i umysłowy, dokształcanie się, rozrywki, poznawanie kraju, leczenie itp.

Działy pracy. Gospodarstwo domowe. Organizowanie i wykonywanie pracy w zakresie żywienia rodziny, zaopatrywania jej w odzież, porządków i innych zajęć.

Przykłady prawidłowego rozkładu dnia z uwzględnieniem terminu i czasu, potrzebnego na mycie się, ubieranie, porządki, jedzenie, pracę umysłową, szycie, reperacje, wypoczynek itp.

Gospodarstwo rolne. Udział gospodyni w pracach poszczególnych działów gospodarstwa rolnego, zakres pracy, uzgodnienie z pracą w domu. Utrzymywanie porządku w podwórzu. Prace w ogrodzie. Stały udział w pracach przy inwentarzu żywym. Pomoc w pracach w polu.

ŻYWIENIE RODZINY

2 godziny tygodniowo.

CELE NAUCZANIA

Zrozumienie konieczności racjonalnego żywienia rodziny wiejskiej z punktu widzenia potrzeb osobistych i społecznych.

Poznanie zasad doboru pokarmów.

Poznanie zasad urządzenia i utrzymywania kuchni i spiżarni.

Nabycie umiejętności przyrządzania posiłków i przygotowywania zapasów z uwzględnieniem produktów z własnego gospodarstwa.

MATERIAŁ NAUCZANIA

URZĄDZENIE I UTRZYMYWANIE KUCHNI

Urządzenie kuchni. Meble, sprzęty, naczynia, przybory; ich dobór, kształty, wymiary, materiały, rozmieszczenie.

Piece kuchenne: węglowe, na drzewo i torf. Ustawienie pieca, oświetlenie, budowa, sposób czyszczenia paleniska, popielnika i przewodów, odprowadzających gazy spalinowe. Czyszczenie kominów, jako zapewnienie dobrego palenia i zabezpieczenie od pożarów. Rozpalanie ognia, istota palenia, oszczędzanie opału. Zachowanie się na wypadek zaprószenia ognia w kuchni.

Piec piekarski, budowa, palenie, regulowanie ciepła.

Maszynki: naftowe i spirytusowe. Budowa, sposób użycia i czyszczenia. Zastosowanie maszynek na wsi.

Dogotowywacz — sposób przygotowywania, stosowanie. Znaczenie dogotowywacza dla gospodyni wiejskiej.

Utrzymywanie porządku. Czyszczenie i mycie sprzętów, narzędzi i naczyń, przeznaczonych do sporządzania potraw.

Materiały, używane do utrzymywania porządku w kuchni, ze szczególnym uwzględnieniem materiałów własnych: wody, ługów, sody, popiołu, gliny, cegły, piasku, wapna, kredy, sadzy, mydła, kwasów roślinnych (np. z ogórków, kapusty, rabarbaru). Działanie: ługów i kwasów na drewno malowane i niemalowane oraz inne materiały, występujące w gospodarstwie wiejskim.

Odkazanie sprzętów, naczyń, bielenie wapnem, siarkowanie, zmywanie środkami odkażającymi.

Konserwowanie sprzętów i naczyń.

Podawanie i spożywanie posiłków. Nakrywanie do stołu, sposób i estetyka nakrywania, podawanie posiłków. Zachowanie się przy stole. Zbieranie naczyń oraz ustawianie według rodzaju i stopnia zabrudzenia.

ŻYWIENIE

W i a d o m o ś c i o g ó l n e.

Potrzeby pokarmowe organizmu ludzkiego. Zużywanie się organizmu, stała przemiana materii, praca, rozbudowa tkanek młodego organizmu. Pokarm, jako równoważnik strat organizmu.

Składniki pokarmowe i ich wartość odżywcza: węglowodany, tłuszcze, białka, witaminy, substancje mineralne, woda. Znaczenie poszczególnych składników dla organizmu. Wartość kaloryczna składników odżywczych.

P r z y r z ą d z a n i e p o s i ł k ó w.

Przyrządzanie posiłków z uwzględnieniem wykonywania podstawowych czynności, doboru i sposobu użycia narzędzi, oszczędności czasu, miejsca, wysiłku i paliwa; zachowanie wartości składników odżywczych w potrawach podczas ich przygotowywania; unormowanie pożywienia, przyrządzanie potraw dla dzieci, starców i chorych.

Surówki. Przygotowywanie surówek z warzyw i owoców. Mycie, czyszczenie, obieranie, skrobanie, rozdrabnianie, przyprawianie. Otrzymywanie soków z surowych owoców i warzyw.

Gotowanie: a) mleka, kawy zbożowej (przygotowanie zboża),

bawarki, kakao, parzenie kawy prawdziwej, herbaty; b) warzyw w dużej i małej ilości wody oraz w parze; c) owoców i kompotów (przeciery, jako podstawa zup i sosów); d) ciasta — przygotowanie mąki, zarabianie ciasta w naczyniu, zagniatanie na stolnicy, wałkowanie, krojenie klusek i lepienie pierogów, gotowanie klusek i pierogów; e) jaj na miękko i twardo; f) mięsa w małej i dużej ilości wody i w parze; przygotowywanie mięsa z wody — sztuka mięsa i potrawka.

Smażenie w małej ilości tłuszczu. Kształtowanie, wykończanie, smażenie: a) przyrządzanie zasmażek, ich zastosowanie do sosów, zup jarzynowych; b) ciasta — naleśników, ołatek, blinów itp.; c) jaj — jajecznicy, jaj sadzonych, omletów; d) różnych rodzajów mięsa siekanego, bitego, narządów wewnętrznych.

Duszenie w sosach mięs siekanych i w kawałku.

N o r m o w a n i e p o s i ł k ó w .

Pojęcie normy. Zasady normowania (w jednostkach wagowych) posiłków z uwzględnieniem: warunków wiejskich, wieku, stanu zdrowia, rodzaju pracy, pory roku, warunków materialnych. Umiejętność zastępowania jednych produktów drugimi bez straty dla wartości całokształtu żywienia. Wykorzystywanie krajowych produktów. Układanie jadłospisu na dni codzienne, świąteczne, różne uroczystości, podróż itp. (możliwie w oparciu o internat szkolny oraz przykłady z domów uczennic i okolicy). Układanie norm dla jednej osoby i rodziny wiejskiej z uwzględnieniem wieku, zdrowia i pracy. Czas podawania posiłków. Wpływ higienicznego i smacznego przyrządzania potraw na przebieg trawienia.

P r o d u k t y .

Pokarmy pochodzenia zwierzęcego: mleko, śmietana, sery, jaja, tłuszcze, mięsa, ryby. Pokarmy pochodzenia roślinnego: mąka, kasze, jarzyny, owoce, przyprawy, używki alkoholowe i bezalkoholowe, oleje, grzyby. Skład i wartość odżywcza poszczególnych pokarmów. Strawność poszczególnych pokarmów. Rozpoznawanie i ocena świeżości i zafałszowania produktów. Organizacja kontroli i badania produktów spożywczych w Państwie. Przechowywanie produktów.

Pieczyno i ciasta.

Przyrządzanie pieczywa żytniego i pszennego. Sposoby przyrządzania ciast z uwzględnieniem chleba razowego i pytlowego, bułek prostych, ciasta świątecznego. Składniki ciast i stosunek poszczególnych produktów w zależności od rodzaju pieczywa. Rośnięcie ciasta: zakwas, drożdże i inne czynniki, powodujące rośnięcie ciasta: powietrze, woda, temperatura. Temperatura przy pieczeniu i odświeżaniu ciasta.

Przetwory owocowe i warzywne.

Wybór owoców i warzyw na przetwory. Psucie się przetworów: objawy, czynniki, powodujące psucie się. Zapobieganie psuciu się przetworów: odcięcie dopływu powietrza, działanie temperatury, zmniejszanie zawartości wody, działanie antyseptyków, dodanych lub wytworzonych drogą fermentacji. Metody przerobu, odpowiadające warunkom wiejskim. Susze: grzyby, owoce, niektóre warzywa, jagody lecznicze. Kiszunki i marynaty. Owoce bez cukru i z małą ilością cukru. Moszcze bezalkoholowe i inne napoje chłodzące. Wina. Sposoby opakowania, przechowywania przetworów owocowych i warzywnych. Znaczenie przetworów dla właściwego żywienia się ludności wiejskiej i podniesienia gospodarczego wsi polskiej.

Konserwowanie nabiału:

mleka, masła, sera, jaj. Przygotowywanie produktów, sposoby konserwowania.

Przetwory mięsne.

Wybór sztuki. Ubój. Sprawianie wieprza, barana, cielęcia, drobiu, zwierzyny i ryb. Rozbiór wieprza i cielęcia na poszczególne gatunki mięsa. Gatunki mięsa wołowego. Pasożyty proste, sposoby ich wykrywania. Konserwowanie mięsa i słoniny. Psucie się mięsa i jego objawy. Czynniki, powodujące psucie się. Zapobieganie. Wyrób wędlin krótkotrwałych i trwałych: marynowanie szynek, polędwic, baleronów, boczków, suchych kiełbas itp. Wędzenie. Parzenie kiełbas i gotowanie wędlin.

Zaopatrywanie śpiżarni.

Urządzenie śpiżarni. Pora zaopatrywania się w poszczególne produkty. Obliczanie ilości potrzebnych produktów: mąki, kaszy, pieczywa, mięsa, nabiału, tłuszczu, wędlin, grzybów, warzyw, owoców, przypraw, przetworów owocowych i warzywnych. Sposoby przechowywania.

Obliczanie kosztów posiłków.

Obliczanie kosztów codziennych posiłków: w internacie szkolnym, w wybranych gospodarstwach wiejskich o różnej ilości stołowników. Kalkulacja pieczywa, przetworów owocowych, warzywnych i mięsnych.

ZAOPATRYWANIE RODZINY W ODZIEŻ

1 godzina tygodniowo.

CELE NAUCZANIA

Poznanie zasad doboru bielizny i odzieży dla rodziny wiejskiej.

Nabywanie umiejętności naprawiania, odświeżania oraz sporządzania nowych łatwych sztuk bielizny i odzieży w związku z potrzebami rodziny.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Wiadomości ogólne.

Znaczenie ubrania pod względem zdrowotnym i kulturalnym. Najniezbędniejsze części odzieży kobiecej i męskiej: bielizna dzienna i nocna, ubranie zwierzchnie, obuwie, pończochy, nakrycie głowy itd. Przystosowanie odzieży do warunków życia na wsi. Cechy higienicznego i praktycznego ubrania: krój, ciężar i grubość, przewiewność, łatwość odświeżania. Odzież do pracy: fartuchy ochronne, nakrycia głowy, obuwie itd. Ubranie odświętne. Ubranie letnie, zapewnienie dostępu powietrza i słońca do skóry, ochrona przed porażeniem. Ubranie zimowe, ochrona od zimna i przemoknięcia. Odzież, sporządzona z materiałów nieprzemakalnych (płaszczki, fartuchy, obuwie), jej zastosowanie na wsi. Ubranie dla niemowląt i dzieci; części ubrania, dobór materiałów, krój. Estetyka ubrania: dobór materiałów, barw; zdobienie, krój. Ochrona stroju ludowego.

Materiały odzieżowe.

Materiały najczęściej używane: tkaniny lniane, wełniane, bawełniane, jedwabne, skóry i futra. Rodzaje włókien, służących do wyrobu poszczególnych tkanin. Własności włókien roślinnych i zwierzęcych: budowa, kolor, długość, sprężystość, nasiakliwość, zachowanie się w ługach i kwasach, spalanie się. Rozpoznawanie tkanin lnianych, wełnianych i bawełnianych. Najważniejsze czynności przy wyrabianiu przędzy i tkanin z włókien. Rozpoznawanie apretury. Własność tkanin (porowatość, ciężar itd.). Zależność własności tkanin od sposobu tkania. Trwałość tkanin w zależności od rodzaju użytego włókna (len, bawełna, wełna). Samodziały i ich opłacalność. Wybór odpowiednich tkanin na poszczególne części odzieży. Własności i zastosowanie skór i futer. Domowe wyprawianie tanich futer.

Cerowanie, łatanie i przeróbki.

Sposoby naprawiania bielizny, ubrania: cerowanie, łatanie i przerabianie. Cerowanie materiałów o splocie prostym, skośnym, oczkowym i trykotowym. Łatanie materiałów gładkich i wzorzystych. Przerabianie odzieży. Opłacalność naprawiania.

Utrzymywanie w czystości bielizny i odzieży.

Zmiana bielizny i odzieży. Badanie składników brudu na bieliznie. Sposoby usuwania zanieczyszczeń: pranie i odświeżanie. Przechowywanie brudnej bielizny.

Pranie. Sprzęty, używane do prania i prasowania; konstrukcja, sposób użycia. Własności odczynników, używanych do prania; woda twarda i miękka, zmiękczenie wody, emulgowanie tłuszczu za pomocą mydła spienionego, ług, bielidło, proszki, farbka, krochmal. Sortowanie bielizny przed praniem, z uwzględnieniem rodzaju materiałów i ich barw oraz przeznaczenia: pościelowa, osobista, stołowa, kuchenna; kolorowa. Kolejność czynności przy praniu: moczenie, pranie, gotowanie, płukanie, farbkowanie, krochmalenie. Sposoby prania tkanin wełnianych, jedwabnych. Pranie trykotów i firanek. Suszenie na strychu i na słońcu

(wybielanie pożółkłej bielizny), maglowanie, prasowanie, składanie.

Odświeżanie odzieży. Wietrzenie, odkurzanie, wywabianie plam najprostszymi środkami. Farbowanie materiałów włókienniczych sposobem domowym.

Warunki prania na wsi i właściwa ocena spotykanych sposobów prania. Obliczanie kosztów prania i odświeżania odzieży.

K r ó j.

Zapoznanie z figurą ludzką i sposobem zdejmowania miar. Sposoby przygotowania form: a) według wymiarów, b) według poprutej odzieży. Łączenie poszczególnych części formy. Powiększanie i zmniejszanie form gotowych.

Rysowanie form naturalnej wielkości według wymiarów: koszula kobieca dzienna (z uwzględnieniem koszuli ludowej), fartuch z szelkami, reformy, stanik podstawowy, kilka form na podstawie stanika (koszula nocna, fartuch, bluzka), rękawy, spódnica w kliny, spódnica plisowana, bielizna męska.

Rysowanie form naturalnej wielkości według rysunków w skali: staniczek dziecięcy, kilka form na podstawie staniczka (fartuszki, sukieneczki, serdaczki), wyprawa dla niemowląt (koszulki, śliniaczki, czepeczki, powłoczki).

Obliczanie ilości potrzebnego materiału według formy. Oszczędne rozmieszczenie na materiale, oznaczenie konturów formy (radelko, fastryga), uwzględnienie strony prawej i lewej, wątku i osnowy, wycinanie.

Z d o b n i c t w o i r y s u n k i.

Przejawy zdobnictwa ludowego w poszczególnych okolicach Polski w budownictwie, sprzętach, ubiorach, tkaninach, garncarstwie, wycinankach, pisankach itp. Zdobnictwo miejscowe lub najbliższych okolic.

Ćwiczenia zdobnicze, wykonywane igłą i nitką bezpośrednio na materiale (chusteczki, fartuszki itp.) — z zastosowaniem najprostszycy ściągów: kreska, kropka, sznureczek, gałązka, krzyżyk, stebnówka itp.

Układanie wzorów, opartych na motywach haftów ludowych:

białego i kolorowego, przede wszystkim danej okolicy. Wskazówki przy układaniu wzorów pasowych, rozetowych, narożników i układów gałęzistych w zastosowaniu do bielizny, ubrania, serwetek itp.

Dobór nici w zależności od materiałów i przeznaczenia zdobionych sztuk. Ćwiczenia kolorystyczne w zastosowaniu do potrzeb życia codziennego (barwy zasadnicze, pochodne, dopełniające, ciepłe i zimne, jasne i ciemne, obojętne, rola wielkości płaszczyzn barwnych).

Ochrona czystości zdobnictwa ludowego.

ŻYCIE RODZINNE I WYCHOWYWANIE DZIECI

$\frac{1}{2}$ godziny tygodniowo.

CELE NAUCZANIA

Poznanie warunków, w jakich kształtuje się życie rodziny wiejskiej.

Uzyskanie podstawowych wiadomości z zakresu wychowywania dzieci.

Rozbudzenie zainteresowania zagadnieniami rodzinnymi i zrozumienie znaczenia rodziny dla Państwa, narodu i jednostki.

MATERIAŁ NAUCZANIA

ŻYCIE RODZINNE

Warunki, w jakich rozwija się życie rodziny wiejskiej, ich wpływ na kształtowanie się życia rodzinnego. Dom rodzinny na wsi, jako ognisko życia rodzinnego, gospodarczego i kulturalnego.

Kultura życia rodzinnego. Znaczenie w życiu rodzinnym odpowiedniej atmosfery - pogody, zaufania i życzliwości. Rola kobiety w wytwarzaniu tych wartości na terenie domu rodzinnego.

Stosunek dzieci do rodziców. Właściwa ocena wysiłku rodziców, wychowujących i kształcących dzieci. Właściwy stosunek do pracy matki oraz ojca. Troskliwość o rodziców. Stosunek opiekuńczy do chorych i starców w rodzinie.

Zgodne współżycie starszego rodzeństwa, opieka nad młodszym i wzajemna pomoc.

Konieczność współżycia z sąsiadami i jego znaczenie społeczne,

zawodowe i ogólnokulturalne. Stosunki o charakterze towarzyskim. Kultura życia towarzyskiego.

Rodzina, jako komórka społeczna, i jej znaczenie dla narodu i Państwa.

WYCHOWYWANIE DZIECI

Wiadomości ogólne. Dziecko, jako istota odrębna w swoim własnym życiu i jako rozwijający się przyszły członek społeczeństwa i obywatel Państwa. Moralna odpowiedzialność rodziców za wychowanie dzieci. Konieczność wychowania dziecka pod względem fizycznym i duchowym. Rozwój fizyczny dziecka. Zasadnicze cechy duszy dziecka: stały rozwój, duża uczuciowość i wrażliwość, podatność na wpływy otoczenia, wrodzone skłonności.

Wychowanie moralne, jako kierowanie i pobudzanie rozwoju duszy dziecka: kształcenie uczuć, rozwijanie charakteru i woli.

Fazy rozwojowe dziecka.

Ogólne zapoznanie się z poszczególnymi fazami rozwoju dziecka, i związane z nimi wskazania wychowawcze.

Niemowlęctwo. Pierwszy rok życia. Cechy tego okresu. Rola matki w tym okresie. Konieczność zapewnienia dziecku spokoju, unikania hałasów, zbyt silnego światła. Konieczność pozostawienia niemowlętom swobody ruchu. Zabawki niemowlęce. Konieczność uregulowania dnia dziecka: regularne karmienie, regularny sen, unikanie huśtania, częstego brania na ręce.

Pierwsze dzieciństwo: drugi i trzeci rok życia. Cechy tego okresu: potrzeba ruchu i zabawy i w związku z tym zapewnienie bezpieczeństwa. Wskazania wychowawcze: konieczność spokojnego trybu życia (unikanie częstych zmian, odwiedzin, wyjazdów, wywoływania uczuć przykrych, szczególnie strachu); pozostawianie swobody do samodzielnych czynności, np. podczas jedzenia, częściowo ubierania się, spełniania drobnych poleceń. Stosowanie nakazów i zakazów oraz konsekwentne ich przeprowadzanie.

Drugie dzieciństwo: 4—7 rok życia. Cechy tego okresu. Wiek wyobrażeń, fantazji, pozornego kłamstwa (bez zamiaru oszukiwania), pytań, przekory, odkrycia swojej woli; budzenie się poczu-

cia obowiązku. Egocentryzm. Wskazania wychowawcze: stawianie dziecku do wypełnienia zadań, nie przerastających jego sił, opowiadanie bajek (z wyłączeniem tych, które zawierają momenty straszne), odpowiadanie na pytania (zawsze zgodnie z prawdą), unikanie karania i represji (w związku z występującą w tym czasie negatywną reakcją), zwrócenie uwagi na rodzaj kłamstwa, poszanowanie zabaw dziecka i ułatwianie ich.

Trzecie dzieciństwo: 7—11 rok życia. Cechy tego okresu. Zwrot ku rzeczywistości, rozwój funkcji intelektualnych, stawianie sobie celów i dążenie do ich osiągnięcia, zrozumienie obowiązku, rozrost instynktów społecznych, potrzeba zabawy zespołowej. Wskazania wychowawcze: stworzenie dziecku jak najlepszych warunków do nauki, dostarczenie podręczników, pomocy szkolnych, zapewnienie stałego miejsca do nauki, kontakt ze szkołą.

Trudności wychowawcze trzeciego dzieciństwa (mnie więcej do 10 roku życia): wyłamywanie się z pod władzy rodziców, szukanie nowych autorytetów poza rodziną. Pokonywanie tych trudności — oddziaływanie w kierunku pewnych poczynań samowychowawczych.

Pacholeństwo: po 11 roku życia. Cechy tego okresu. Zwrot uwagi na świat zewnętrzny, zainteresowanie własną osobą, pociąg do przygód, odrzucanie autorytetów, wysokie mniemanie o sobie, życie w świecie marzeń, kłamstwa — jako ochrona rozwijającej się osobowości, oszukiwanie dla figłów (zdradzające w pewnych wypadkach przejawy przestępczości), okres twórczych porywów. Wskazania wychowawcze: konieczność wyrozumiałego traktowania, wnikanie w sytuację i potrzeby młodzieży; dyskretne kierowanie, poważne traktowanie jej spraw i przeżyć, oględne wydawanie zarządzeń, ograniczenie kar jako środka wychowawczego, stosowanie perswazji i trafianie do przekonania, dostarczenie odpowiednich warunków do wyładowania potrzeby życia w gromadzie.

W p ł y w y w y c h o w a n i a (niezamierzone i zamierzone).

Wpływy niezamierzone i ich rola w wychowaniu. Wpływ środowiska, decydujący wpływ matki, jako pierwszego wychowawcy, działanie przykładu. Atmosfera domowa, jako główny czynnik wpływów niezamierzonych. Obowiązek matki stworzenia odpowiedniej atmosfery wychowawczej: radości, życzliwości, praw-

dy, szacunku dla pracy. Zabawa jako czynnik rozwoju sił fizycznych i duchowych we wszystkich okresach rozwoju dziecka. Czuwanie nad dzieckiem w celu ochrony przed złymi wpływami otoczenia.

Wpływy zamierzone i środki wychowawcze. Poważne traktowanie zainteresowań i zamierzeń dziecka, współdziałanie w ich osiągnięciu, odpowiednie skierowywanie zainteresowań z uwzględnieniem czynnika samodzielności. Umiarkowane stawianie nakazów i zakazów. Konieczność konsekwentnego ich przeprowadzania; utrata wpływu przy niekonsekwentnym ich przeprowadzaniu. Budzenie dobrej woli, zachęta do odpowiedniego postępowania, jako przeciwstawienie nakazom.

Wykorzystanie uczuciowości dziecka w celu rozwijania w nim miłości Boga, rodziny, bliźnich, otoczenia, przyrody. Uczucia, jako podnieta do czynu.

Kary. Ich stosowanie zależnie od wieku dziecka. Szkodliwość i niesprawiedliwość kar. Zbyt duża surowość, zbyt wielkie wymagania powodem kłamstwa i nieuczciwego stosunku do obowiązku. Rozwijanie świadomości moralnej dziecka i odpowiedzialności za czyny. Unikanie kar cielesnych.

Uznanie dla dobrych czynów dziecka, jako zachęta do właściwego postępowania. Wytwarzanie dobrych przyzwyczajeń i zamiłowań. Wdrażanie dziecka do pracy z uwzględnieniem jego możliwości fizycznych i duchowych. Wpływ radosnej atmosfery pracy na jej wydajność i zdrowie dziecka. Wdrażanie do pokonywania trudności — radość zwycięstwa.

HIGIENA

2 godziny tygodniowo.

CELE NAUCZANIA

Zaznajomienie z zasadami utrzymywania zdrowia własnego i rodziny.

Opanowanie wiadomości, dotyczących pielęgnowania i wychowywania dzieci.

Przyswojenie praktycznych wiadomości, dotyczących zdrowia społeczności wiejskiej.

Przygotowanie do niesienia pierwszej pomocy w nieszczęśliwych wypadkach.

Oddziaływanie na podniesienie poziomu kulturalnego wsi.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Higiena osobista.

Czystość ciała. Czystość ciała, jako zagadnienie kultury. Znaczenie czystości ciała dla zdrowia i sposoby jej utrzymania. Codzienne mycie się. Higiena włosów i paznokci. Kąpiele domowe. Przykłady praktycznych i tanich urządzeń do mycia, kąpieli, natrysków. Kąpiele rzeczne. Znaczenie rzecznych kąpieli dla zdrowia.

Budowa skóry. Czynności fizjologiczne skóry. Powstawanie brudu na skórze. Brud, jako podłoże rozwoju drobnoustrojów. Pasożyty skóry, najczęściej spotykane na wsi. Przenoszenie wydzielin i zanieczyszczeń skóry na bieliznę i ubranie.

Higiena odzieży i obuwia. Skóra, jako regulator ciepła. Zaburzenia w regulacji ciepła. Cechy higienicznej odzieży i obuwia. Szkodliwość nieodpowiedniej odzieży i obuwia. Higieniczne utrzymywanie i przechowywanie odzieży, pościeli i bielizny osobistej. Znaczenie bielizny nocnej. Racjonalne pranie z punktu widzenia wymagań higieny.

Higiena mieszkania i obejścia gospodarskiego. Wybór miejsca pod budynek mieszkalny i racjonalne rozplanowanie zabudowań gospodarskich z punktu widzenia wymagań higieny. Stawianie budynków we właściwej porze. Najważniejsze i najczęściej stosowane na wsi materiały budowlane. Wadliwa budowa, jako przyczyna wilgotności mieszkań. Grzyb, przyczyny jego tworzenia się, środki zabezpieczające. Stosowanie się do wymagań higieny.

Zabezpieczenie mieszkania od zimna i wilgoci. Wpływ wilgotnego mieszkania na zapadalność i śmiertelność ludności wiejskiej. Racjonalne ogrzewanie mieszkań na wsi: podtrzymywanie równomiernej i stałej ciepłoty w mieszkaniu.

Zapewnienie dostatecznej ilości światła i powietrza. Znaczenie światła i powietrza dla zdrowia i rozwoju fizycznego człowieka. Sztuczne oświetlenie.

Budowa i czynności narządu wzroku. Higiena oka. Sposoby zapobiegania niedomogom wzroku, spotykanym na wsi.

Wpływ świeżego powietrza na zdrowie człowieka. Składniki powietrza, oraz znajdujące się w nich zanieczyszczenia mechaniczne i chemiczne. Oddychanie. Budowa i czynności narządów oddechowych, produkty oddychania. Rola krwi przy oddychaniu. Skład krwi i znaczenie fizjologiczne jej poszczególnych składników. Wietrzenie mieszkania. Urządzenie taniej i praktycznej wentylacji. Przetrzywanie zwierząt domowych w mieszkaniu. Zachowanie zasad higieny podczas sprząwania i odkurzania mieszkania.

Znaczenie dobrej wody dla zdrowia człowieka. Źródła zaopatrzenia w wodę. Studnia i jej urządzenie. Zabezpieczenie studni od zanieczyszczeń. Oczyszczanie i odkażanie wody, przeznaczonej do użytku wewnętrznego na wsi. Wodociągi. Ustęp w mieszkaniu i obejściu gospodarskim: urządzenie, umieszczenie, utrzymywanie.

Obejście gospodarskie i jego urządzenie w związku z wymaga-

niami higieny. Usuwanie odpadków i nieczystości. Urządzenie i utrzymywanie ścieków. Walka z owadami, roznoszącymi choroby zakaźne.

Najważniejsze przepisy administracyjne, dotyczące higieny obejścia gospodarskiego.

Racjonalne odżywianie się. Znaczenie dobrego odżywiania dla zdrowia. Pobieranie pokarmów. Budowa i higiena jamy ustnej. Znaczenie śliny, pierwsza przemiana pokarmów w jamie ustnej. Składniki pokarmowe. Przełyk i jego funkcje. Żołądek, wydzieliny żołądka, trawienie pokarmów w żołądku. Dwunastnica. Wątroba i trzustka, jako organy wydzielnicze. Znaczenie żółci i soku trzustkowego. Znaczenie wydzielin wątroby. Jelita, trawienie jelitowe, ruch jelit. Wchłanianie strawionych pokarmów i ich dalsza przemiana. Wydalanie kału i moczu. Ogólne wiadomości o przemianie materii. Rola poszczególnych składników pokarmowych w odżywianiu człowieka. Wartość odżywcza pokarmów.

Spożywanie owoców i warzyw, znaczenie ich w odżywianiu. Witaminy. Awitaminozy. Cechy zdrowego pokarmu. Zasady racjonalnego odżywiania w zależności od pory roku, pory dnia, warunków życia i typu pracy. Właściwe i stałe pory jedzenia. Złe odżywianie się ludności wiejskiej, przyczyny tego stanu i jego następstwa. Skutki stosowania jednostronnych pokarmów. Głodowanie.

Zachowanie czystości podczas przyrządzania i spożywania pokarmów. Zabezpieczenie produktów spożywczych od zanieczyszczenia. Mucha domowa i inne owady domowe. Utrzymanie w czystości naczyń kuchennych. Ogólne wiadomości o kuchni dietetycznej; rodzaje diet i ich stosowanie.

Wieś — żywicielka miasta. Przestrzeganie zasad higieny podczas przygotowywania produktów do sprzedaży. Higiena opakowania i dostarczania produktów spożywczych na targi. Najważniejsze obowiązujące przepisy sanitarne. Znaczenie i konieczność kontroli sanitarnej produktów spożywczych.

Zachowanie higieny osobistej w czasie przebywania poza domem, w podróży, w gościnie, przy sprzedaży i kupnie na targach itp.

Higiena życia kobiety. Rozwój organizmu kobiety. Okres dojrzewania. Nieprzeciążanie pracą w okresie dojrzewania. Przejawy

fizjologiczne organizmu kobiecego, zachowanie się w czasie ich występowania i trwania. Poród, połóg, okres popołogowy. Opieka nad kobietą ciężarną i rodzącą na wsi. Położna. Stacje opieki nad matką i dzieckiem. Zwalczanie niekwalifikowanej pomocy.

Higiena dziecka. Rozwój organizmu niemowlęcia. Kąpiel, ubranie, łóżeczko, pościel. Żywnienie naturalne. Żywnienie sztuczne. Witaminy i ich znaczenie w rozwoju organizmu niemowlęcia. Zapewnienie świeżego powietrza. Wychowywanie niemowlęcia. Kąsik niemowlęcia. Zabawki. Szczepienie. Zapobieganie chorobom wieku niemowlęcego. Schorzenia przewodu pokarmowego. Śmiertelność niemowląt w Polsce i jej przyczyny. Korzystanie z porad lekarskich i pielęgniarских. Przychodnia dla niemowląt.

Higiena dziecka wiejskiego w wieku przedszkolnym i szkolnym: odżywianie, ubranie, praca. Ognisko matki i dziecka. Konieczność ścisłej współpracy rodziców ze szkołą. Opieka rodzicielska.

Higiena społeczna wsi.

Choroby zakaźne. Pojęcie choroby zakaźnej. Przyczyny powstawania chorób zakaźnych. Drobnoustroje chorobotwórcze: przejawy ich działania, rozmnażanie; warunki, sprzyjające ich rozwojowi. Źródła zakażenia się: człowiek, jego wydzieliny i wydaliny, woda, zwierzęta. Nosiciele chorób zakaźnych. Wrota zakażenia (drogi oddechowe, przewód pokarmowy, skóra). Swoistość wrót zakażenia. Wrażliwość i odporność organizmu. Czynniki, zwiększające wrażliwość i zmniejszające odporność: niedostateczne odżywianie, ciasne, przeludnione, źle przewietrzane i ciemne mieszkanie; niedostateczne i nieodpowiednie ubranie; przemęczenie.

Choroby zakaźne, najczęściej spotykane na wsi: dur brzuszny, czerwonka, dur plamisty, malaria, płonica, odra, błonica, krztusiec, grypa, świerzb, jaglica, tężec, choroby weneryczne, choroby odzwierzęce. Zapobieganie i walka z chorobami zakaźnymi. Postępowanie przy tych chorobach. Najważniejsze zabiegi: odosobnienie, bieżące odkażanie mieszkania, bielizny, pościeli, wydaliny, ustępu. Mycie naczyń, pranie bielizny. Odkażanie końcowe. Szczepienie ochronne. Najważniejsze przepisy i ustawy sanitarne, obowiązujące w walce z chorobami zakaźnymi.

Gruźlica — jako klęska społeczna, drogi szerzenia się gruźlicy.

Przyczyny, sprzyjające szerzeniu się gruźlicy na wsi. Zapobieganie. Środki, zmierzające do zwalczania gruźlicy na wsi. Gruźlica u zwierząt. Uleczalność gruźlicy, szczepienie niemowląt, ośrodek zdrowia, stacja, przychodnie przeciwgruźlicze.

Alkoholizm. Wpływ alkoholu na poszczególne czynności narządów. Wpływ alkoholu na moralne i ekonomiczne życie społeczeństwa. Społeczne znaczenie walki z alkoholem. Domowe wina i napoje bezalkoholowe.

Ratownictwo. Stłuczenie, zwichnięcie, złamanie. Pokaz doraźnej pomocy na przykładach kończyny górnej i dolnej, żebra i obojczyka. Oparzenie, odmrożenie, zamarzenie. Utonięcie, zadłaznienie, uduszenie. Porażenie słoneczne, porażenie piorunem i prądem elektrycznym. Zatrucie grzybami, mięsem, wędliną, jagodami trującymi. Przypadkowe zatrucie kwasem, ługiem, jodyną. Zatrucie alkoholowe. Ukąszenie przez żmiję, użądlenie przez pszczołę i osę. Krwotoki: nosa, gardła, żołądka, tętnicy i żyły. Udzielenie pierwszej pomocy przed przybyciem lekarza. Przeniesienie i przewożenie chorych i rannych. Mierzenie temperatury. Stawianie baniek. Opatrywanie drobnych ran. Bandażowanie. Stosowanie okładów i kompresów. Sztuczne oddychanie. Organizowanie ratownictwa na wsi. Organizowanie obrony przeciwgazowej na wypadek wojny. Wykorzystanie do celów ratowniczych instytucyj społecznych, istniejących na terenie wsi, np. straży pożarnej, organizacji przysposobienia wojskowego itp.

Wiejska apteczka domowa i jej znaczenie. Zaopatrzenie w niezbędne środki, sposób ich użycia. Zioła lecznicze, najczęściej stosowane na wsi.

Higiena odpoczynku i pracy. Sen, ilość snu, niezbędna dla dziecka i dorosłego. Higieniczne warunki snu. Zmęczenie mięśni: przyczyny, powodujące zmęczenie przy pracach na wsi. Higiena narządów ruchu. Przemęczenie kobiet na wsi. Organizacja pracy kobiet. Ochrona pracy. Praca młodocianych i kobiet. Sport i wychowanie fizyczne młodzieży. Opieka nad wychowaniem fizycznym: wiejskie ośrodki wychowania fizycznego. Państwowe znaczenie sportu.

Organizacja zdrowotności i lecznictwa na wsi. Organizacja służby zdrowia w Polsce. Organy administracji sanitarnej. Instytucje zdrowotne i lecznicze w dostosowaniu do warunków wsi: pora-

dnie, ośrodki zdrowia, szpitale. Opieka nad biednymi, starcami i chorymi. Opieka nad głuchoniemymi, niewidomymi i umysłowo chorymi; specjalne zakłady. Ustosunkowanie się zdrowej ludności do człowieka upośledzonego. Znaczenie lekarzy, higienistek wiejskich, położnych, pielęgniarek i pielęgniarzy. Zwalczanie paractwa i znachorstwa.

Propaganda zasad higieny. Urządzanie ulic i ich oczyszczanie. Kąpiele publiczne, propagowanie ich na wsi i współdziałanie w ich urządzeniu.

Ubezpieczanie na wypadek choroby. Ubezpieczanie na starość. Ubezpieczanie od nieszczęśliwych wypadków w rolnictwie.

ROLNICTWO

4 godziny tygodniowo.

CELE NAUCZANIA

Poznanie zasad prowadzenia gospodarstwa rolnego.

Poznanie budowy organizmu zwierząt domowych oraz ich potrzeb życiowych.

Opanowanie wiadomości, dotyczących chowu, żywienia i użytkowania krów mlecznych, trzody chlewnej, drobiu i pszczół.

Nabycie wiadomości, dotyczących doboru, uprawy, ochrony i użytkowania roślin okopowych, pastewnych i włókienniczych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

CHÓW KRÓW MLECZNYCH I TRZODY CHLEWNEJ

Kierunki użytkowania zwierząt. Warunki, niezbędne do osiągnięcia korzyści z chowu zwierząt domowych: zapewnienie odpowiedniego pomieszczenia, pielęgnowanie i racjonalne żywienie.

Czystość w budynkach inwentarskich. Znaczenie czystości. Czyszczenie i bielenie, odkażanie.

Przewietrzanie. Czyste powietrze, jako niezbędny warunek zdrowia organizmów żywych. Skład powietrza. Oddychanie; budowa i czynności poszczególnych części układu oddechowego, produkty oddychania. Urządzenia, zapewniające dopływ czystego powietrza do pomieszczeń.

Czystość zwierząt. Rola skóry w oddychaniu. Gromadzenie na skórze wydzielin. Czyszczenie i mycie zwierząt.

Rola krwi przy oddychaniu i wydzielaniu. Produkty wydziela-

nia krwi. Mleko, jako produkt wydzielania; powstawanie i skład mleka, zawartość tłuszczu; próbne udoje, badanie zawartości tłuszczu. Zasady doju. Higiena doju, obchodzenie się z mlekiem na potrzeby domowe i z mlekiem sprzedażnym.

Pomieszczenie dla zwierząt. Rozmieszczenie i rozmiary stanowisk dla poszczególnych rodzajów zwierząt. Ustawienie względem światła. Higiena oka, szkodliwe oddziaływanie nadmiaru i braku światła na wzrok. Konstrukcja i umieszczenie żłobów i koryt w związku ze sposobem przechowywania nawozu, budową ciała zwierzęcia, zasadniczą postawą, łatwością czyszczenia i racjonalnością żywienia. Sposoby wiązania oraz zamykania. Środki przeciwpożarowe. Inne urządzenia wewnętrzne obory i chlewni. Okólniki, ich wymiary, urządzenia i ogrodzenia.

Utrzymywanie nawozu pod zwierzętami i na gnojowni.

ZIMOWE ŻYWIENIE KRÓW MLECZNYCH I TRZODY CHLEWNEJ

Krowy. Budowa i czynności przewodu pokarmowego zwierząt przeżuwających. Najogólniejsze pojęcie o przemianie pokarmów na mięso, kości, tłuszcz zwierzęcy, mleko itp., oraz na energię cieplną i pracę.

Potrzeby pokarmowe krów mlecznych. Ilość składników, zawartych w mleku. Zapoznanie się z zasadami żywienia krów na przykładzie krów szkolnych. Pasza bytowa i produkcyjna. Pasze objętościowe, suche i soczyste. Pasze treściwe. Jakość pasz. Znaczenie białka w paszy krowy mlecznej i cielnej, młodych organizmów i rekonwalescentów. Sole mineralne, jako składnik pokarmowy. Wpływ paszy na ilość i jakość mleka.

Pasze suche objętościowe. Siano, jego wartość w zależności od składu botanicznego porostu łąki, sprzętu i sposobów przechowywania. Słoma i plewy. Wartość użytkowa słomy różnych roślin. Znaczenie balastu pasz objętościowych w związku z budową żołądka.

Pasze soczyste. Buraki pastewne, jako pasza mlekopędna. Ekonomiczne i dietetyczne znaczenie buraków. Inne rośliny okopowe, jako pasze. Ostrożności przy spasaniu okopowych. Spasanie kiszzonek i odpadków przemysłu rolnego.

Maszyny i narzędzia, służące do przygotowywania pasz: parnik, sieczkarnia, piekarnik itp.

Pasze treściwe, ich rodzaje; ostrożność przy spasanii. Mieszanki pasz treściwych. Opłacalność.

Stosunek pasz objętościowych suchych do soczystych i do treściwych.

Sposoby przygotowania i zadawania poszczególnych pasz. Znaczenie regularności i kolejności w zadawaniu pasz. Konieczność dodatku pasz mineralnych, zwłaszcza na glebach ubogich lub licho nawożonych i wapnowanych. Zasady pojenia.

Sposoby normowania, zawartość składników pokarmowych w poszczególnych paszach. Zapoznanie z tablicami, określającymi wartość pokarmową pasz. Wartość skrobiowa pasz. Jednostki.

Zasady układania norm żywienia. Stosunek poszczególnych składników paszy. Potrzeby pokarmowe krów zapuszczonej i mlecznych w zależności od wagi i wydajności mleka. Układanie norm. Układanie dawek.

Układanie norm i dawek dla cieląt, jałówek rocznych i dwuletnich. Żywienie jałówek cielnich. Kalkulacja żywienia krów.

Trzoda. Żywienie świń na przykładzie żywienia świń szkolnych. Obsługa prosiąt przy matce, dokarmianie, badanie przyrostu wagi. Opłacalność chowu.

Żywienie macior prośnych, karmiących. Żywienie bekonów i świń tłustomięsnych. Opasanie sztuk dorosłych. Opas mięsny i słoninowy. Okresy tuczu: rozpychający, tuczający, dotuczający. Wpływ stanu zdrowia, wieku i zdolności indywidualnych świń na wyzyskiwanie karmy, wynik opasu i jego opłacalność.

CHÓW I ŻYWIENIE DROBIU

Kury. Budowa ciała: kośćciec, mięśnie, skóra i jej wytwory, przewód pokarmowy i jego działanie.

Typy użytkowe kur.

Kurniki: wybór miejsca, budowa zewnętrzna, wielkość, zapewnienie światła i ciepła, zabezpieczenie od wilgoci, materiały budowlane. Urządzenia wewnętrzne: grzędy i podgrzędzia, gniazda. Czyszczenie i odkażanie kurnika. Grzebalisko, kąpiel piaskowa. Wybiegi, ich rozmiary, uprawa ziemi, ogrodzenie.

Żywienie. Dobór pasz — zależnie od typu użytkowego — i sposób żywienia. Pasze pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, mine-

ralnego, witaminowe. Należyte ich zabezpieczenie. Pojenie, samoczynne poidła, zadawanie w wodzie środków odkażających.

Jaja, skład i budowa. Kontrola nieśności.

Dobór odpowiednich sztuk do chowu. Ilość kur na 1-go koguta.

Dobór jaj do wylęgu, kontrola, przechowywanie, przewożenie. Wylęgi naturalne, gniazdo, pielęgnowanie kwoki. Wylęgi sztuczne, obsługa wylęgarni, wylęgarnie spółkowe. Wykluwanie się piskląt. Pisklęta jednodniowe. Wychów piskląt przy kwoce. Wychów sztuczny. Żywienie piskląt. Przesyłanie piskląt. Zabezpieczenie od chorób. Wychów i żywienie kurcząt.

Indyki, perlice, gęsi i kaczki. Zasady chowu i żywienia. Nieśność i wylęgi. Nasadzanie. Wychów i żywienie młodzieży.

PRACE NA ROLI

Uprawa ziemniaków. Dobór gleby, wymagania pokarmowe, dobór sadzeniaków. Bulwa jako łodyga podziemna. Sadzenie ziemniaków, zabiegi pielęgnacyjne. Rola światła przy wzroście roślin. Kiełkowanie roślin przy świetle i w ciemności.

Uprawa buraków. Wymagania glebowe. Przygotowanie roli, siew, nawożenie przedwstępne, zabiegi posiewne.

Uprawa lnu i konopi. Wymagania glebowe i klimatyczne. Przygotowanie roli, dobór odmiany, siew, zabiegi posiewne.

Strączkowe mieszanki na paszę. Ogólne wiadomości o uprawie. Sposoby siewu. Siew ręczny i rzędowy, siewnik rzędowy.

Zabiegi pielęgnacyjne około roślin uprawnych. Walka z zaskorupianiem się roli. Zabezpieczenie przed pojawieniem się chwastów. Walka z chwastami. Zabezpieczenie roślin przed chorobami i szkodnikami. Walka z chorobami i szkodnikami.

Zbiór lnu i konopi. Suszenie. Oddzielanie nasion. Przerób słomy na włókno, moczenie, względnie roszenie, suszenie, międlenie, czesanie. Sprzedaż słomy nieprzerobionej i włókna czesanego. Znaczenie i opłacalność roślin włóknistych. Zagadnienie przemysłu domowego.

Dojrzewanie ziemniaków, zbiór ręczny i maszynowy, zabezpieczenie na zimę. Przechowywanie. Choroby ziemniaków, dobór odmian odpornych.

Zbiór buraków pastewnych i cukrowych. Zabezpieczenie na zimę i przechowywanie; zużytkowanie liści.

Zbiór innych okopowych.

Konieczność podorywania lub drapaczowania ściernisk. Znaczenie głębokiej orki przedzimowej.

Obornik. Jego skład: odchody stałe i płynne, ściółka i jej rodzaje. Porównanie wartości obornika z nawozami pomocniczymi. Dojrzewanie obornika, bakterie i ich rozwój, rozkład materii organicznej, nitryfikacja i denitryfikacja. Sposoby racjonalnego przechowywania obornika. Zastosowanie obornika, wielkość i częstość dawek pod poszczególne rośliny. Następce działanie obornika. Rozmieszczenie obornika w polu, roztrząsanie, przyoranie.

Kompost. Otrzymywanie; materiały odpowiednie do produkcji kompostu, użycie fekalij, pielęgnowanie i dojrzewanie kompostu. Stosowanie.

Nawozy zielone. Międzyplony i poplony, ich znaczenie, zastosowanie i opłacalność. Sposoby przyorywania nawozów zielonych.

ŁĄKI I PASTWISKA

Łąki i pastwiska, jako naturalne zbiorowisko roślin pastewnych. Zależność doboru roślin od poziomu wód gruntowych. Kwasowość gleby. Odwadnianie łąk rowami otwartymi. Trawy szlachetne i kwaśne, wysokie i podszywkowe, rośliny motylkowe, zioła aromatyczne. Chwasty łąkowe i pastwiskowe. Rozpatrzenie budowy zewnętrznej najważniejszych roślin łąkowych i pastwiskowych. Poznanie roślinności łąki szkolnej.

Sprzęt i suszenie siana i koniczyny. Pora i sposoby sprzętu, samozagrzewanie się siana (oddychanie śródkomórkowe). Siano brunatne. Przechowywanie siana i koniczyny.

PASIEKA

Budowa i życie pszczół. Zewnętrzna budowa i podstawowe wiadomości o budowie wewnętrznej pszczoły. Pszczoła robocza, matka, truteń. Ich rola w życiu roju. Rozwój i przeobrażenia. Życie i obyczaje pszczół w ciągu roku.

Wiadomości ogólne. Zasady budowy uli, naprawa, wyrób węzy sztucznej, przygotowanie ramek i naklejanie węzy sztucznej. Przechowywanie ramek z miodem zaszytym. Przechowywanie miodu, standaryzacja opakowań.

Prace wiosenne. Wystawianie uli ze stebnika, obserwacje in-

dywidualne rojów w czasie pierwszego oblotu pszczół. Oczyszczanie uli, sprawdzanie zapasów, siły rojów, pracy matek. Dodawanie matek rojom osieroconym. Podkarmianie. Zasilanie i łączenie słabych rojów. Zmniejszanie gniazd i utrzymanie odpowiedniej temperatury. Podkarmianie spekulacyjne na siłę. Dostawianie ramek gniazdowych w miarę wzrostu siły rojów. Pożytki dla pszczół. Rośliny miododajne.

Prace późnowiosenne i letnie. Hodowla matek. Zamiana starych matek na młode. Zabieranie miodu. Odwirowywanie miodu. Tworzenie rojów sztucznych.

Prace w ciągu lata i w jesieni. Usuwanie nadstawek. Zabieranie reszty miodu. Zestawienie gniazd do zimowania rojów. Podkarmianie słabych rojów. Zabezpieczenie przed rabunkiem. Opatrzenie na zimę. Umieszczenie w stebniku. Gospodarka w stebniku. Zimowanie pszczół na toczku i w stebniku. Warunki, niezbędne do dobrego przezimowania pszczół.

Ogólne wiadomości o przetwarzaniu miodu i wosku.

LETNIE ŻYWIENIE INWENTARZA

Krowy. Pastwiska naturalne i sztuczne. Racjonalne użytkowanie i pielęgnowanie pastwiska. Powierzchnia pastwiska na 1 sztukę dorosłą. Uzupełnianie pastwiska zielonkami. Zielonki letnie i zimowe. Obliczanie ilości na 1 sztukę. Dokarmianie krów paszami treściwymi. Ostrożność przy letnim żywieniu krów; wzdęcia, krwawy mocz, motylca — zapobieganie i pomoc. Letnie żywienie cieląt.

Trzoda chlewna. Znaczenie pastwiska. Koniczyna, jako pastwisko; wykorzystanie, sposób spasanania. Powierzchnia pastwiska na 1 sztukę.

Drób. Uprawa i obsiewy wybiegów, pielęgnowanie i odnawianie. Zadawanie koszonych zielonek. Wywożenie drobiu na pastwiska. Powierzchnia pastwiska na 1 sztukę. Znaczenie zielonek i pastwiska dla kurcząt.

PROWADZENIE GOSPODARSTWA

Podstawy prawne gospodarki indywidualnej.

Ogólne pojęcie o nieruchomościach, ich podział. Własność i jej ograniczenia. Sposoby nabywania własności. Użytkowanie; pra-

wa i obowiązki użytkującego. Dzierżawa, prawa i obowiązki stron. Pojęcie i rodzaje hipoteki, księgi hipoteczne, władze hipoteczne. Zastrzeżenie i ostrzeżenie. Pojęcie przywilejów i ich rodzaje.

Formy przedsiębiorstw: gospodarstwo własne, dzierżawa, pełnomocnictwo.

R a c h u n k o w o ś ć.

Sporządzanie inwentury otwarcia. Podział inwentarzy według działów gospodarstwa rolnego. Szacowanie składników majątkowych, pojęcie strony czynnej i biernej; zobowiązania, jako kapitał obcy; majątek czysty, jako kapitał własny właściciela.

Obroty kasowe. Przychody i rozchody; dokumenty kasowe jako podstawa zapisów dla władz skarbowych; technika zapisywania obrotów kasowych i przydział ich do poszczególnych działów gospodarstwa; miesięczne sumowanie obrotów, wyprowadzanie salda, sprawdzanie rzetelności zapisów. Sporządzanie rocznych zestawień obrotów gotówkowych według działów gospodarstwa.

Obroty kredytowe. Podział obrotów kredytowych na należności (dłużnicy) i zobowiązania (wierzyciele). Pojęcie dwustronności rachunku osobowego; zapisywanie wkładów oszczędnościowych i pożyczek; indywidualna kontrola każdego dłużnika i wierzyciela; wyprowadzenie sald; sporządzanie bilansu dłużników i wierzycieli.

Kontrola pasz. Technika zapisywania; notowania codzienne lub okresowe według norm żywienia; kontrola żywienia i zapasu pasz.

Kontrola produktów, pobieranych na utrzymanie rodziny. Technika zapisywania; zapisywanie codzienne lub okresowe na podstawie norm.

Kontrola udoju mleka. Technika zapisywania; zapisywanie codzienne lub okresowe na podstawie próbnych udojów. Analogiczne zapisywanie jaj itp.

Kontrola obrotów wewnętrznych. Obroty wewnętrzne produktami. Przydział przychodów i rozchodów produktów według poszczególnych działów gospodarstwa. Roczne zestawienie przychodów i rozchodów produktów według działów gospodarstwa. Szacowanie obrotów wewnętrznych.

Kontrola dni stołowania rodziny i służby. Technika zapisywania. Obliczanie kosztu dnia stołowania jednej osoby na podstawie rocznych zestawień kosztów prowadzenia gospodarstwa domowego. Obliczanie kosztów stołowania służby stałej.

Kontrola robocizny (sprzężaju, służby stałej, rodziny i właściciela), prowadzenie dziennika robót.

Sporządzanie inwentury zamknięcia. Obliczanie czystego majątku i porównanie go ze stanem z roku ubiegłego, porównanie kapitału obrotowego z roku bieżącego i poprzedniego. Sporządzanie zeznań o dochodzie. Książki rachunkowe, jako dowód dla władz skarbowych.

Organizacja działu hodowlanego i użytkowanie zwierząt.

Bydło. Kierunki użytkowania. Rasy, chowane w Polsce; opis rasy, przeznaczonej dla danego rejonu. Dobór krowy danej rasy. Pokrój krowy mlecznej, wpływ rodziców na mleczność, znaczenie ksiąg rodowodowych. Dobór buhaja. Licencje buhajów, buhaje stacyjne. Dziedziczenie cech. Stanowienie.

Rozwój płodu w łonie matki. Pielęgnowanie krowy cielnej. Zapuszczanie. Poród prawidłowy i nieprawidłowy, pomoc przy porodzie, możliwe komplikacje, obchodzenie się z cielęciami po urodzeniu, zapobieganie gruźlicy i białej biegunce. Żywienie cieląt. Pojenie, skład siary i jej znaczenie dla cieląt. Ssanie i pojenie mlekiem. Wartość odżywcza i normy pojenia mlekiem. Przechodzenie z mleka pełnego na odtłuszczone i na inne pasze; dobór pasz. Znaczenie białka, soli mineralnych i witamin w żywieniu młodych zwierząt.

Postępowanie z oseskiem. Pojenie, czystość pojenia. Dokarmianie, dobór pasz dla cieląt, normowanie dawek pokarmowych w poszczególnych okresach wzrostu.

Zapewnienie ruchu, okólnik, pastwisko. Czyszczenie cieląt, stanowisko w oborze.

Żywienie i pielęgnowanie jałówki. Dojrzewanie płciowe. Czas oddzielania byczków od cieliczek. Pielęgnowanie i żywienie byczka, termin użycia do stanowienia, obchodzenie się z buhajem, częstość stanowienia. Robocze użytkowanie buhaja. Dobór uprzęży.

Mleczne użytkowanie krów. Otrzymywanie masła. Wydajność masła z mleka i śmietany. Przerób mleka na masło i sery twarogowe. Znaczenie mleczarni spółdzielczej. Użytkowanie mleka odtłuszczonego, jako paszy dla zwierząt. Użytkowanie mięsne krów, jako cel uboczny gospodarstwa. Robocze użytkowanie krów.

Znaczenie wyrównania pogłowia dla hodowli, korzyści dla gospodarstwa, zwiększanie użytkowości buhajów stacyjnych. Stopniowe poprawianie wartości obory.

Choroby. Choroby zakaźne: przyczyny i zapobieganie. Opis najważniejszych chorób, spotykanych u bydła. Leczenie, udział rolnika i lekarza weterynarii w leczeniu zwierząt, pielęgnowanie chorych krów. Przepisy administracyjne, dotyczące chorych i padłych zwierząt. Apteczka domowa, środki doraźne, umiejętność używania przyrządów weterynaryjnych.

Organizacja i ochrona hodowli bydła, odnośne ustawy i przepisy administracyjne.

Trzoda chłевна. Kierunki użytkowania. Wymagania rynku krajowego i zagranicznego, znaczenie standaryzacji. Wybór kierunku użytkowania. Dobór rasy: świnię krajowe i pochodzenia zagranicznego. Wartości krzyżówek.

Dobór osobniczy knura i maciory. Najodpowiedniejszy czas pokrywania macior, ciąża, poród, pomoc przy porodzie, zabezpieczenie prosiąt. Pielęgnowanie maciory po porodzie. Wychów prosiąt, znakowanie, znaczenie ruchu, ciepła i światła. Szybkość i koszt przyrostu.

Chów do celów rozplodowych, dojrzewanie płciowe. Knury stacyjne. Użytkowanie knurów. Kastracja.

Tucz, warunki tuczu. Okresy tuczu: rozpychający, dotuczający. Obliczanie kosztów produkcji (kg), przyrost dzienny.

Najważniejsze choroby: objawy, zapobieganie, leczenie. Pomoc w nagłych wypadkach.

Organizacja i ochrona hodowli trzody, odnośne ustawy i przepisy administracyjne. Związki hodowlane i producentów trzody chłewnej.

Drób. Rasy, chowane w Polsce. Selekcja. Produkcja na jaja, mięso oraz mieszana. Wymagania co do jaj. Standaryzacja. Tuczanie kur. Kapłonienie. Ubój i pakowanie drobiu. Organizacja zbytu jaj i drobiu białego.

Indyki i perlice. Rasy. Organizacja chowu. Użytkowanie na mięso oraz puch i pierze.

Najważniejsze choroby: objawy, zapobieganie, leczenie.

Króliki. Chów, żywienie, typy użytkowe, najważniejsze rasy. Użytkowanie na skórki, mięso i mieszane. Wrażliwość na choroby. Zabezpieczenie od chorób i walka z nimi.

Choroby niezakaźne. Choroby zakaźne, ochrona i leczenie.

Owce. Kierunki użytkowania. Dobór ras według rejonów hodowlanych. Zasady doboru, chowu i żywienia. Strzyża, sposoby jej dokonywania, składanie runa, sortymenty wełny. Obchodzenie się z owcą po strzyży.

Przejsście na zimowe żywienie inwentarza żywego. Stopniowanie przy przechodzeniu z żywienia letniego na zimowe. Dobór pasz dla poszczególnych rodzajów zwierząt w związku z posiadanymi paszami.

Obliczenie ogólnej ilości potrzebnej paszy. Zapasy własnych pasz. Zakup pasz treściwych. Przechowywanie pasz przez zimę. Kiszonki, ich znaczenie dla żywienia krów mlecznych, sposoby przyrządzania, dobór roślin, fermentacje korzystne i niekorzystne, zadawanie kiszonek, straty przy przechowywaniu. Zapewnienie pasz letnich.

Budownictwo w zakresie potrzeb inwentarza żywego. Rodzaje budynków, konstrukcja, dobór materiałów. Zapewnienie korzystnych warunków dla zwierząt. Zabezpieczenie od ognia.

Uwagi ogólne. Wybór rodzaju i kierunku hodowli w związku z miejscowymi warunkami, ogólnym nastawieniem gospodarstwa, zamiłowaniem gospodyni. Specjalizacja i wielokierunkowość produkcji, dobre i złe strony obu systemów. Łączenie gałęzi produkcji, uzupełniających się wzajemnie.

Organizacja gospodarstwa polowego.

Preliminarze obsiewów na wewnętrzne potrzeby domu i gospodarstwa. Preliminarz reszty obsiewów w związku z kierunkiem gospodarstwa: rośliny zbożowe, okopowe, przemysłowe, pastewne, na nasienie itp. Procentowy stosunek poszczególnych grup ziemiopłodów. Preliminarz upraw i nawożenia obornikiem, kompostami, nawozami zielonymi i pomocniczymi. Opłacalność nawozów

pomocniczych. Ustalenie kolejności siewów i nawożenia. Zasady przy układaniu zmianowań. Zmianowanie dowolne i płodozmian stały w przykładach zasadniczych płodozmianów. Zalety i wady zmienowania dowolnego i płodozmianu stałego.

ZAKUPY I SPRZEDAŻ PRODUKTÓW

Zakupy. Rodzaje nabywanych towarów. Planowanie zakupów.

Jakość towarów: dobroć, czystość, świeżość, uczciwa waga lub miara itp. Szkodliwość dla zdrowia produktów nieświeżych i fałszowanych.

Źródła nabycia. Targi i jarmarki, sklepy prywatne, spółdzielnie, ajenci, domokrażcy, sąsiedzi.

Sposoby czynienia zakupów. Zakupy detaliczne i hurtowe; dostawa periodyczna. Różnice w cenie i koszcie opakowania między hurtem a detalem. Organizowanie wspólnych zakupów.

Opakowanie towarów. Rodzaje opakowań: worki, koszyki, pudełka itp. Opakowanie racjonalne, nieracjonalne. Zużytkowanie opakowań: worki, butelki, blaszanki, łubianki, koszyki. Szkodliwość przynoszenia i przewożenia towarów bez opakowania.

Sprzedaż. Rodzaje sprzedawanych towarów. Planowanie sprzedaży. Przygotowywanie produktów do sprzedaży. Cechy produktów sprzedażnych: jednolitość, świeżość, dobry wygląd. Korzyści, płynące ze sprzedaży dobrego towaru.

Nabywcy produktów. Handlarze domokrażni, sprzedaż na targach i jarmarkach, stragany własne i wspólne. Dostawa do sklepów. Gospody prywatne, stali odbiorcy na miejscu. Spółdzielnie nabywcze i przetwórcze. Mleczarnie, zbiornice jaj, bekoniarnie.

Przemysł domowy. Wyrób produktów z surowców własnych.

Odbiór i wypłacanie należności. Sprzedaż i kupno za gotówkę, zapłata terminowa i okresowa (co tydzień — miesiąc). Rachunki, przekazy, czeki, P. K. O. i K. K. O.

BUDYNKI GOSPODARCZE

Rodzaje budynków. Wymagania pod względem konstrukcji i doboru materiałów.

Celowość wewnętrznych urządzeń zgodnie z przeznaczeniem. Celowe rozmieszczenie budynków. Zabezpieczenie od ognia.

OGRODNICTWO

3 godziny tygodniowo.

CELE NAUCZANIA

Poznanie środowiska, życia i wymagań roślin ogrodowych oraz nabycie wiadomości, dotyczących ich doboru, uprawy, ochrony i użytkowania.

Rozbudzenie zainteresowań estetycznych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Z i m a.

PRACE W OGRODZIE WARZYWNYM I OWOCOWYM

Zimowy sen roślin zielnych i drzewiastych. Warzywa zimujące w gruncie. Całkowite i częściowe wymarzenie roślin. Temperatura gleby i powietrza. Termometr. Wpływ raptownych zmian temperatury (zamarzanie i odmarzanie). Działanie promieni słonecznych, znaczenie barwy roślin. Zgorzeli u drzew owocowych i ozdobnych. Zabezpieczenie roślin zielnych i drzewiastych przed działaniem mrozu. Materiały izolacyjne, używane do zabezpieczania roślin.

Kontrolowanie warzyw w kopcach, piwnicach, przechowalniach, regulowanie temperatury, przewietrzanie. Warzywa zimujące w gruncie pod lekkim pokryciem.

Kontrolowanie owoców, przechowywanych w piwnicach i przechowalniach, regulowanie temperatury, przewietrzanie. Skład owoców i warzyw. Udział drobnoustrojów w procesach gnilnych.

Warunki, w jakich rozwijają się procesy gnilne. Usuwanie nadpsutych owoców i warzyw.

Przygotowanie nasion roślin warzywnych i kwiatowych do siewu. Młocka, czyszczenie, przebieranie ręczne nasion. Narzędzia do czyszczenia nasion. Strąkowiec grochowy i bobowy, sposoby zwalczania. Przechowywanie nasion. Źródła nabywania nasion roślin warzywnych i kwiatowych. Sprawdzanie siły i energii kiełkowania. Znaczenie ciepła, wilgoci i światła przy kiełkowaniu nasion.

Morfologiczna budowa roślin dwu i jednoliściennych. Części składowe nasion. Części składowe i rozwój zarodka. Rola liścieni i bielma w nasieniu roślin dwu i jednoliściennych. Rozwój korzeni i łodyg. Korzenie i łodygi roślin dwuliściennych i jednoliściennych, ich rozwój, rodzaje i budowa. Włośniki korzeniowe. Liście, ich budowa i rodzaje.

Warunki rozwoju roślin. Skład chemiczny roślin. Sucha masa. Woda w roślinie. Czynniki niezbędne do rozwoju roślin: powietrze (jego skład), woda, pokarmy mineralne, temperatura, światło. Opady atmosferyczne. Ilość opadów w ciągu roku i w poszczególnych porach roku. Pobieranie wody i pokarmów mineralnych, składniki pokarmowe gleby, ich przenikanie do korzeni, pojęcie zasobności i żyzności gleby. Pobieranie azotu przez rośliny zielone, znaczenie roślin motylkowych. Przyswajanie dwutlenku węgla, warunki przyswajania. Tworzywa organiczne. Krążenie pokarmów w roślinie. Parowanie wody przez roślinę, jego zależność od zbiorowej powierzchni liści i otoczenia. Oddychanie roślin. Ogólne wiadomości o pobieraniu pokarmów i oddychaniu roślin niezielonych. Pojęcie pasożytnictwa, symbiozy i rozłoczowania. Znaczenie światła w życiu rośliny.

Rośliny jednoroczne, dwuletnie, wieloletnie; ich życie i rozwój.

Naturalne (generatywne) i rastowe (wegetatywne) rozmnażanie roślin: nasiona, sadzonki drzewne i zielne, szczepienie i oczkowanie, kłącza, cebule, bulwy.

Inspekty. Części składowe inspektu. Budowa skrzyń inspektowych. Materiały, niezbędne do założenia inspektu (nawóz, liście, słoma, ziemia inspektowa, piasek). Wybór i przygotowanie terenu, nachylenie, osłony, przykrycie materiałem izolacyjnym przed zamrożeniem. Pora zakładania; inspekty ciepłe i zimne. Technika

zakładania inspektów. Siew, przygotowanie rozsady roślin warzywnych i kwiatowych.

Wyzyskanie opróżnionych inspektów pod uprawę warzyw. Warzywa uprawiane w inspektach: rzodkiewka, sałata, ogórki, koperek, szpinak.

Technika prowadzenia inspektu — zabiegi pielęgnacyjne.

Formowanie i przerzedzanie drzew i krzewów owocowych. Cięcie i formowanie koron drzewek i krzewów po posadzeniu w sadzie. Przerzedzanie i formowanie drzew i krzewów starszych.

Zasady walki z chorobami i szkodnikami roślin. Przyczyny, powodujące choroby roślin. Ogólne wiadomości o sposobach rozmnażania się grzybów, pasożytujących na roślinach. Ogólne wiadomości o budowie, rozwoju i sposobach odżywania się owadów.

Czyszczenie pni i konarów drzew z porostów. Zbieranie i niszczenie jajeczek, oprzędów z gąsienicami, mumij owocowych.

Narzędzia i przyrządy, stosowane w walce mechanicznej ze szkodnikami i chorobami drzew i krzewów. Znaczenie ptaków pożytecznych w ogrodzie. Ochrona ptaków: budowa i zawieszanie gniazd, podkarmianie ptaków, pozostających na zimę.

Najważniejsze środki do zwalczania chorób i szkodników roślin. Przyrządzanie cieczy grzybobójczych i owadobójczych. Narzędzia i przyrządy do rozpylania. Technika zraszania drzew i krzewów owocowych i ozdobnych oraz roślin zielnych.

ROŚLINY OZDOBNE W MIESZKANIACH

Zasady podlewania roślin pokojowych, przygotowanie wody. Zasilanie roślin doniczkowych.

Rozmnażanie. Przesadzanie. Przygotowanie ziemi do przesadzania roślin pokojowych. Doniczki i kubły.

Walka z chorobami i szkodnikami.

Rozmieszczenie roślin w mieszkaniach. Dobór roślin ozdobnych.

Kwiat. Podstawowe wiadomości o budowie. Części składowe. Kwiatostany.

W i o s n a.

PRACE W OGRODZIE WARZYWNYM

Podstawowe wiadomości o glebie. Skład mechaniczny, warstwy gleby. Podstawowe rodzaje gleb, ze szczególnym uwzględnieniem gleb miejscowego rejonu.

Wybór terenu pod rozsadnik. Przygotowanie rozsadnika na gruncie, uprawa i nawożenie, dobór narzędzi do uprawy. Obliczenie powierzchni rozsadnika i ilości potrzebnych nasion. Przygotowanie zagonów.

Siew na rozsadniku. Gęstość siewu, siew rzutowy i rzędowy (ręczny). Zalety i wady siewu rzutowego i rzędowego. Głębokość i sposoby przykrywania nasion.

Pielęgnowanie roślin na rozsadniku. Walka ze szkodnikami (pchełka ziemna, krety). Zabezpieczenie rozsad przed przymrozkami.

Wybór terenu pod warzywnik (osłony, wystawa, wilgotność gleby, stopień zachwaszczenia, naturalna żyzność gleby). Sporządzenie planu ogrodu warzywnego na potrzeby rodziny. Przeniesienie planu na grunt.

Wiosenna uprawa i nawożenie roli pod warzywa. Narzędzia ręczne i konne do uprawy roli w ogrodach warzywnych, ich stosowanie. Wiosenne nawożenie warzyw nawozami organicznymi i mineralnymi. Nawożenie indywidualne. Dawki nawozów organicznych i mineralnych. Przygotowanie mieszanek nawozów mineralnych. Wysiewanie i przykrywanie.

Systemy uprawy warzyw, uprawa płaska, redlinowa, zagonowa. Zalety i wady poszczególnych systemów uprawy.

Płodozmian w ogrodzie warzywnym. Zmianowanie dowolne i stałe. Przykłady zmianowań. Czynniki, wpływające na wybór zmianowania.

Siew i sadzenie roślin warzywnych. Obliczanie potrzebnej ilości nasion lub rozsady (w stosunku do powierzchni 1 ara). Czas siewu, głębokość przykrycia, siew rzutowy, kępkowy i rzędowy. Siewniki jednorzędowe, wielorzędowe, odpowiednie do siewu warzyw. Siew ręczny. Czynniki, wpływające na wybór sposobu siewu.

Posiewne zabiegi pielęgnacyjne. Podlewanie, zruszanie roli, niszczenie chwastów, przerywanie, obsypywanie. Dobór narzędzi.

Zabiegi pielęgnacyjne przy truskawkach i poziomkach: zruszanie roli, walka z chwastami, wyściełanie słomą lub nawozem słomianym plantacyj przed owocowaniem. Zbiór, segregowanie, pakowanie truskawek i poziomek, sprzedaż owoców, obliczanie wydajności. Obliczenie dochodu.

PRACE W OGRODZIE OWOCOWYM

Wiosenna uprawa i nawożenie roli w sadach. Narzędzia ręczne i konne, wybór narzędzi, uprząży i koni do uprawy w sadach. Ręczna uprawa roli w liniach drzew. Zasilanie drzew i krzewów nawozami organicznymi i mineralnymi. Rodzaje nawozów i wielkości ich dawek w zależności od gleby, wieku i ilości drzew na jednostce powierzchni. Przygotowanie mieszanek; siew i przykrywanie nawozów mineralnych w sadach młodych i starych. Zasilanie drzew rozcieńczoną gnojówką (saletrą). Zabiegi pielęgnacyjne około drzewek po posadzeniu.

Współrzędne uprawy pod drzewami owocowymi. Dobór roślin rolnych i warzywnych, nadających się do uprawy w sadach młodych i starych.

Zabiegi pielęgnacyjne w okresie późnowiosennym. Zasilanie drzew i krzewów owocowych nawozami płynnymi. Walka z chwastami: utrzymywanie roli w odpowiedniej strukturze. Powierzchniowa uprawa roli. Poznanie chorób i szkodników drzew i krzewów owocowych, oraz walka z nimi, zraszanie środkami owadobójczymi i grzybobójczymi, nakładanie na pnie drzew pierścieni chwytanych, zbieranie i niszczenie owoców robaczywych.

Pielęgnowanie i prowadzenie żywopłotów: pierwsze przycięcie sadzonek, cięcie wiosenne i letnie żywopłotów, walka ze szkodnikami — opryskiwanie cieczami owadobójczymi.

Kwitnienie drzew i krzewów. Rola poszczególnych części kwiatu w powstawaniu owocu i nasienia. Sposoby zapylania. Rola pszczoł w zapylaniu kwiatów drzew i krzewów owocowych. Powstawanie owoców i nasion.

PRACE W OGRÓDKU OZDOBNYM

Zakładanie i prowadzenie ogródka ozdobnego przy domu wiejskim. Sporządzenie planu ogródka ozdobnego i przeniesienie na grunt. Rośliny kwiatowe jednoroczne, dwuletnie i trwałe, nadające się na klomby i rabaty, dostępne w warunkach wiejskich. Przygotowanie rozsad kwiatowych. Rozmnażanie roślin kwiatowych trwałych. Krzewy ozdobne: lilaki, róże, jaśmińce, tawuły, żylistki, forsycje, tamaryszki. Rozmnażanie krzewów ozdobnych. Rośliny pnące: winorośl, bluszcz, powojnik itp.; zastosowanie w ogródku ozdobnym. Zakładanie i pielęgnowanie

trawników, klombów, rabat. Zabiegi pielęgnacyjne w ogródku ozdobnym: pielenie, zruszanie, podlewanie, zasilanie roślin w czasie wegetacji, koszenie trawników, utrzymywanie w czystości ścieżek.

L a t o.

UPRAWA WAŻNIEJSZYCH WARZYW

Kapustne. Kapusta biała wczesna i późna. Wartość użytkowa. Znaczenie gospodarcze. Wymagania roślin kapustnych. Wybór odmian w przystosowaniu do warunków miejscowych. Przygotowanie rozsady. Wysadzanie rozsady kapust wczesnych i późnych. Pora i sposoby sadzenia. Odległości. Systemy uprawy (płaski, redlinowy, zagonowy). Specjalne zabiegi pielęgnacyjne: obsypywanie, zasilanie pogłównne, walka z chorobami i szkodnikami, a w szczególności z pchełką ziemną i bielinkiem kapustnikiem, zapobieganie pękaniu główek. Inne rodzaje kapust: czerwona, włoska, brukselka. Inne rośliny kapustne: kalafior, kalarepa.

Korzeniowe. Marchew; pietruszka, selery, buraki, brukiew, rzodkiew, rzepa. Wartość użytkowa warzyw korzeniowych. Wymagania roślin korzeniowych. Przygotowanie roli pod zasiew. Przygotowanie nasion. Wybór odmian. Systemy uprawy (płaski, redlinowy, zagonowy). Czas i sposoby siewu. Zabiegi pielęgnacyjne.

Cebulowe. Wartość użytkowa. Znaczenie gospodarcze uprawy cebuli. Wymagania. Sposoby uprawy (z dymki, rozsady, siewu). Wybór odpowiedniego sposobu uprawy w dostosowaniu do warunków miejscowych. Wybór odmiany. Zakup nasion. Badanie siły kiełkowania. Przygotowanie rozsady i dymki. Systemy uprawy cebuli (zagonowy, płaski, redlinowy). Wybór odpowiedniego systemu dla danych warunków. Cebula, jako roślina, słabo cieniująca rolę. Specjalne zabiegi pielęgnacyjne — częste zruszanie roli i niszczenie chwastów. Choroby i szkodniki cebuli. Jej dojrzewanie. Przyczyny niedojrzewania cebuli. Pora zbioru; suszenie i czyszczenie cebuli. Inne rośliny cebulowe: czosnek, pory, szczypiorek, cebula siedmiolatka.

Pomidory. Wartość użytkowa owoców pomidorów. Znaczenie gospodarcze. Wymagania. Wybór odmiany. Przygotowanie rozsady w inspektach. Uprawa i nawożenie roli. Nawożenie indywi-

dualne. Pomidor, jako roślina, dobrze opłacająca nawożenie mineralne. Pora sadzenia, odległości. Sposoby uprawy pomidorów (na palikach, drutach, kopczykach). Specjalne zabiegi pielęgnacyjne: cięcie, sposoby i wpływ cięcia na wczesność owocowania, wydajność i jakość owoców. Walka z chorobami. Zraszanie cieczami grzybobójczymi.

Ogórki. Wartość użytkowa. Znaczenie gospodarcze. Wymagania. Jesienne nawożenie nawozami organicznymi. Przygotowanie roli. Zasilanie kompostem. Wybór odmiany. Pora siewu. Gęstość siewu, odległości między rzędami. Rośliny współrzędne. Specjalne zabiegi pielęgnacyjne: obsypywanie, przerywanie, rozkładanie łożdyg, zasilanie pogłównne. Rozdzielność kwiatów ogórków.

Uprawa dyni i kabaczków.

Rośliny strączkowe: groch, bób, fasola, soja. Wartość użytkowa nasion (znaczenie białka roślinnego). Użytkowanie fasoli, grochu, bobu w stanie zielonym. Wymagania roślin strączkowych. Zdolność wykorzystywania azotu z powietrza. Wybór odmian. Sprawdzanie siły kiełkowania. Czas, gęstość i sposoby siewu. Systemy uprawy (płaski, redlinowy, zagonowy). Specjalne zabiegi pielęgnacyjne: bronowanie grochu i bobu po wejściu, zruszanie roli, obsypywanie, tyczenie grochu i fasoli, walka z mszycą bobową, środki mszycobójcze.

Rośliny o krótkim okresie wegetacyjnym. Rzodkiewka, szpinak, sałata; zasadnicze wiadomości, dotyczące ich uprawy. Rośliny o krótkim okresie wegetacyjnym, jako przedplony, śródplony, poplony.

Rośliny, uprawiane w ogródkach warzywnych, jako przyprawy kuchenne, jak np.: koper, majeranek, kminek, czarnuszka, kolen-der, estragon.

Wybrane rośliny lekarskie, jak np.: mięta, rumianek itp.

PRACE W OGRODZIE WARZYWNYM I OWOCOWYM

Walka z chwastami, chorobami i szkodnikami, przerywanie warzyw korzeniowych, zasilanie roślin warzywnych w czasie wegetacji.

Zbiór wczesnej kapusty, segregowanie, sprzedaż. Środki zaradcze przeciwko pękaniu główek kapusty. Poplony po kapuście wczesnej.

Zbiór, dojrzewanie, segregowanie, pakowanie, sprzedaż owoców pomidorów. Przygotowanie konserw z owoców pomidorów do celów handlowych.

Zbiór fasoli, grochu, bobu na zielono. Suszenie groszku zielonego, konserwowanie zielonej fasoli szparagowej.

Zbiór, kiszenie i przechowywanie ogórków.

Uprawa truskawek i poziomek. Wymagania truskawek i poziomek. Zasady uprawy i nawożenia roli pod truskawki i poziomki. Przygotowanie rozsady. Wybór odmiany. Wsadzanie, technika i pora sadzenia, odległości. Systemy uprawy. Zabiegi pielęgnacyjne: podlewanie, zruszanie roli, walka z chwastami. Walka z chwastami na plantacjach dwu i trzyletnich. Usuwanie rozłogów.

Zbiór, pakowanie i sprzedaż owoców jagodowych. Przygotowanie opakowań. Wydajność porzeczek, malin, agrestu. Kalkulacja opłacalności plantacji jagodowych.

Zbiór, segregowanie, pakowanie, wysyłka i sprzedaż wczesnych owoców: czereśni, wiśni, śliwek, jabłek i gruszek.

Uprawa rabarbaru. Wartość użytkowa. Wymagania. Czas trwania plantacji. Nawożenie i uprawa roli przed założeniem plantacji. Otrzymywanie sadzonek z podziału karp i z siewu. Pora sadzenia. Odległości. Zabiegi pielęgnacyjne — zruszanie roli, walka z chwastami, wycinanie łodyg kwiatowych, zasilanie nawozami organicznymi i mineralnymi. Okres użytkowania plantacji w ciągu okresu wegetacyjnego. Technika zbioru, segregowanie i pakowanie ogonków liściowych rabarbaru. Opłacalność uprawy rabarbaru.

Uprawa szczawiu.

Uprawa szparagów. Wybór miejsca pod uprawę szparagów. Otrzymywanie sadzonek. Uprawa i nawożenie roli przed założeniem plantacji. Sadzenie. Zabiegi pielęgnacyjne w pierwszym roku i latach następnych po założeniu plantacji. Zbiór. Uprawa i nawożenie w czasie trwania plantacji. Walka z chorobami i szkodnikami.

Zbiór i przechowywanie warzyw. Zbiór częściowy i jednorazowy roślin strączkowych, dosuszanie. Dosuszanie nasion, jako warunek dobrego przechowywania.

Zbiór i przechowywanie cebuli. Pora zbioru, wyrywanie, dosuszanie, oczyszczanie, segregowanie według wielkości i stopnia doj-

rzałości. Przechowywanie cebuli. Przechowalnia i klatki do przechowywania. Utrzymywanie odpowiedniej temperatury. Przebieganie — usuwanie nadpsutych i wyrastających cebul. Zbyt i jego źródła.

PRACE W OGRÓDKU OZDOBNYM

Pielegnowanie ogródków ozdobnych. Podlewanie kwiatowych roślin ozdobnych, zruszanie roli na klombach i rabatach, zasilanie w czasie wegetacji. Walka z chwastami. Pielegnowanie dróg i ścieżek. Koszenie trawników. Przygotowanie rozsad kwiatów dwuletnich i trwałych. Przesadzanie rozsad na zagony (szkółka kwiatowa). Zasady rozmnażania bylin kwiatowych. Przesadzanie bylin, pora i sposoby przesadzania. Zasady oczkowania krzewów ozdobnych (róże, bzy). Zbiór nasion roślin kwiatowych, suszenie, czyszczenie, przechowywanie.

J e s i e ń.

PRACE W OGRODZIE WARZYWNYM

Zbiór i przechowywanie warzyw korzeniowych. Oczyszczanie korzeni. Sposoby przechowywania: w kopcach, dołach, rowkach, przechowalniach, piwnicach. Regulowanie temperatury; kontrola przechowywanych warzyw. Przygotowanie do sprzedaży: segregowanie według wielkości, kształtu, zdrowotności. Pakowanie i sprzedaż.

Zbiór i przechowywanie roślin kapustnych. Sposoby przechowywania. Kiszenie kapusty na potrzeby domowe i zbyt. Zbyt kapusty kiszonej i świeżej.

Źródła zbytu warzyw. Spółdzielnie producentów warzyw.

Jesienna uprawa i nawożenie roli pod warzywa. Wymagania pokarmowe warzyw. Zasady nawożenia. Nawozy organiczne: obornik, kompost, nawozy zielone. Zalety nawożenia jesiennego pod warzywa. Wielkość dawek obornika i kompostu pod warzywa. Głębokość przykrycia nawozów organicznych.

Nawozy mineralne. Zasady stosowania nawozów mineralnych pod warzywa.

Przygotowanie projektu ogródka warzywnego na własne potrzeby. Wybór terenu. Podział na kwatery. Obliczanie powierzchni pod poszczególne rośliny. Obliczenie potrzebnych ilości nasion.

Zbiór i przechowywanie owoców jesiennych i zimowych. Przechowalnie na owoce. Urządzenie wewnętrzne przechowalni, temperatura, przewietrzanie. Opakowanie. Polskie normy standaryzacyjne. Zbyt owoców. Spółdzielnie owocarskie. Przechowywanie owoców w chłodniach.

Uprawa i nawożenie roli w sadach w okresie jesiennym. Wymagania pokarmowe i nawozowe drzew i krzewów owocowych. Stosowanie nawozów organicznych i mineralnych w zależności od wieku drzew, żyzności roli, rodzaju roślin współrzędnie uprawianych w sadzie. Przykłady płodozmianów w sadach w zależności od wieku drzew, żyzności roli, warunków klimatycznych. Uprawa jesienna roli w sadach, dobór narzędzi.

Walka ze szkodnikami i sposoby zabezpieczenia drzew przed przemarzeniem. Nakładanie opasek lepkich na pnie drzew przeciwko przedzimkowi. Bielenie pni i konarów roztworami wapna.

Zakładanie ogródków owocowych. Ogrody owocowe na własne potrzeby: obliczanie powierzchni, sporządzenie planu i kosztorysu, dobór rodzajów i odmian drzew oraz krzewów owocowych do sadów w zależności od miejscowych warunków.

Handlowe ogrody owocowe. Sporządzanie planów sytuacyjno-pomiarowych terenów, przeznaczonych pod sad. Określenie składu mechanicznego gleby, podglebia, podłoża, oraz wilgotności gleby. Uprawa i nawożenie roli przed założeniem sadu. Pogłębianie roli przy pomocy pogłębiaczy. Wytyczanie miejsc pod drzewa. Przygotowywanie dołów. Przygotowanie i umieszczenie palików. Nawożenie ziemi w dołach. Sadzenie drzew bez uprzedniego kopania dużych dołów. Jesienna i wiosenna pora sadzenia: zalety i wady. Przygotowanie drzew do sadzenia. Technika sadzenia, przywiązywanie do palików. Podlewanie drzew po posadzeniu. Ochrona przed mrozem korzeni i pni drzew posadzonych. Zestawianie kosztów założenia sadu handlowego na powierzchni 1 ha.

Rejony sadownicze. Dobieranie rodzajów i odmian drzew owocowych w zależności od warunków lokalnych. Samowystarczalność produkcji owocarskiej. Organizacja produkcji sadowniczej w Polsce. Rejony sadownicze.

Zakładanie żywopłotów i osłon: uprawa i nawożenie roli przed

posadzeniem, technika sadzenia, dobór drzew i krzewów: Przewodzenie żywopłotów. Walka ze szkodnikami.

PRACE W OGRÓDKU OZDOBNYM

Oczyszczanie klombów i rabat z obumarłych roślin. Nawożenie klombów, rabat i trawników w okresie jesiennym. Zbiór i sposoby przechowywania roślin kwiatowych (mieczyki, georginie, paciorniki). Sposoby zabezpieczenia przed wymarzaniem bylin, kwiatów dwuletnich, róż, krzewów i pnączy ozdobnych.

RACHUNKI

3 godziny tygodniowo.

CELE NAUCZANIA

Danie wiadomości, potrzebnych gospodyni wiejskiej w zakresie: prostych obliczeń rachunkowych; dokonywania łatwych pomiarów i obliczeń liniowych, powierzchni, objętości (pojemności) i ciężaru; obrotu pieniężnego.

Rozwinięcie wyobraźni stosunków ilościowych i przestrzennych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

A r y t m e t y k a.

Powtórzenie wiadomości o numeracji i układzie dziesiętnym liczenia. Krótki przegląd najczęściej spotykanych znaków numeracji rzymskiej. Powtórzenie czterech działań na liczbach całkowitych i wyrażeniach mianowanych. Pojęcie średniej arytmetycznej i przykłady jej obliczania. Przybliżone szkicowanie wyników i zaokrąglanie liczb do wartości, spotykanych w praktyce gospodarskiej. Wiadomości o kalendarzu. Podstawowe zagadnienia rachuby czasu.

Ułamki zwykłe i liczby mieszane. Ułamek, jako część całości i jako iloraz. Skracanie i rozszerzanie ułamków. Zmiana liczby mieszanej na ułamek i odwrotnie. Dodawanie i odejmowanie liczb mieszanych. Mnożenie i dzielenie ułamka przez liczbę całkowitą. Obliczanie ułamka danej całości, oraz całości według danej części. Pojęcie o mnożeniu i dzieleniu przez ułamek.

Pojęcie ułamka dziesiętnego w związku z wiadomościami o układzie metrycznym. Metryczne jednostki miar długości, pojemności i ciężaru. Działania na ułamkach dziesiętnych w zakresie potrzeb praktyki gospodarskiej. Zmiana ułamka zwykłego na dziesiętny i odwrotnie (w niezbyt zawiłych przypadkach).

Krótkie wiadomości o wielokrotnościach wprost i odwrotnie proporcjonalnych. Rachunek procentów w nawiązaniu do potrzeb gospodarstwa wiejskiego (np. obliczanie procentowej zawartości tłuszczu w mleku, ubytku ziemniaków przez parowanie itp.). Najprostsze zadania na oprocentowanie pieniędzy w czasie. Wiadomości o oszczędnościach, kredycie i jego normach prawnych. Wiadomości o instytucjach kredytowych, „Kasach Stefczyka“, kasach gminnych, KKO.

G e o m e t r i a.

Powtórzenie nabytych w szkole powszechnej wiadomości z zakresu geometrii. Linie proste, przecinające się, równoległe. Kąt prosty, ostry i rozwarty. Mierzenie kątów. Pojęcie o najprostszych figurach płaskich: prostokąt, równoległobok, trójkąt, wielokąt; okrąg i koło, jego promień i średnica, cięciwa, łuk okręgu, odcinek i wycinek koła. Pojęcie figur podobnych, skali i planu. Obliczenie pól powierzchni figur płaskich.

Zaznajomienie się z najprostszymi przyrządami do pomiarów gruntu, dającymi się zastosować w gospodarstwie drobnym, oraz sposobami ich użycia, np. do przybliżonego wyznaczania pól, działek gruntowych.

Objętość prostopadłościanu. Praktyczne reguły obliczenia innych brył, spotykanych w gospodarstwie wiejskim, np. objętości graniastosłupa prostego, walca, ostrosłupa, w nawiązaniu do obliczenia kubatury pomieszczeń, objętości kopców oraz pojemności naczyń gospodarskich.

NAUKA O POLSCE WSPÓŁCZESNEJ

2 godziny tygodniowo.

CELE NAUCZANIA

Zaznajomienie z ogólnymi zasadami organizacji życia zbiorowego i ustroju współczesnego Państwa Polskiego.

Poznanie najważniejszych przejawów życia społecznego i gospodarczego Polski — ze szczególnym uwzględnieniem rolnictwa, jego potrzeb i możliwości rozwoju.

Rozbudzenie zmysłu społecznego i poczucia obowiązków wobec Narodu i Państwa oraz zrozumienie wartości pracy gospodyń wiejskich w życiu Polski.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Współżycie ludzi w grupach. Poznanie zasadniczych praw organizacji życia zbiorowego na przykładach z życia szkoły i internatu. Przystosowanie i współdziałanie. Organizacja, podział czynności, kierownictwo, prawa i obowiązki członków grupy. Rodzina, jako komórka społeczna.

Wieś, jako dalszy przykład zorganizowanej zbiorowości. Władze wsi: zebranie gromadzkie, rada gromadzka, sołtys. Organizacje społeczne, gospodarcze i kulturalno-oświatowe, grupujące młodzież i starszych; ich cele, zakres i sposoby działania oraz znaczenie dla rozwoju wsi. Organizacje kobiece i ich rola w szerzeniu kultury wiejskiej.

Wieś, jako grupa gospodarcza. Stan wsi, znajdujących się w najbliższym sąsiedztwie szkoły, pod względem gospodarczym,

społecznym, higienicznym i ogólnokulturalnym. Wpływ odległości wsi od najbliższego miasta, miasta powiatowego, stacji kolejowej, urzędu pocztowego — na rozwój ich życia gospodarczego i kulturalnego.

Gmina zbiorowa. Opis własnej gminy zbiorowej: ilość wsi, ich wielkość, ilość mieszkańców, stan gospodarczy i kulturalny.

Władze gminy: zarząd gminy, rada gminna, wójt. Pojęcie samorządu; zakres działania samorządu gminnego — własny i zlecony. Organizacje społeczne, gospodarcze i kulturalno-oświatowe; ich praca nad podniesieniem stanu gospodarczego, zdrowotnego i kulturalnego gminy.

Powiat, jako wyższy stopień zorganizowanej zbiorowości. Krótka charakterystyka własnego powiatu pod względem geograficznym. Obszar. Drogi i ich stan; stacje kolejowe, ich rozmieszczenie i związek z drogami kołowymi. Znaczenie dobrych środków komunikacyjnych dla życia gospodarczego i kulturalnego.

Miasto powiatowe, jako centrum handlowe i przemysłowe. Rzemiosło, przemysł i handel na terenie powiatu. Znaczenie gospodarcze miasta dla rolnika, wzajemne usługi pomiędzy wsią a miastem. Rolnik jako sprzedawca produktów, wytworzonych w swym gospodarstwie.

Organizacja władz powiatowych: starosta, rada powiatowa, wydział powiatowy. Współdziałanie czynników państwowych i społecznych w pracy dla dobra powiatu.

Wysiłki społeczeństwa w kierunku podniesienia rolnictwa w powiecie: np. budowa dróg, regulowanie rzek, osuszanie gruntów, podnoszenie poszczególnych rodzajów produkcji, organizacja zbytu, szerzenie oświaty rolniczej itp.

Spółdzielczość na terenie miejscowym. Spółdzielnie kredytowe, rolniczo-handlowe, przetwórcze i spożywcze; ich organizacja, zadania, obowiązki członków; centrale spółdzielcze. Przewodnie idee spółdzielczości; podstawy społeczno-gospodarcze ruchu spółdzielczego. Jego rozwój po odzyskaniu niepodległości. Spółdzielczość, jako najodpowiedniejsza dla drobnego rolnika forma handlu.

Ośrodki pracy kulturalno-oświatowej na terenie powiatu. Szkoły, domy ludowe, czytelnice, biblioteki, muzea i inne instytucje

kulturalno-oświatowe. Miejscowe zabytki kulturalne i ich ochrona; ochrona przyrody. Udział czynników społecznych w tej akcji.

Stan i rozwój zdrowotności w powiecie. Szpitale i instytucje, działające w kierunku podniesienia zdrowotności.

Województwo. Organizacja władz wojewódzkich: wojewoda, urząd wojewódzki. Wojewódzkie organizacje rolnicze. Pojęcie samorządu gospodarczego. Izby rolnicze; ich ustrój, zadania i działalność. Krótka wzmianka o izbach przemysłowo-handlowych i rzemieślniczych. Podział administracyjny Państwa Polskiego.

Państwo, jako najwyższa forma życia zbiorowego.

Konstytucja, jako podstawa organizacyjna współczesnego Państwa Polskiego. Władza kierownicza: Prezydent Rzeczypospolitej. Naczelne organa państwowe: Rząd, Sejm i Senat, Siły zbrojne, Sądy i Kontrola Państwa.

Ordynacja wyborcza do Sejmu i Senatu. Czynne i bierne prawo wyborcze. Ustawy i rozporządzenia; jak powstają i kiedy obowiązują; sposoby ogłaszania ustaw i zarządzeń władz.

Rodzaje sądów, instancje sądowe.

Prawa obywateli: równość wobec prawa; wolność osobista; opieka nad pracą i prawo do ubezpieczenia społecznego; prawo własności, ochrona mienia; popieranie kultury materialnej i duchowej; opieka nad obywatelami poza granicami Państwa.

Obowiązki obywateli: wierność i posłuszeństwo wobec Państwa; przestrzeganie postanowień konstytucji oraz wszelkich ustaw i rozporządzeń; sumienność w spełnianiu czynności publicznych; obowiązek należytego wychowania własnych dzieci na prawych obywateli; obowiązek ofiary krwi i mienia, służby wojskowej i świadczeń na rzecz Państwa.

Podatki. Pojęcie i cel. Rodzaje podatków (podział ze względu na przedmiot opodatkowany, formę poboru, przeznaczenie), władze skarbowe i ich czynności.

Położenie polityczne Polski w Europie. Nasze granice i ich obronność (brak granic naturalnych). Znaczenie dostępu do morza.

Powszechna służba wojskowa i obowiązek pomocniczej służby wojskowej oraz osobistych świadczeń wojennych osób cywilnych. Pobór wojskowy. Armia. Przynależenie wojskowe kobiet do obrony kraju. Obrona przeciwlotnicza i przeciwgazowa. Współ-

działanie ludności wiejskiej z armią w czasie pokoju i na wypadek wojny.

Podstawowe wiadomości z geografii gospodarczej Polski. Krótki przegląd krain naturalnych.

Elementarne wiadomości o bogactwach mineralnych, produkcji przemysłowej w Polsce, wielkim przemyśle, jego gałęziach i rozmieszczeniu. Drobny przemysł i rzemiosło, chałupnictwo i przemysł ludowy w miejscowym regionie. Rola kobiet w tej dziedzinie.

Najogólniejsze wiadomości o handlu krajowym i zagranicznym.

Znaczenie rolnictwa w wywozie polskim. Przegląd najważniejszych dróg komunikacyjnych w Polsce. Zależność pomiędzy stanem komunikacji w kraju a rozwojem życia gospodarczego.

Charakter rolniczy Polski. Stan i kultura polskiego rolnictwa. Kultura rolna w Polsce a w innych krajach.

Zależność pomiędzy stanem oświaty a kulturą rolną kraju. Ogólne wiadomości o stanie oświaty w Polsce; postępy oświaty po odzyskaniu niepodległości przez naród polski. Zasadnicze dane o ustroju szkolnictwa w Polsce.

Ustrój rolny w Polsce; wielka i mała własność; szachownica gruntów; grunty wspólne, służebności. Dążenie do przebudowy ustroju rolnego; reforma rolna: upełnorolnienie, podział ziemi, zcalenie gruntów, likwidacja służebności i gruntów wspólnych. Udział Państwa w organizowaniu życia rolniczego w kraju.

Konieczność podnoszenia rolnictwa. Rola kobiety w podnoszeniu gospodarstw wiejskich.

RELIGIA RZYMSKOKATOLICKA

2 godziny tygodniowo.

CELE NAUCZANIA

Ugruntowanie i utrwalenie prawd wiary oraz zasad moralnych.
Wdrożenie młodzieży do pracy nad urabianiem charakteru przy pomocy środków nadprzyrodzonych.

Uświadomienie łączności między wiarą a innymi dziedzinami życia ludzkiego.

MATERIAŁ NAUCZANIA

1. O Bogu w Trójcy Świętej Jedynym i czci Bożej.

Wiara katolicka i jej źródła: Pismo św. i Tradycja. O Bogu. O przymiotach Bożych. O Trójcy Świętej. Człowiek stworzeniem i dzieckiem Bożym.

Obowiązki względem Pana Boga. Modlitwa poranna i wieczorna. Msza Św. Obowiązek uczestniczenia we Mszy Św. w niedziele i święta. Uświęcenie zajęć codziennych dobrą intencją.

2. Dzieło Odkupienia.

Jezus Chrystus obiecanym Zbawicielem. Tajemnica Wcielenia. Bóstwo Jezusa Chrystusa. Tajemnica Odkupienia. Zmartwychwstanie Pana Jezusa. Wniebowstąpienie Pańskie. Zesłanie Ducha Świętego (Modlitwa i Hymn do Ducha Świętego).

Matka Boża i potęga Jej wstawiennictwa. Kult Najświętszej Marii Panny.

3. O Kościele.

Prawdziwą wiarę i środki do zbawienia podaje Kościół. Początek Kościoła. Jego ustrój. Znamiona prawdziwego Kościoła.

Jego nieomyślność. Działalność Kościoła. Prześladowanie Kościoła. Obowiązki nasze wobec Kościoła. Akcja Katolicka. Organizacje religijne. Świętych obcowanie. Życie wieczne.

4. *O porządku moralnym.*

Czyny ludzkie i odpowiedzialność za nie. Prawo Boskie, kościelne i świeckie. Sumienie. Wychowanie i sposoby wyrobienia w sobie dobrego sumienia. Wyrabianie charakteru chrześcijańskiego. O cnotach Boskich i obyczajowych.

Obowiązek rozwijania swoich władz umysłowych i fizycznych (dobra książka, higiena i sport). Czystość i umiłowanie prawdy w życiu codziennym.

5. *Środki uświęcenia.*

Łaska Boska. Sakramenty święte w ogólności. Chrzest. Unikanie grzechu. Sakrament Pokuty. Eucharystia — Komunia Św. Bierzmowanie. Kapłaństwo. Praca kapłańska w kraju i na misjach. Ostatnie Namaszczenie.

6. *Życie w rodzinie.*

Małżeństwo. Świętość i nierozzerwalność małżeństwa. Znaczenie rodziny dla jednostki, narodu i państwa. Obowiązki rodziców względem dzieci: miłość, troska o ich utrzymanie, o rozwój duchowy i fizyczny, o przygotowanie do życia. Obowiązki dzieci względem rodziców: szacunek, miłość, posłuszeństwo, pomoc, opieka w chorobie i na starość.

7. *O życiu sąsiedzkim.*

Przykazanie miłości bliźniego. Poszanowanie zdrowia, życia, sławy i mienia bliźniego. O uczciwości, zgodzie, pomocy i uczynności, grzeczności i uprzejmości wobec wszystkich. Restytucja czci i własności. Stosunek do dzieci, słabszych, chorych i starszych. Zabawy i rozrywki oraz umiar w nich.

8. *Życie w gminie i w państwie.*

Obowiązek solidarnej pracy dla dobra ogólnego. Organizacje religijne i społeczne. Żywy udział jednostki w życiu obywatelskim. Stosunek pracodawców do pracowników i odwrotnie na podstawie Encykliki: „Rerum novarum“ i „Quadragesimo anno“ (np. stosunek gospodarza do służby i robotników). Poszanowanie i posłuch względem władzy; płacenie podatków i spełnianie nakazanych i dobrowolnie przyjętych obowiązków społecznych; gotowość do obrony i do ofiary nawet z życia dla Państwa.

Wzajemny stosunek Kościoła i Państwa.

Praktyki religijne.

Młodzież winna pamiętać, że praktyki religijne trzeba wypełniać nie pod przymusem, ale dobrowolnie, z wewnętrznej potrzeby i przekonania.

Przy urabianiu i pogłębianiu światopoglądu katolickiego winien ks. prefekt pielęgnować poczucie osobistej odpowiedzialności wobec Boga i społeczeństwa.

Uwagi:

1. W ciągu roku szkolnego powtórzyć i ugruntować prawdy katechizmowe.

2. Zaznajomić młodzież z pieśniami kościelnymi.

3. Obrzędy świąt Roku Kościelnego i niektóre sakramentalia omówić przygodnie w ciągu roku szkolnego.

4. Ze względu na ograniczony czas należy brać od razu stronę dogmatyczną, moralną i liturgiczną, a przykłady czerpać z Ewangelii i Historii Kościoła.

JĘZYK POLSKI

4 godziny tygodniowo.

CELE NAUCZANIA

Wyrobienie umiejętności samodzielnego czytania i rozumienia dostępnych w treści i formie utworów oraz jasnego i poprawnego wyrażania myśli i uczuć w mowie i piśmie.

Rozbudzenie zamiłowania do czytelnictwa oraz wytworzenie nawyknienia do dobrej książki i gazety, jako potrzeby życia codziennego; zrozumienie konieczności dalszego samokształcenia.

Zaznajomienie z najważniejszymi przejawami kultury polskiej na podstawie odpowiednio dobranej lektury i uświadomienie związku między życiem i czynami poprzednich pokoleń a współczesnością.

Rozwijanie uczuć religijnych, moralnych, rodzinnych, społecznych, obywatelsko-państwowych i estetycznych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

LEKTURA

1. Dostosowane do rozwoju umysłowego i zainteresowań młodzieży — wartościowe pod względem treści i formy — utwory prozaiczne i poetyckie (w całości lub wyjątkach), odtwarzające:

a) piękno ziemi ojczystej — ze szczególnym uwzględnieniem wsi polskiej;

b) znaczenie i rolę rodziny w życiu jednostek, narodu, społeczeństwa i Państwa oraz rolę i znaczenie kobiety w życiu rodziny, jako matki — wychowawczynie przyszłych pokoleń;

c) obrazy różnorodnej pracy ludzkiej w różnych środowiskach, ważnej dla narodu i Państwa — z uwzględnieniem działalności wybitnych jednostek;

d) najważniejsze obrazy i zagadnienia z dziejów naszych, dotyczące budowy dawnego Państwa Polskiego, stopniowego wzrastania i rozkwitu Jego potęgi, obrazów upadku i odradzania się wewnętrznego oraz walk o odzyskanie niepodległości (powstania, legiony) — z podkreśleniem roli i udziału wsi polskiej;

e) ważne momenty z życia współczesnego Polski — z uwzględnieniem przejawów społeczno - kulturalnych środowiska wiejskiego.

2. Wybrane artykuły, broszury i rozprawki popularno-naukowe, wyjątki z pamiętników i monografij, związane przede wszystkim z życiem i gospodarstwem wiejskim oraz z kulturą wsi.

ĆWICZENIA W MÓWIENIU I PISANIU

(łącznie z lekturą).

Swobodne omawianie zagadnień, wpływających z lektury oraz zainteresowań i przeżyć młodzieży.

Dostateczne opanowanie form: opowiadania, opisu, sprawozdania, dyskusji, przemówienia, listu (do krewnych, znajomych, władz, instytucyj, firm), protokołu, podania, upoważnienia, pokwitowania itp.

Objaśnianie trudniejszych wyrazów, zaczerpniętych z mowy potocznej i lektury — ze szczególnym uwzględnieniem słownictwa rolniczego; zestawianie nazw i wyrazów gwarowych i ogólnopolskich.

Wdrażanie do używania poprawnych form gramatycznych i stylistycznych oraz poprawnej pisowni (w zakresie potrzeb życia codziennego).

Wyrabianie dbałości o czystość języka.

Ćwiczenia w poprawnym, wyraźnym i ładnym czytaniu.

S p i s l e k t u r y :

Bandrowski J.	— Na polskiej fali	a—c—e
Brodziński K.	— Wiesław	a—b—c—d
Choynowski P.	— Kuźnia	c—e
	— W młodych oczach	c—e

Dąbrowska M.	— Przyjaźń	b—c
Dąbrowska M.	— Codzienna praca	c
Domańska A.	— Historia żółtej cizemki	d
Dygasiński A.	— Na odlocie	a
Fredro A.	— Zemsta	d
Gąsiorowski W.	— Huragan (wyd. dla młodz.)	d
Iłakowiczówna K.	— Ballady bohaterskie	d—e
Janowski A.	— Chrońmy przyrodę ojczystą	a—e
Kaden-Bandrowski J.	— Piłsudczycy	d—e
	— Budujmy szkoły powszechne	e
Karczewski W.	— Lisków, dzieje jednej wsi- polskiej	e
Karpiński S.	— Polskie skrzydła	e
Kasprowicz J.	— Księga ubogich	a—b
Kochanowski J.	— Hymn do Boga	a—b
	Pieśni: O dobrej sławie	b—c
	O cnocie	b—c
	O spustoszeniu Po- dola przez Tatarów	d
Konopnicka M.	— Dym	b—c
	— Pan Balcer w Brazylii	a—b—c
	— Śpiewy historyczne	d
	— Pieśni (wybór)	a
Kossak-Szczucka Z.	— Z miłości	b—c
	— Legnickie pole	d
	— Złota wolność	d
Krasicki I.	— Bajki (wybór)	c—d
Krasiński Z.	— Psalm dobrej woli	b—c—d
Kraszewski J. I.	— Stara baśń	a—d
	— Bracia Zmartwychwstańcy	d
	— Król chłopów	d
	— Zygmuntofskie czasy	d
Lepecki M.	— Od Sybiru do Belwederu	e
Lenartowicz T.	— Bitwa pod Racławicami	d
Łoziński W.	— Oko proroka	d
	— Życie polskie w dawnych wiekach	c—d
Małaczewski E.	— Dzieje Bałki Murmańskiej	e

Modrzewski A.	— Urywki o Państwie, ukochaniu człowieka w człowieku	d b—d
	— i o wartości pracy	c
Makuszyński K.	— Uśmiech Lwowa	e
Meissner J.	— Żwirko i Wigura — zało- ga R. W. D.	e
Mickiewicz A.	— Grażyna	d
	— Reduta Orzona	d
	— Śmierć pułkownika	d
	— Pan Tadeusz	a—b—c—d
	— III część Dziadów	d
	— Księgi pielgrzymstwa polsk.	b—c—d
Morawska Z.	— Złota ostroga	b—d
Morcinek G.	— Ludzie są dobrzy	b—c—e
	— Serce za tamą	b—c—e
Niemcewicz J. U.	— Powrót posła	d
	— Mucha i pszczoła	b—d
	— Śpiewy historyczne	d
Norwid C.	— Promethidion (epilog I-szy)	c
	— Praca	c
Orkan W.	— Listy ze wsi	a—c
	— Wskazania	c
Orzeszkowa E.	— Babunia	b—c
	— Gloria victis	d
	— Nad Niemnem	a—c—d
Ossendowski F.	— Mocni ludzie	c—e
Piłsudski J.	— Moje pierwsze boje	d—e
	— Rok 1863	d
	— W walce o niepodległość	d—e
Pol W.	— Pieśń o ziemi naszej	a—d
Prus B.	— Sen	e
	— Sieroca dola	b—c
	— Antek. Michałko.	c
	— Powracająca fala	c—d
	— Placówka	c—d
Przyborowski W.	— Chrobry	d
	— Rycerz bez skazy	d

Przyborowski W.	— Olszynka Grochowska	d
	— Reduta Woli	d
Rey M.	— Żywot człowieka poczciwego (wyjątki)	a—b—c
Reymont W.	— Z ziemi chełmskiej	d
	— Pęknięty dzwon	d
	— Chłopi	a
Rodziewiczówna M.	— Dewajtis	a—c
Sewer J.	— Matka	b—c
Sienkiewicz H.	— Trylogia	a—d
	— Krzyżacy	a—d
	— Z pamiętnika poznańskiego nauczyciela	d
	— Latarnik	a
	— Za chlebem	a—d
Sieroszewski W.	— Józef Piłsudski	d—e
Skarga P.	— Drugie Kazanie Sejmowe	d—e
Słowacki J.	— Balladyna	a—d
	— Anelli	d
	— Ksiądz Marek	d
	— Wybór liryk	a—b—c—d
Strug A.	— Ojcowie nasi	d
Szajnocha K.	— Zdobycze pługa polskiego	c—d
Suchodolski B.	— Kochaj życie — bądź dzielny	e
Szelburg-Zarembina E.	— Dom wielki, jak świat	c—e
Tetmajer K.	— Ksiądz Piotr	a—c
	— Na skalnym Podhalu	a
Ujejski K.	— Śmierć Traugutta	d
Wańkiewicz M.	— C. O. P.	e
Wybicki J.	— Jeszcze Polska nie zginęła	d
Wyspiański S.	— Wesele	c—e
	— Wyzwolenie	b—e
	— Noc listopadowa	d
	— Warszawianka	d
Żeromski St.	— Syzyfowe prace	a—d
	— Siłaczka	a—c—e
	— Echa leśne	a—d
	— Przedwiośnie	a—d

Żeromski St.	— Słowo o Bandosie	c
	— Wisła	a—d
	— Wiatr od morza	a—d—e
	— Międzymorze	a—e

U w a g a: Obszerność spisu ma na celu zapewnienie nauczycielowi swobody w wyborze utworów, czy urywków niezbędnych do przerobienia zagadnień, wysuniętych w programie.

Litery: a—b—c—d—e, umieszczone przy każdym wymienionym utworze, mają ułatwić nauczycielowi znalezienie odpowiedniego materiału do zagadnień, ujętych pod tymi właśnie literami w programie.

Jeśli nauczyciel przy pomocy jednego dzieła, np. „Pana Tadeusza“ — Mickiewicza — nauczy młodzież patrzeć, widzieć i odczuwać piękno ziemi ojczystej (patrz punkt „a“), do innych książek zwracać się będzie w związku z zagadnieniami, wysuniętymi w innych punktach, a mianowicie b, c, d, czy e, wybierając urywki najlepiej je uwypuklające, np.: postać Wita Stwosza i Jana Długosza z „Historii żółtej cizemki“ — Domańskiej; prześladowanie młodzieży polskiej przez Moskali w czasie zaborów z „III części Dziadów“ Mickiewicza; tragedię dzieci polskich w szkołach niemieckich „Z pamiętnika poznańskiego nauczyciela“ — Sienkiewicza; Łukasińskiego i Wysockiego — z „Nocy Listopadowej“ — Wyspiańskiego; znaczenie rodziny, jako komórki społecznej, skąd ma płynąć odrodzenie — z „Wyzwolenia“ — Wyspiańskiego; bohaterstwo — na przykładzie przemiany duchowej Borowicza z „Syzyfowych prac“ — Żeromskiego; morze polskie i Gdynię — z „Wiatru od morza“ — Żeromskiego itp.

ŚPIEW

1 godzina tygodniowo.

CELE NAUCZANIA

Umuzycznienie i rozwinięcie zamiłowania do pieśni rodzimej.
Przygotowanie do udziału w zespołach śpiewaczych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Pieśni jedno, dwu — a w miarę możliwości — trzygłosowe, opracowywane przy pomocy nut — z zastosowaniem śpiewnika:

1) związane z życiem i potrzebami szkoły, internatu i świetlicy — w zastosowaniu do nabożeństw szkolnych, obchodów i uroczystości, oraz zabaw świetlicowych i wycieczek;

2) związane z życiem wsi, obrzędami i obyczajami:

a) religijne, przede wszystkim kolędy i pastorałki o cechach regionalnych,

b) ludowe, charakterystyczne dla poszczególnych regionów Polski z uwzględnieniem najbliższej okolicy (weselne, gaik, kogutek, wianki itp.);

3) historyczne i patriotyczne, dotyczące wydarzeń i postaci dziejowych, a zwłaszcza „Hymn Państwowy“, „Boże, coś Polskę“ i „Pierwsza Brygada“ w brzmieniu, ustalonym przez Ministerstwo W. R. i O. P.;

4) oryginalne artystyczne polskich kompozytorów.

Przygodne wzmianki, dotyczące historii wykonywanych pieśni, związanych z dziejami Państwa, charakterystyka polskich pieśni ludowych, przede wszystkim obrzędowych i obyczajowych, oraz pogadanki z dziedziny kultury ludowej.

ĆWICZENIA CIELESNE

2 godziny tygodniowo.

CELE NAUCZANIA

Przeciwdziałanie złym skutkom pracy zawodowej.

Wyrabianie dobrej postawy, elastyczności ciała i swobody ruchów.

Zabezpieczenie zdrowia i dobrego funkcjonowania organizmu.

MATERIAŁ ĆWICZEBNY

ĆWICZENIA GIMNASTYCZNE

Ćwiczenia porządkowe.

Postawa baczna. Zbiórki we wszystkich formacjach w miejscu, w marszu i w biegu. Krycie, odliczanie w różnych formacjach (rząd, dwurząd, szereg, dwuszereg). Odstęp i odległość. Kroczenie, Zwroty, obroty w miejscu. Zachodzenie. Stawanie w lewo i w prawo. Kolumna ćwiczebna, szachowa i czwórkowa.

Ćwiczenia kształtujące.

Ćwiczenia kończyn górnych, wpływające na zwiększenie ruchomości w stawach — zwłaszcza barkowych, oraz siły mięśni pasa barkowego i kończyn, początkowo wykonywane w pozycjach siedzących, klęcznych, potem stojąc. Wymachy, wznoszenia, skurcze i rzuty, wykonywane we wszystkich kierunkach, oraz krążenia małe i większe, wolno i szybciej, jedną ręką lub obiema. Łatwe połączenia ćwiczeń asymetrycznych.

Ćwiczenia kończyn dolnych, wpływające na zwiększenie ruchomości w stawach i siły kończyn. Wspięcia w różnych pozycjach nóg, pozycje krocze, wykonane przeważnie podskokami z przestrzeganiem poprawnego kierunku, półprzysiady, przysiady. Wymachy w przód i w tył z wzajemnym trzymaniem się za ręce lub ze wsparciem rąk wzajemnie na barkach, podskoki różne bez ruchów rąk i z wymachami rąk, odbicie jedną nogą i obu nogami.

Ćwiczenia szyi, wpływające na zwiększenie i utrzymanie ruchomości kręgów szyjowych, wzmocnienie mięśni szyi i wdrożenie do poprawnego trzymania głowy przez skłony w tył, w przód i w bok, skręty i krążenia, wykonywane początkowo w pozycjach siedzących, potem stojąc — po opanowaniu poprawności ruchów — łącznie z ruchami rąk, a nawet i łatwymi ruchami tułowia.

Ćwiczenia tułowia, wpływające na zwiększenie ruchomości stawów międzykręgowych, wzmocnienie muskulatury pleców, mięśni, pokrywających jamę brzuszną, wzmocnienie i uelastycznienie mięśni oddechowych, rozszerzających klatkę piersiową.

W płaszczyźnie strzałkowej: w pozycjach, dobrze izolujących ruch (siedzących i leżących), skłony zwykłe i pogłębiane w tył i w przód — przeważnie bez ruchów rąk, lub z łatwymi ruchami, ułatwiającymi i doskonalącymi skłony; opady w przód z uwypuklaniem klatki piersiowej, kładzenie się na wznak z pozycji siedzącej z łatwymi położeniami rąk, oraz skurcze, rzuty i wzniesienie nóg.

W płaszczyźnie czołowej: skłony zwykłe z samokontrolą i pogłębiane z łatwymi ruchami rąk i bez ruchów rąk w pozycjach siedzących, klęcznych i w rozkroku.

W płaszczyźnie poprzecznej: skręty zwykłe i pogłębiane z ruchami rąk, zwiększającymi obszerność ruchu, w pozycjach siedzących, klęcznych i stojącej.

W płaszczyznach pośrednich (kombinowanych): łatwe ćwiczenia, złożone ze skrętów i skłonów łącznie z łatwymi ruchami rąk i bez ruchów rąk, w pozycjach siedzących i klęcznych w rozkroku i wykroku. Pełzanie na odległość kilku kroków.

Ćwiczenia k o o r d y n a c y j n e.

Ćwiczenia równoważne na przyrządach (tram i ławeczka na wysokości połowy uda): przechodzenie zwykłym krokiem z przykłę-

kaniem, z przekraczaniem przeszkód, z przenoszeniem przedmiotów (trzymając w rękach piłki, krążki, paliki itp.), ze wznoszeniem kolan; przechodzenie w tył, podrzucanie i chwyt piłek lub piłeczek stojąc lub idąc; wbieganie i powrotne schodzenie na palcach po ławce, ustawionej skośnie — do wysokości jednego metra.

Ćwiczenia równoważne bez przyrządów: stanie na jednej nodze, wykonywanie łatwych ruchów drugą nogą lub unieruchomienie jej w rozmaitym położeniu i wykonywanie łatwych ruchów rąk, a także ćwiczeń w rzucaniu i chwytaniu piłeczek; zatrzymywanie się na jednej nodze w biegu lub podskok na hasła dźwiękowe (głosem, gwizdkiem, klaskaniem itp.); łatwe walki o równowagę. Utrudnianie ćwiczeń przez zamykanie oczu.

Ćwiczenia zwinności: przewroty na materacach z przysiadu z chwytem kostek i z osłanianiem głowy; przewroty na skrzyni z przysiadu podpartego (skrzynia na wysokości kolan i wyżej); podskoki o nogach prostych w przysiadzie podpartym.

Ć w i c z e n i a s t o s o w a n e.

Chód. Ćwiczenia o charakterze ożywiającym, wyrabiające technikę chodu i poczucie rytmu. Różne kroki ozdobne i taneczne. Bieg. Nauka poprawnego biegu w miejscu. Bieg w szyku luźnym, bieg dwójkami z szyku luźnego. Bieg i marsz na przemian, bieg z pokonywaniem różnych łatwych przeszkód, zmiana kierunku w biegu. Bieg na krótką odległość (20, 30, 40, 60 m) w tempie określonym, biegi sztafetowe.

Zwisy na drabinach pionowych; podskoki do zwieszonoego przysiadu z chwytem na wysokości barku; wstępowanie asymetryczne i różne ćwiczenia w zwisie.

Na tramie: postęp w bok (poczynając od kilku kroków) w zwisie nachwytem; skurcze rąk i zmiany chwytu w półzwisie opadłym; opuszczanie rąk do półzwisu bokiem. Zwisy na przyrządach naturalnych.

Skoki. Wolne: z odbicia jedną nogą o ławeczkę, o jedną część skrzyni, z miejsca i z rozbiegu (3—5 kroków); skok wzwyż przez ławeczkę lub poprzeczkę z rozbiegu wprost z doskokiem obiema nogami lub jedną na wysokościach różnych; skok wzwyż z miejsca i z rozbiegu (lekkoatletyczny); skok w dal (z małego rozbiegu)

na skoczni; skok w głąb z rozbiegu po ławce z doskokiem na obie nogi (ławka na wysokości połowy uda).

Rzuty: rzut małą piłką prawą i lewą ręką do celu i na odległość, oraz piłką dętą z zamachu dolnego i bocznego, pchnięcie piłką pełną oburącz i jedną ręką.

ZABAWY, GRY I TAŃCE

Zabawy i gry o charakterze ożywiającym i jako przygotowanie do gier drużynowych np. karuzela, taniec pajaców, odmiany berka, sztafety i wszelkie wyścigi, strzelec, kampa; wyścig piłek, podawanych w rzędach, podbijak, piłka latająca w różnych ustawieniach, oblężenie twierdzy itp.

Gry drużynowe: dwa ognie, kwadrant, podaj dalej, siatkówka, piłka graniczna.

Tańce: motywy regionalne danej okolicy, ponadto inne tańce, jak: krakowiak, kujawiak, oberek i w miarę możliwości mazur.

SPORTY I WYCIECZKI

Wybrane sporty, dostosowane do warunków, w jakich znajduje się szkoła, np. łyżwiarstwo, kolarstwo, narciarstwo.

Wycieczki piesze dłuższe i krótsze o charakterze krajoznawczym.

T R E Ś Ć

Postanowienie Ministra Wyznań Religijnych i Oświecenia Publicz.	3
Uwagi wstępne	5
Plan godzin	9
Zajęcia praktyczne	11
Urządzenie i prowadzenie domu	29
Żywnienie rodziny	35
Zaopatrywanie rodziny w odzież	41
Życie rodzinne i wychowywanie dzieci	45
Higiena	49
Rolnictwo	55
Ogrodnictwo	67
Rachunki	79
Nauka o Polsce współczesnej	81
Religia	85
Język polski	89
Śpiew	95
Ćwiczenia cielesne	97



PEDAGOGICZNA BIBLIOTEKA

RP 2159