

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ РАЙОН
ПОСЁЛОК РОДНИКИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА 31 ИМЕНИ. В.В. ТОЛКУНОВОЙ**

УТВЕРЖДЕНО

Решением педагогического совета
от 30 августа 2021 протокол №1

Председатель педсовета

Н.Л. Мелихов



**АДАптированная
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТЬЮ
по технологии**

уровень образования (класс) основное общее образование 5-9 классы

Количество часов: 204

Учитель: Клопова Н.Н.

Программа разработана на основе программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида, под редакцией кандидата психологических наук, профессора И.М. Бгажноковой, Москва
□ Просвещение □, 2010

Пояснительная записка.

Источники составления программы.

• Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (**ФГОС ООО**) (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897)

Закон «Об образовании» от 10.07.1992 года №3266 (с изменениями и дополнениями)

Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год стандарты второго поколения (**ФГОС ООО**);

• Программа основного общего образования «Технология» для 5-8 (9) классов (универсальная линия) рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф»,

2014г. Авторы программы: Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко, О.П. Очийин, И.В. Матяш и др.

Рабочая программа составлена на основе авторской программы для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 5-9 классы, под редакцией кандидата психологических наук, профессора И.М. Бгажноковой, Москва

«Просвещение», 2010.

Учебный план МАОУ СОШ 31 Имени В.В. Толкуновой, п.Родники

Общая характеристика учебного предмета

Технология — прикладная наука. Знания, приобретенные, учащимися при изучении математики, русского языка, чтения, естествознания, географии и других предметов, должны найти применение и практическое воплощение на уроках домоводства, которые могут быть дополнены и некоторыми элементарными знаниями из физики, химии применительно к использованию техники, электроприборов, химических и других веществ в быту.

Цель предмета — формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

Задачи предмета:

- применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо),
- применять практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и др.

Содержание программы «Домоводство» продолжает образовательные линии, заложенные в предмете «Живой мир» (0—4 классы), дополняет сведения по - природоведению- (5 класс) и некоторыми разделами предвдваряет «Мир истории» (6 класс), «Естествознание» (6—9 классы).

Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы учащихся, так как организация практических занятий, а также экскурсии в магазины, предприятия хозяйственного и бытового, обслуживания демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения. Очевидно, что ролевые, деловые игры, экскурсии и практические занятия должны включать в себя разнообразные упражнения на закрепление правил этического поведения и этикета, способствовать развитию у воспитанников коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков. Учебно-воспитательные задачи на занятиях по домоводству должны решаться в конкретных видах деятельности самих учащихся, организованных учителем на доступных и понятных для них заданиях и упражнениях. Именно практические упражнения являются основным методом обучения учащихся. Рабочая программа по предмету определила те упрощения, которые могут быть сделаны для усвоения учащимся основного программного материала, где применены дифференцированный подход к обучению с учетом его возможностей в связи с глубиной и тяжестью нарушения и индивидуализация обучения.

Место учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет домоводство включён в федеральный компонент образовательной области □Технология□ учебного плана для учащихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Предмет домоводство соответствует задачам трудового обучения и социального воспитания.

Содержание этого предмета позволяет поэтапно (с 5 по 9 класс) формировать навыки по ведению домашнего хозяйства во всех его компонентах. Необходимо практически применять интеллектуальные умения из других учебных предметов, закладывать основы экономического хозяйствования. Согласно учебному плану на изучение предмета домоводства в 5-9 классе отводится 68 часов в год, 2 часа в неделю. Количество часов в рабочей программе надомного обучения - 34 часа в год (1 час в неделю). Изменения в индивидуальной программе надомного обучения необходимы в виду разницы количества часов в учебном плане. Некоторые темы из года в год повторяются по принципу их усложнения и дополнения новыми сведениями. Занятия по домоводству строятся не как урок, а как совместное интересное дело, при этом широко используются деловые игры с привлечением материалов из устного народного, прикладного и художественного творчества. Занятия, (в зависимости от их содержания) имеют конкретные практические результаты: заштопаны вещи, сварен суп и др.

За основу оценки требований к умениям и навыкам по предмету были взяты требования ко 2- му минимально необходимому уровню. Для ребенка с большими трудностями в обучении (со сложным дефектом развития) предъявляемые требования снижаются в плане самостоятельности их актуализации. В случае, когда учащийся не может полностью овладеть некоторыми умениями, ему оказывается соответствующая помощь учителя (дополнительные вопросы, показ вместо речевого ответа, использование метода □рука в руке□, обвод по шаблону, совместная работа с учителем, усиленное участие в работе и т.д.), возможна поэтапная демонстрация действий учителя с последующим повторением каждого действия учащимся.

Рабочая программа составлена на основе авторской программы для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида «Домоводство» 5-9 классы, авторы И. М. Бгажнокова, Л.В. Гомилка

5 класс

Краткий учебный курс (67 ч в год, 2 ч в неделю)

п/п	раздел	Количество часов	
1	Введение	6	<p>Понятие о доме, семье, семейных обязанностях (на примере русских народных сказок, пословиц, поговорок, загадок). Семейные традиции (с использованием предметов народного творчества, иллюстраций русских художников).</p> <p>Посещение музея этнографии, картинной галереи с целью знакомства по сюжетам картин с убранством и бытом русского дома жителей России.</p> <p>Предмет «Домоводство», его связь с другими предметами школьной программы. Значение домоводства для правильной организации жизни родственников и близких людей. Семья, члены семьи. Ролевые обязанности в семье (дедушка, бабушка, отец, мать, дети). Уклад семьи в прошлом (в деревне, в городе).</p> <p>Современная семья, влияние технического прогресса на изменение функциональных обязанностей старших членов семьи</p>
2	Жилище	4	<p>Городское и сельское жилище: типы городских и сельских домов. Размещение семьи в типовых городских квартирах, в отдельном доме. Коммунальные удобства, их назначение: водоснабжение, электроснабжение, газообеспечение, канализация, мусоропровод, радиотрансляция, телефонизация, сигнализация, лифт, домофон.</p> <p>Правила пользования лифтом. Правила пользования почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком.</p> <p>Правила гигиены на лестницах, лестничных площадках.</p> <p>Правила пользования мусоропроводом. Пожар в доме (причины, источники). Правила пожарной безопасности.</p> <p>ПОНЯТИЯ: жилье, квартира, дом (городской, сельский, дачный). СЛОВАРЬ: передняя (сени), гостиная (горница), спальня, кухня, санузел, ванная, туалет, балкон, лоджия, подсобное помещение.</p>
	Итоговые занятия		<p>Игры: «Строим дом», «Наши соседи», театр кукол «Лиса и заяц» и др. Оформление тетрадей по домоводству. Оформление материалов наблюдений, экскурсий (устные и письменные рассказы). Сказки, пословицы, поговорки, загадки о семейном укладе. Ролевые игры на основе русских народных сказок, песен, загадок, поговорок. Словарная работа</p>
3	Уход за жилищем	6	<p>Рассказ-описание «Наша квартира». Назначение жилых комнат. Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений (правила планирования, размещения вещей, мебели и др.). Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение. Моющие средства, их виды. Техника безопасного использования моющих и чистящих средств. Простые правила оказания помощи при ожоге, отравлении</p>

			химическими препаратами (веществами). Правила повседневной уборки. Уход за стенами, полом, потолком. Практические работы по уходу за жилищем (классом, игровой, спальней и др.).
4	Помощники в доме	8	Помощники в доме: газовая, электрическая плиты, пылесос, холодильник. Помощники в доме: утюг, кондиционер, электрочайник и другое. Назначение приборов в доме. Практические работы. Усвоение правил работы с плитой, утюгом, электрочайником и другими техническими предметами быта.
5	Мебель	4	Повторение: предметы мебели, назначение предметов мебели. Экскурсия в мебельный магазин. Виды мебели (кухонная, спальная кабинетная и др.). Правила ухода за мебелью. Виды и средства для ухода за мебелью. Мягкая мебель. Ее назначение. Уход за мягкой мебелью. Ковровые изделия. Практическая работа с использованием пылесоса, чистящих средств: чистка ковров, мягкой мебели.
	Повторение	1	
6	Окна стекла зеркала в доме	4	«Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала. Глаза дома (квартиры). Правила ухода за зеркалами и стеклами. Светильники в доме: люстры, настольные лампы, бра. Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий. Практические работы Мытье стекол, зеркал, светильников, правила и приемы безопасности. Применение народных средств для очистки стеклянных изделий: лук, соляной, уксусный растворы, мякиш хлеба и др. Словарная работа по теме. ‘
7	Насекомые и грызуны в доме – источники опасных заболеваний	4	Мыши, крысы; внешний вид, образ жизни; Профилактика и борьба с грызунами в доме. Тараканы, домашние муравьи. Профилактика, средства для избавления. Кровососущие насекомые: клопы, вши, комары. Кто съел шубу, шапки, свитера? (Моль) Химические средства борьбы с насекомыми и грызунами. Распознавание этих средств на этикетках упаковок. Правила безопасного обращения с ядохимикатами, аэрозолями, препаратами профилактических средств. Предупреждение отравлений ядохимикатами. Медицинская помощь при отравлениях.
8	Животные в городской квартире	4	Для чего человеку нужны животные в доме. Рассказы о собаке. Виды собак (сторожевые, декоративные, служебные). Здоровье собаки. Уход за собакой в доме. История кошки. Виды кошек. Чем болеют кошки. Уход за кошкой в доме. Декоративные птицы, их виды, содержание и уход. Аквариум, террариум. Профилактика здоровья людей, содержащих домашних животных.
9	Домашние животные	4	Как человек приручил диких животных. Домашние животные в деревне (лошадь, свинья, овца, корова.). Образ жизни лошади и коровы. Питание, уход (свиньи, Овцы и др). Домашние птицы в деревне (куры, гуси, утки). Домашние птицы: кормление, уход. Чем

			болеют животные. Кто лечит животных. Как предоостерчься от отравлений и болезней, Прием молочных, мясных и других продуктов
10	Одежда	6	<p>Повторение знаний о видах одежды, их назначении. Профессии людей, создающих одежду. Приобретение и хранение одежды (правила, способы). Виды сезонной одежды: летняя, зимняя, демисезонная. Одежда по назначению: деловая, праздничная, спортивная, домашняя, для сна, рабочая.- Уход за одеждой: стирка, чистка, починка (практические занятия) Деловые игры: «Собираем чемоданы к морю»; «На зимние каникулы»; «Необходимые и важные вещи в гардеробе».</p>
11	Обувь	4	<p>Экскурсия в обувной магазин. Виды обуви, их назначение. Приобретение и хранение обуви (правила, способы). Сезонная обувь: летняя, зимняя, демисезонная. Обувь по назначению: спортивная, домашняя, выходная, рабочая. Уход за обувью. Починка обуви (экскурсия в мастерскую)-. Профессии людей, создающих обувь.</p>
12	Белье	4	<p>Белье, его виды и назначение: постельное, кухонное, нательное. Ткани для белья. Гигиенические и эстетические требования к выбору белья. Стирка белья: ручная, машинная. Моющие средства для разных видов белья. Кипячение, правила безопасности. Правила сушения белья из льна, шерсти, шелка: Глажение, правила работы с утюгом, техника безопасности. Правила хранения белья в шкафах, комодах, корзинах. Ремонт белья.</p>

Основные требования к знаниям и умениям обучающихся

Обучающиеся должны иметь представление:

- О составе семьи;
- О семейных традициях людей;
- О распределении хозяйственно-бытовых обязанностей между членами семьи.

1-й уровень

Обучающиеся должны знать:

Состав своей семьи, имена, отчества, фамилии родителей, близких родственников;

Места работы родителей;

Домашний адрес, основные названия помещений в жилом доме, в городской квартире;

Назначение коммунальных удобств;'

Правила общежития.

Обучающиеся должны уметь:

Пользоваться мусоропроводом, лифтом, почтовым ящиком;

вызывать службу помощи при пожаре;

О распределении хозяйственно-бытовых обязанностей между членами семьи.

2-й уровень:

Обучающиеся должны знать:

* Состав своей семьи, имена, отчества, фамилии родителей, близких родственников;

Места работы родителей;

* Домашний адрес;

* Назначение коммунальных удобств;

* Правила общежития.

Обучающиеся должны уметь:

* Пользоваться мусоропроводом, лифтом, почтовым ящиком;

* вызывать службу помощи при пожаре и несчастных случаях;

Тема	Количество часов	экскурсии	практических работ
Введение	6		
Жилище	6	1	
Уход за жилищем	6		1
Помощники в доме	8		5
Мебель	5		2
Окна, стёкла, зеркала в доме	4		3
Насекомые и грызуны источник опасных заболеваний	5		
Домашние животные	6		
Одежда	7		2
Обувь	4	1	
Бельё	6		
Повторение	2		
Итого	68	2	13

Календарно-тематическое планирование, 5 класс

Всего 68 часов (в неделю 2 раза)

п/п	Тема урока	Кол-во часов	дата	
			По плану	По факту
Введение 6ч.				
1	Предмет «Домоводство». Значение домоводства. Техника безопасности на уроках домоводства	1		
2	Понятие о семье, доме, семейных обязанностях.	1		
3	Семейные традиции (с использованием предметов народного творчества)	1		
4	Семья, члены семьи, обязанности.	1		
5	Рольевые обязанности в семье: дедушка, бабушка, отец, мать, дети	1		
6	Уклад семьи в прошлом (в деревне, в городе). Экскурсия в сельский музей.	1		
Жилище 6ч				
7	Городское и сельское жилище: типы городских и сельских домов. Размещение семьи в типовых городских квартирах, в отдельном доме.	1		
8	Коммунальные удобства, их назначение: водоснабжение, электроснабжение, газообеспечение, канализация, мусоропровод, радиотрансляция, телефонизация, сигнализация, лифт, домофон	1		
9	Правила пользования лифтом. Правила пользования почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком.	1		
10	Правила гигиены на лестницах, лестничных площадках. Правила пользования мусоропроводом. Пожар в доме (причины, источники). Правила пожарной безопасности.	1		
11	Итоговое занятие. Игры: «Строим дом», «Наши соседи».	1		
12	Итоговое занятие. Пальчиковый театр «Лиса и заяц».	1		
Уход за жилищем (6)				
13	Рассказ-описание «Наша квартира». Назначение жилых комнат.	1		
14	Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений (правила планирования, размещения вещей, мебели и др.).	1		
15	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение. Моющие средства, их виды. Техника безопасного использования моющих и чистящих средств	1		
16	Простые правила оказания помощи при ожоге, отравлении химическими препаратами (веществами).	1		
17	Правила повседневной уборки. Уход за стенами,	1		

	полом, потолком. Практическая работа по уходу за стенами, полом			
18	Практическая работа по уходу за жилищем (классом, игровой, спальней и др.).	1		
Помощники в доме (8)				
19	Помощники в доме - газовая плита. Назначение, использование, уход. Техника безопасности	1		
20	Электрическая плита. Назначение, использование, уход. Техника безопасности при работе Практическая работа «Усвоение правил работы с плитой»	1		
21	Помощники в доме - пылесос. Назначение, использование, Уход. Техника безопасности при работе. Практическая работа «Усвоение правил работы с пылесосом».	1		
22	Помощники в доме - холодильник, телевизор. Назначение, использование, уход. Техника безопасности при работе. Практическая работа «Усвоение правил работы с холодильником, телевизором.	1		
23	Помощники в доме - утюг. Назначение, использование, уход, Техника безопасности при работе. Практическая работа Усвоение правил работы с холодильником.	1		
24	Помощники в доме - электрочайник. Назначение, использование, уход. Техника безопасности при работе. Практическая работа Усвоение правил работы с холодильником	1		
25	Помощники в доме - кондиционер, миксер, электромясорубка, кухонный комбайн. Назначение, использование, уход. Техника безопасности при работе с техническими предметами быта.	1		
26	Обобщающий урок «Помощники в доме».	1		
Мебель (5)				
27	Повторение: предметы мебели, назначение предметов мебели	1		
28	Виды мебели (кухонная, спальная, кабинетная и др.). Правила ухода за мебелью Виды и средства для ухода за мебелью	1		
29	Мягкая мебель. Ее назначение. Уход за мягкой мебелью. Ковровые изделия Практическая работа с использованием пылесоса, Чистящие средств: чистка мягкой мебели.	1		
30	Ковровые изделия. Практическая работа с использованием пылесоса, чистящих средств: чистка ковров.	1		
31	Повторение Понятие о семье, доме, семейных обязанностях. Помощники в доме. Мебель.	1		
Окна, стёкла, зеркала в доме (4)				

32	«Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала	1		
33	Глаза дома (квартиры). Правила ухода за зеркалами и стеклами. Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий Практическая работа. Мытье стекол, зеркал; правила и приемы безопасности	1		
34	(Светильники в доме: люстры, настольные лампы, бра. Практическая работа. Мытье светильников; правила и приемы безопасности.	1		
35	Практическая работа. Применение народных средств для очистки стеклянных изделий: лук, соляной, уксусный растворы, мякиш хлеба и др.	1		
Насекомые и грызуны в доме - источники опасных заболеваний. (5)				
36	Мыши, крысы; внешний вид, образ жизни. Профилактика и борьба с грызунами в доме.	1		
37	Тараканы, домашние муравьи. Профилактика, средства от избавления.	1		
38	Кровососущие насекомые: клопы, вши, комары.	1		
39	Кто съел шубу, шапки, свитера? (Моль)	1		
40	Предупреждение отравлений ядохимикатами. Медицинская помощь при отравлениях.	1		
Животные в городской квартире (4)				
41	Для чего человеку нужны животные в доме. Рассказы о собаке. Виды собак (сторожевые, декоративные, служебные).	1		
42	Здоровье собаки. Уход за собакой в доме. Профилактика здоровья людей, содержащих собак	1		
43	История кошки. Виды кошек. Чем болеют кошки. Уход за сошкой в доме	1		
44	Декоративные птицы, их виды, содержание и уход,- Аквариум, террариум. Профилактика здоровья людей, содержащих домашних животных.	1		
Домашние животные (6)				
45	Как человек приручил диких животных. Домашние животные в деревне (лошадь, свинья, овца, корова.). Образ жизни лошади и коровы.	1		
46	Питание, уход (свиньи, 1 овцы и др.).	1		
47	Домашние птицы в деревне (куры, гуси, утки). Домашние птицы: кормление, уход.	1		
48	Чем болеют животные. Кто лечит животных	1		
49	Как предостеречься от отравлений и болезней при приеме (молочных, мясных и других продуктов)	1		
50	Обобщающий урок. Животные в городской квартире. Домашние животные	1		
Одежда (7)				
51	Повторение знаний о видах одежды, их назначении. Профессии людей, создающих одежду	1		

52	Приобретение и хранение одежды (правила, способы).	1		
53	Виды сезонной одежды: летняя, зимняя, демисезонная	1		
54	Одежда по назначению: деловая, праздничная, спортивная, домашняя, для сна, рабочая.	1		
55	Практическая работа «Уход за одеждой: стирка, чистка».	1		
56	Практическая работа «Уход за одеждой: починка».	1		
57	Деловые игры: «Собираем чемоданы к морю»; «На зимние Каникулы»; «Необходимые и важные вещи в гардеробе».	1		
Обувь (4)				
58	Виды обуви, их назначение. Обувь по назначению: спортивная, домашняя, выходная, рабочая.	1		
59	Экскурсия в обувной магазин. Приобретение и хранение обуви (правила, способы)!	1		
60	(Сезонная обувь: летняя, зимняя, демисезонная..	1		
61	Уход за обувью. Починка обуви..Профессии людей, создающих обувь	1		
Бельё (6)				
62	Белье, его виды и назначение: постельное, кухонное, нательное. Ткани для белья. Гигиенические и эстетические требования к выбору белья.	1		
63	Стирка белья: ручная, машинная. Моющие средства для разных видов белья. Кипячение, правила безопасности. Правила сушения белья из льна, шерсти, шелка	1		
64	Глажение, правила работы с утюгом, техника безопасности.	1		
65	Правила хранения белья в шкафах, комодах, корзинах. Ремонт белья	1		
66	Обобщающий урок «Одежда. Обувь. Бельё»			
67	Повторение материала за 5 класс	2		
-				
68				

6 класс

Краткий учебный курс(68 ч в год, 2 ч в неделю)

Повторение 2 ч.

Наше жилище (6 ч)

Сезонные работы в доме, их виды. Подготовка квартиры (дома) к осени (зиме).

Работы во дворе, в огороде, на участке.

Подготовка материалов для утепления окон.

Квартира (4 ч)

Планировка квартиры. Функциональное назначение всех помещений квартиры и дома. План обустройства прихожей.

Гостиная ее функциональное предназначение

План обустройства (зонирование) гостиной.

Сон здоровье человека. Режим сна. Почему снятся тревожные сны. Обустройство комнаты для сна.

Помещение для детей (детская комната),

Кухня, ее оборудование.

Санузел и ванная комната. Правила безопасного поведения в кухне, в ванной комнате,

Подсобные помещения в квартире, их оборудование

Растения в доме (4 ч)

Растения в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта. Виды комнатных растений (3-видов). Экзотические растения (лимонное дерево, кактус и др.).

Цветущие растения, их особенности. Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим.

Посуда, ее виды для комнатных растений.

Интерьер комнаты с растениями.

Советы цветоводу.

, Практические работы: посадка, полив, формирование кроны.

Огород на подоконнике (балконе). Практические работы: посадка лука, посев петрушки, укропа.

Зимние вещи (4 ч)

Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей. Уход за зимней одеждой

Правила использования зимней обуви.

Починка одежды. Штопка шерстяных вещей,

Гигиена тела, нижнее белье (4 ч)

Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня). Ежедневные гигиенические процедуры. Режим смены белья, носков, чулок. Хранение вещей индивидуального пользования.

Стираем бельё (8 ч)

Моющие средства, их виды: порошки, мыло, пасты, отбеливатели. Техника безопасности при использовании моющих средств. Условные обозначения на упаковках с моющими средствами и на белье.

Стиральная машина, правила обращения.

Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти, волокон, починка белья, сортирование по типу ткани и окраске.

Правила замачивания, кипячения, отбеливания. Выполаскивание, крахмаление, подсинивание, сушка, утюжка.

Экскурсия в прачечную. Знакомство со стиральными машинами.

Практическая работа.

Стирка вещей.

Кухня (10 Ч)

Оборудование кухни, оформление кухни.

Правила пользования газовой, электрической плитой, уход за ними (в сельской местности — дровяной или угольной печью, плитой).

Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами.

Холодильник, морозильник (устройство, назначение). Правила пользования электроприборами на кухне. Соковыжималка, кофемолка, миксер, мясорубка, овощерезка. Техника безопасности, уход за бытовыми приборами.

Кухонная утварь (шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник — разливная ложка, вилка большая, ножницы, ножи, лопаточки, прихватки, полотенце, салфетки). Правила гигиены и хранения. Деревянный инвентарь (разделочная доска, скалки, пестики, хлебница). Уход за деревянными изделиями.

Посуда на кухне (кастрюли, сковородки, миски). Правила ухода и хранения.

Предметы для сервировки стола (тарелки: суповая, для второго блюда, для десерта, блюдце).

Чашки, ложки, вилки, ножи (назначение, чистка, хранение),

для круп и сыпучих продуктов, Посуда, уход за ними.

Организация питания (11 ч)

Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды

Мясо и мясопродукты, правила хранения.

Молоко и молочные продукты, правила хранения.

Яйца, жиры, правила хранения.

Овощи, грибы, правила хранения.

Фрукты, ягоды, правила хранения.

Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения.

Меню на неделю (в зависимости от сезона и питательной ценности продуктов).

Полуфабрикаты, виды, способы приготовления.

Первичная обработка продуктов: мытье, очистка, размораживание, просеивание, переработка, нарезка. Техника безопасности при работе с режущими инструментами.

Тепловая обработка продуктов: варка, жарение, тушение, выпечка, запекание, приготовление на пару. Техника безопасности при работе с горячей посудой.

Практические работы

Приготовление салатов; варка яиц и др.

Сервировка стола для завтрака и ужина.

Молоко (2 ч)

Способы сохранения молока. Кипячение молока.

Практические работы

Приготовление молочного супа, каши.

Домашние заготовки (6 ч)

Продукты для длительного хранения.

Сушка, замораживание, соленье, консервирование. Хранение и консервирование продуктов

Отравление консервированными продуктами, правила первой помощи.

Быстрое приготовление варенья.

Сад и огород (6 ч)

Растения сада и огорода (повторение). Витаминная и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод,

Выращивание овощей, пряной зелени (семена, почва, посев).

Правила хранения овощей, фруктов, ягод.

Овощные и фруктовые салаты. Фруктовый мусс, коктейли из соков.

Экскурсии в сад, теплицы, на выставки.

Основные требования к знаниям и умениям обучающихся

Обучающиеся должны иметь представление:

- о полуфабрикатах и умении ими пользоваться;
- о способах использования, а также сохранения продуктов с помощью сушки, замораживания, консервирования

- о городском и сельском жилище;

- о коммунальных удобствах;

- о планировке жилища и функциональном назначении жилых помещений.

1-й уровень

Обучающиеся должны знать:

- основные приемы ухода за жилищем.

- правила первой помощи при отравлениях консервированными продуктами

Обучающиеся должны уметь:

- приготовить овощные и фруктовые салаты, муссы, соки и др.

- содержать в порядке свое рабочее и спальное место в доме;

- ухаживать за растениями в доме (квартире).

2-й уровень

См. требования 1-го уровня с учетом индивидуальных возможностей учащихся.

Обучающиеся должны знать:

- санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при приготовлении пищи.

Обучающиеся должны уметь:

- отваривать яйца, макаронные изделия;
готовить фруктовые, овощные салаты, соки и др.

Тематическое планирование 6 класс.

Тема	Количество часов	экскурсии	практических работ
Повторение	6		
Домашние заготовки	6		
Наше жилище	6		1
Квартира	4		
Растения в доме	4		2
Зимние вещи	4		1
Гигиена тела, нижнее бельё	4		
Стираем бельё	8	1	2
Кухня	10		2
Организация питания семьи + Молоко	11		4
Сад и огород	6	2	1
Итого	67	2	13

**Календарно-тематическое планирование, 6 класс
Всего 68 часов (в неделю 2 раза)**

п/п	Тема урока	Кол-во часов	дата	
			По плану	По факту
Введение 6ч.				
1	Повторение. Семья. Жилище. Домашние животные	1		
2	Повторение. Одежда. Обувь. Бельё.	1		
Домашние заготовки (6 ч)				
3	Продукты для длительного хранения. Сушка, замораживание, соление, консервирование	1		
4-5	Хранение и консервирование солью продуктов.	2		
6	Хранение и консервирование сахаром	1		
7	Быстрое приготовление варенья.	1		
8	Отравление консервированными продуктами, правила первой помощи.	1		
Наше жилище (6 ч)				
9	Сезонные работы в доме	1		
10	Виды сезонных работ.	1		
11	Подготовка квартиры (дома) к осени(зиме). Подготовка материалов для утепления окон..	1		
12	Подготовка квартиры (дома) к осени(зиме).	1		
13	Работы во дворе, огороде, на участке.	1		
14	Практическая работа на участке	1		
Квартира (4ч)				
15	Планировка квартиры. Функциональное назначение всех помещений квартиры и дома. План обустройства прихожей, Подсобные помещения в квартире, их оборудование.	1		
16	Гостиная, ее функциональное предназначение. План обустройства(зонирование)гостиной.	1		
17	Сон — здоровье человека. Режим сна. Почему снятся тревожные сны. Обустройство комнаты для сна. Помещение для детей (детская комната).	1		
18	Кухня, ее оборудование. Санузел и ванная комната. Правила безопасного поведения в кухне, в ванной комнате.	1		
Растения в доме (4ч.)				
19	Растения в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта, Виды комнатных растений (3—5 видов). Экзотические растения (лимонное дерево, кактус и др.).	1		
20	Цветущие растения, их особенности. Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим.	1		
21	Посуда, ее виды для комнатных растений. Практическая работа: посадка, полив, формирование кроны. Советы цветоводу.	1		
22	Интерьер комнаты с растениями. Огород на подоконнике (балконе). Практическая работа: посадка лука, посев	1		

	петрушки, укропа.			
Зимние вещи (4ч.)				
23	Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей.	1		
24	Уход за зимней одеждой	1		
25	Практическая работа: Починка одежды. Штопка шерстяных вещей.	1		
26	Правила использования зимней обуви	1		
Гигиена тела, нижнее бельё (4ч.)				
27	Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня).	1		
28	Ежедневные гигиенические процедуры.	1		
29	Режим смены белья, носков, чулок	1		
30	Хранения вещей индивидуального пользования	1		
Стираем бельё (8ч.)				
31	Моющие средства, их виды: порошки, мыло, пасты, отбеливатели. Техника безопасности при использовании моющих средств. Условные обозначения на упаковках с моющими средствами и на белье.	1		
32	Стиральная машина, правила обращения.	1		
33	Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти, волокон, починка белья, сортирование по типу ткани и окраске.	1		
34	Правила замачивания, кипячения, отбеливания, выполаскивание, крахмаление, подсинивание, сушка, утюжка.	1		
35	Практическая работа. □Ручная стирка носок, носовых платков□.	1		
36	Экскурсия в прачечную. Знакомство со стиральными машинами.	1		
37	Стирка Практическая работа	1		
38	Обобщающий урок «Стираем бельё»	1		
Кухня (10ч.)				
39	Оборудование кухни, оформление кухни. Правила гигиены на кухне.	1		
40	Правила пользования газовой, электрической плитой, дровяной печью, уход за ними. Техника безопасности при Пользовании нагревательными приборами.	1		
41	Холодильник, морозильник (устройство, назначение). Правила пользования электроприборами на кухне.	1		
42	Соковыжималка, кофемолка, миксер, мясорубка; овощерезка. Техника безопасности, уход за бытовыми приборами.	1		
43	Кухонная утварь (шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник — разливная ложка, вилка большая, ножницы, ножи, лопаточки, прихватки, полотенце, салфетки). Правила гигиены и ранения.	1		
44	Деревянный инвентарь (разделочная доска, скалки, пестики, хлебница). Уход за деревянными изделиями.	1		
45	Посуда на кухне (кастрюли, сковородки, миски). Правила хода и хранения.	1		
46	Чашки, ложки, вилки, ножи (назначение, чистка, хранение), Практическая работа	1		
47	Предметы для сервировки стола (тарелки: суповая, для.	1		

	второго блюда, для десерта, блюдце). Практическая работа: Сервировка стола для завтрака и ужина.			
48	Посуда для круп и сыпучих продуктов, уход за ними.	1		
Организация питания семьи (11) + Молоко (2)				
49	Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды.	1		
50	Овощи, грибы, правила хранения. Первичная обработка продуктов: мытье, очистка, нарезка. Техника безопасности при работе с режущими инструментами.	1		
51	Первичная обработка продуктов: мытье, очистка, размораживание, просеивание, переработка, нарезка. Техника безопасности при работе с режущими инструментами	1		
52	тепловая обработка продуктов: варка, жарение, тушение,, выпечка, запекание, приготовление на пару. Техника безопасности при работе с горячей посудой.	1		
53	Яйца, жиры, правила хранения. Практическая работа «Варка яиц»	1		
54	Практическая работа <input type="checkbox"/> Приготовление салатов <input type="checkbox"/> .	1		
55	Молоко и молочные продукты, правила хранения. Кипячение молока. Практическая работа <input type="checkbox"/> Приготовление молочного супа <input type="checkbox"/> , Техника безопасности при работе с горячей посудой.	1		
56	Практическая работа <input type="checkbox"/> Приготовление молочной каши <input type="checkbox"/> , Техника безопасности при работе с горячей посудой.	1		
57	Мясо и мясопродукты, правила хранения. Первичная обработка продуктов: мытье, очистка, размораживание, Переработка, нарезка.	1		
58	Полуфабрикаты, виды, способы приготовления. Тепловая обработка продуктов: варка, жарение,, тушение, Приготовление на пару.	1		
59	Плоды, ягоды, правила хранения. Первичная обработка: мытье, очистка, переработка, нарезка.	1		
60	Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения. Первичная обработка - просеивание, тепловая обработка - варка, выпечка...	1		
61	Меню на неделю (в зависимости от сезона и питательной ценности продуктов).	1		
Сад и огород (6)				
62	Растения сада и огорода (повторение). Витаминная И пищевая ценность овощей, фруктов; ягод.	1		
63	Выращивание овощей, пряной зелени (семена, почва, посев), Практическая работа: посев семян.	1		
64	Правила хранения овощей, фруктов, ягод.	1		
65	Овощные и фруктовые салаты. Фруктовый мусс, коктейли из соков.	1		
66	Экскурсии в школьный сад.	2		
67	-			
68	Повторение материала за 6 класс	1		

7 КЛАСС

Краткий учебный курс (67 ч в год, 2 ч в неделю)

Повторение пройденного (2 ч)

Завтрак (6 ч)

Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи. Продуктовая корзина на неделю.

Завтраки (содержание меню). Бутерброды, их виды, правила приготовления. Каши (манная, гречневая).

Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе). Посуда для завтрака. Сервировка стола.

Обед (12 ч)

Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов. Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов. Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты). Супы (виды, способы приготовления). Мясные блюда (виды, способы приготовления). Рыбные блюда (способы приготовления). Картофельные блюда. Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.). Фруктовые напитки (виды, способы приготовления). Посуда для обеда, сервирование. Правила приема пищи.

Ужин (4 ч)

Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов): Холодный ужин (меню, способы приготовления). Горячий ужин (меню, способы приготовления). Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки). Посуда для ужина. Сервировка стола.

Хлеб в доме (4 ч)

История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидности. Хранение хлеба. Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.

Соль, сахар, пряности, приправы (2 ч)

Соль, ее назначение для питания, использование соли. Сахар его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище.

Праздник в доме (7 ч)

Когда случаются праздники? Гостеприимство как форма нравственного поведения людей. Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений). Дизайн праздничного Дома Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, проводы, прощание с гостями).

Праздничная кулинария (12 ч)

Продукты для праздника, их расчетная стоимость. Меню для праздничного стола на 6 персон. Праздничная кулинария (3—5 рецептов). Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье). Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы). Украшения на столе (свечи, цветы).

Практическое занятие

Приглашаем гостей (4 ч).

Ремонт в доме (13 ч)

Виды ремонта в доме. Косметический ремонт: подготовка помещений, закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость)..

Обновление потолков (правила, практические приемы). Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет количества обоев на 14—18 квадратных метров, подготовка обоев и клея, правила наклеивания обоев).

Краски для ремонта окон, дверей, пола (названия, распознавание банок, техника безопасности, правила окрашивания).

Мелкий технический ремонт (для мальчиков).

Повторение (1 ч)

Основные требования к знаниям и умениям обучающихся

1-й уровень

Обучающиеся должны **знать:**

основные правила этикета гостеприимства;

порядок приготовления нескольких праздничных блюд (2—3 рецепта);

виды ремонта, перечень необходимых материалов для ремонта комнаты площадью 14—квadratных метров;

правила безопасности при работе с красками и растворителями,

основные продукты и их стоимость.

Обучающиеся должны **уметь:**

составлять меню из доступных продуктов; рассчитать стоимость завтрака, обеда, ужина; самостоятельно приготовить завтрак (два вида), обед (два вида), ужин (два вида); сервировать столы для завтрака, обеда, ужина.

составлять меню из доступных продуктов; рассчитать стоимость завтрака, обеда, ужина; самостоятельно приготовить завтрак (два вида), обед (два вида), ужин (два вида); сервировать столы для завтрака, обеда, ужина.

формулировать в устной и письменной форме приглашения, выражения благодарности; составлять и рассчитывать праздничное меню;

правильно сервировать стол;

соблюдать правила техники безопасности при работе с красками и растворителями.

2-й уровень

Обучающиеся должны **знать:**

- основные продукты, питания и их стоимость;

- правила сервировки и приема пищи.

основные правила приема гостей и общения с ними; .

правила сервировки стола;

основные материалы и инструменты для ремонта;

правила безопасности при работе с красками и растворителями.

Обучающиеся должны **уметь:**

приготовить бутерброды, чай, кофе;

готовить салаты из овощей, легкие бульоны и супы из полуфабрикатов;

приготовить холодный ужин,

приготовить 2—3 простых блюда для угощения;

рассчитывать метраж обоев, готовить раствор клея;

выполнять вспомогательные работы: подать, поставить, принести необходимые для ремонта материалы и инструменты.

Тематическое планирование 7 класс.

Тема	Количество часов	экскурсии	практических работ
Повторение	2		
Завтрак	6		3
Обед	12		7
Ужин	4		3
Хлеб в доме	4		3
Соль, сахар, пряности, приправы.	2		2
Праздник в доме	7		5
Праздничная кулинария	12		5
Ремонт в доме	13		6
Приглашаем гостей	4		
Повторение	2		
Итого	68		34

Календарно-тематическое планирование, 7 класс
Всего 68 часов (в неделю 2 раза)

			По плану	По факту
Повторение пройденного (2 ч)				
1	п/п	Тема урока	Кол-во часов	дата
2	Правила пользования газовой, электрической плитой, уход за ними. Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами.	1		
Завтрак (6 ч)				
3	Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи. Продуктовая корзина на неделю.	1		
4	Посуда для завтрака. Сервировка стола.	1		
5	Завтраки (содержание меню). Булочки, их виды, правила приготовления. Практическая работа <input type="checkbox"/> Приготовление булочек <input type="checkbox"/>			
6	Каша (манная, гречневая). Практическая работа <input type="checkbox"/> Приготовление каши (манная, гречневая) <input type="checkbox"/>	1		
7	Блюда из яиц (яичница, омлет). Практическая работа <input type="checkbox"/> Приготовление яичницы <input type="checkbox"/>	1		
8	Напитки для завтрака (соки, чай, кофе).	1		
Обед (12 ч)				
9	Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов.	1		
10	Посуда для обеда, сервирование. Правила приема пищи.	1		
11	Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов. Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты)	1		
12	Супы (виды, способы приготовления).	1		
13	Практическая работа <input type="checkbox"/> Приготовление заправочного супа <input type="checkbox"/>	1		
14	Мясные блюда. Рыбные блюда (виды, способы приготовления).	1		
15	Практическая работа <input type="checkbox"/> Приготовление мясного или рыбного блюда <input type="checkbox"/>	1		
16	Картофельные блюда	1		
17	Практическая работа <input type="checkbox"/> Приготовление блюда из картофеля <input type="checkbox"/>	1		
18	Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.).	1		
19	Практическая работа <input type="checkbox"/> Приготовление овощного салата <input type="checkbox"/>	1		
20	Фруктовые напитки (виды, способы приготовления). Практическая работа <input type="checkbox"/> Приготовление компота (киселя) <input type="checkbox"/>	1		
Ужин (4 ч)				
21	Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов). Посуда для ужина. Сервировка стола.	1		
22	Холодный ужин (меню, способы приготовления).	1		
23	Горячий ужин (меню, способы приготовления), Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки).	1		
24	Практическая работа <input type="checkbox"/> Приготовление ужина <input type="checkbox"/>	1		
Хлеб в доме (4 ч)				
25	История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и	1		

	мерило труда.			
26	Русский хлеб, его разновидности. Хранение хлеба.	1		
27	Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.	1		
28	Практическая работа <input type="checkbox"/> Приготовление блюд из хлеба на завтрак <input type="checkbox"/>	1		
Соль, сахар, пряности, приправы (2 ч)				
29	Соль, ее назначение для питания, использование соли	1		
30	Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище.	1		
Праздник в доме (7 ч)				
31	Когда случаются праздники? Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.	1		
32	Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений). Дизайн праздничного дома.	1		
33	Практическая работа <input type="checkbox"/> Приглашаем гостей <input type="checkbox"/>	1		
34	Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, общение с гостями, проводы, прощание с гостями).	1		
35	Прием подарков, поздравлений,	1		
36	Практическая работа <input type="checkbox"/> Изготовление подарка своими руками <input type="checkbox"/> .	1		
37	Праздничные игры и поздравления.	1		
Праздничная кулинария (12 ч)				
38	Меню для праздничного стола на 6 персон	1		
39	Продукты для праздника, их расчетная стоимость.	1		
40	Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы).	1		
41	Украшения на столе (свечи, цветы).	1		
42	Практическая работа <input type="checkbox"/> Сервирование и украшение праздничного стола <input type="checkbox"/> .	1		
43	Праздничная кулинария (3—5 рецептов).	1		
44	Практическая работа <input type="checkbox"/> Приготовление салата <input type="checkbox"/> Селёдка под шубой <input type="checkbox"/>	1		
45	Практическая работа <input type="checkbox"/> Приготовление пельменей <input type="checkbox"/>	1		
46	Практическая работа <input type="checkbox"/> Приготовление пельменей <input type="checkbox"/>	1		
47	Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье).	1		
48	Практическая работа <input type="checkbox"/> Приготовление пирожков (пиццы)	1		
49	Практическая работа <input type="checkbox"/> Приготовление песочного печенья <input type="checkbox"/>	1		
Ремонт в доме (13 ч)				
50	Виды ремонта в доме..	1		
51	Косметический ремонт.	1		
52	Правила выполнения косметического ремонта.	1		
53	Подготовка помещений.	1		
54	Закупка необходимых материалов и инструментов	1		
55	Обновление потолков (правила, практические приемы).	1		
56	Материалы для ремонта окон, дверей, пола.	1		
57	Краски для ремонта окон, дверей, пола (техника . безопасности, правила окрашивания)..	1		
58	Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет их количества).	1		
59	Правила оклеивания стен обоями.	1		
60	Мелкий технический ремонт:	1		

61	Мелкий технический ремонт:	1		
62	Обобщающий урок <input type="checkbox"/> Ремонт в доме <input type="checkbox"/> .	1		
Приглашение гостей(6)				
63 - 64	Приглашение гостей	2		
65 - 66	Приём гостей	2		
67 - 68	Повторение.	2		

Российские традиции гостеприимства

Разумная экономика (13 ч)

Заработная плата. Бюджет семьи.

Планирование расходов в семье из четырех человек: коммунальные платежи; продуктовая корзина, цена, стоимость продуктов; приобретение одежды, обуви.

Вещи долговременного пользования, их стоимость.

Планирование денежных средств на отдых, непредвиденные расходы.

Практические работы

Расчет показаний расхода электроэнергии с электросчетчика, расчет платы на коммунальные услуги, заполнение бланков для оплаты коммунальных услуг, платежные документы, их хранение.

Наши ближайшие планы (4 ч)

Организация режима жизни членов семьи. Планирование рабочих и выходных дней.

Распределение обязанностей на неделю. Анализ программы членов семьи на неделю (практическое занятие).

Здоровье(8 ч)

Гигиенический режим, его правила в течение дня, недели. Источники заболеваний.

Профилактика воспалительных и вирусных заболеваний. Травмы, ожоги. Помогите себе сам при порезах, ожогах (правила, средства): Правила вызова врача, скорой помощи . Уход за больными в доме.

Домашняя аптека (4 ч)

Правила комплектования аптеки. Средства от головной боли, кишечных расстройств, простудных заболеваний. Народные безопасные средства для дезинфекции, полоскания, ожогов и др.

Правила обращения с лекарствами. Хранение лекарств

Здоровье и красота (10 ч)

Толкование пословиц о красоте и здоровье. Понятие о здоровом образе жизни. Здоровье, спорт, интересный досуг — красота жизни.

Внешняя красота, ее правила.

Гигиенические средства по уходу за кожей, волосами. Гигиенические правила для девушек.

Гигиенические правила для юношей. Косметические средства для молодых людей. Гигиенические уголки в доме, их оборудование. Нравственное здоровье (культура поведения и речи, этика отношений между юношами и девушками, младшими и старшими).

Правила этики (4 ч)

Поведение в общественных местах.

Правила обращения к незнакомому человеку. Правила знакомства. Правила выхода из конфликтной ситуации в семье, с друзьями. Правила поведения в гостях.

Организация досуга (12 ч)

Составление перечня любимых и нелюбимых занятий. Понятия *досуг, отдых, развлечения*.

Организация досуга как источника получения новых знаний. Досуг как укрепление и развитие здоровья. Досуг как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности (коллекционирование, фотография, походы и др.).

Отдых, его разновидности. Отдых как часть режима дня, недели. Бездеятельность и отдых.

Развлечения, виды развлечений (прогулки, дискотеки, слушание музыки, настольные игры и др.).

Практические работы (4 ч)

Самостоятельное планирование досуговой деятельности. Планирование отдыха для членов семьи.

Список любимых развлечений. Анализ и обсуждение практических работ.

Летний отдых (8 ч)

Планирование отдыха на лето. Отпуск, расчет дней для отдыха. Бюджет отдыха. Выбор места для отдыха Подготовка к путешествию: выбор транспорта, оплата проезда.

Собираем вещи для турпохода (перечень), отдыха на море (перечень), отдыха на даче (перечень), поездки к друзьям на неделю (перечень).

Основные требования к знаниям и умениям учащихся.

1-й уровень

Учащиеся должны знать:

- правила расчетов за коммунальные и бытовые услуги;
- основные гигиенические требования к охране здоровья;

- правила гигиены и ухода за собой;
- правила вызова врача, ухода за больными в семье;
- смысловые различия между досуговой деятельностью, развлечением и отдыхом.

Учащиеся должны уметь:

- соотносить заработную плату и примерный бюджет семьи;
- планировать свою полезную деятельность в семье;
- оказывать первую медицинскую помощь;
- пользоваться безопасными лекарственными препаратами;
- устанавливать связи между понятиями *здоровье, нравственное поведение, красота человека*;
- планировать досуговую деятельность и развлечения на неделю (месяц); с учетом расчета денежных средств (на основе заданных модулей).

2-й уровень

Учащиеся должны знать:

- о том, что расходы семьи строятся на основе заработка;
- основные статьи расходов (питание, одежда, коммунальные, бытовые и другие услуги);
- свой распорядок дня и обязанности в доме;
- основные гигиенические требования по уходу за телом;
- правила вызова врача.
- что красота человека состоит из здорового образа жизни и нравственного поведения;
- необходимые для пола и возраста гигиенические требования по уходу за телом.

Уметь:

- выполнять основные гигиенические требования по уходу за телом;
- помочь больному в доме;
- организовать свой отдых и развлечения с пользой;
- выбирать необходимые вещи (из перечня возможных) для отдыха летом.

Тематический план 8 класс

Тема	Количество часов	
	Примерная (авторская) программа	Рабочая программа
Повторение	2	
Разумная экономика	13	6
Наши ближайшие планы	4	2
Здоровье	8	2
Домашняя аптека	4	4
Повторение	1	
Здоровье красота	10	5
Правила этики	4	3
Организация досуга	12	5
Летний отдых	8	4
Повторение	2	
Итого	68	34

Календарно-тематическое планирование 8 класс

п/п	Тема урока	Кол-во часов	По плану	По факту
Разумная экономика 6ч.				
1	Вводный инструктаж по ТБ НОТ № 1, 4,14. Правила ТБ в кабинете домоводства. Российские традиции гостеприимства	1		
2	Бюджет семьи. Заработная плата.	1		
3	Планирование расходов в семье из четырех человек. Коммунальные платежи.	1		
4	Продуктовая корзина, цена, стоимость продуктов.	1		
5	Приобретение одежды, обуви.			
6	Вещи долговременного пользования, их стоимость.	1		
Наши ближайшие планы - 2ч				
7	Планирование рабочих и выходных дней. Организация режима жизни членов семьи.	1		
8	Распределение обязанностей на неделю.	1		
Здоровье -5 ч				
9	Гигиенический режим, его правила в течение дня, недели. Источники заболеваний.	1		
10	Профилактика воспалительных и вирусных заболеваний.	1		
11	Помоги себе сам при порезах, ожогах (правила, средства).	1		
12	Правила вызова врача, скорой помощи.	1		
13	Уход за больными в доме.	1		
Домашняя аптека -4ч.				
14	Правила комплектования аптеки.	1		
15	Средства от головной боли, кишечных расстройств, простудных заболеваний.	1		
16	Народные безопасные средства для дезинфекции, полоскания, ожогов и др.	1		
17	Правила обращения с лекарствами. Хранение лекарств.	1		
Здоровье и красота - 5ч.				
18	Толкование пословиц о красоте и здоровье. Понятие о здоровом образе жизни.	1		
19	Здоровье, спорт, интересный досуг — красота жизни. Внешняя красота, ее правила.	1		
20	Гигиенические средства по уходу за кожей, волосами. Гигиенические правила для девушек.	1		
21	Косметические средства для молодых людей. Гигиенические уголки в доме, их оборудование.	1		
22	Нравственное здоровье (культура поведения и речи, этика отношений между юношами и девушками, младшими и старшими).	1		
Этика поведения – 3ч.				

23	Поведение в общественных местах. Правила поведения в гостях.	1		
24	Правила обращения к незнакомому человеку. Правила знакомства.	1		
25	Правила выхода из конфликтной ситуации в семье, с друзьями.	1		
Организация досуга - 5ч.				
26	Составление перечня любимых и нелюбимых занятий. Понятия: <i>досуг, отдых, развлечения</i> .	1		
27	Организация досуга как источника получения новых знаний.	1		
28	Досуг как укрепление и развитие здоровья.	1		
29	Досуг как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности.	1		
30	Отдых как часть режима дня, недели. Бездеятельность и отдых.	1		
Летний отдых 4ч.				
31	Отпуск, расчет дней для отдыха. Планирование отдыха на лето..	1		
32	Выбор места для отдыха. Бюджет отдыха.	1		
33	Подготовка к путешествию: выбор транспорта, оплата проезда.	1		
34	Собираем вещи для турпохода (перечень), отдыха на море (перечень), отдыха на даче . (перечень), поездки к друзьям на неделю (перечень).	1		

9 КЛАСС (64 ч в год, 2 ч в неделю)

Я и моя будущая семья (14 ч)

Работа с анонимными анкетами. Примерный перечень вопросов: хочешь ли ты иметь свою семью в каком возрасте люди могут вступать в брак, что нужно для того, чтобы семья была дружной, какую (какого) ты хочешь иметь жену (мужа), чем должны заниматься в доме мужчины (мужья), женщины (жены) и др. Анализ анкет и тематика для бесед:

«Ты - будущая жена, мать»

«Ты - будущий муж, отец»

Закон о семье и браке

Когда создается семья (возраст, материальные предпосылки и др.).

Сиротство — что это такое? Государственные проблемы, связанные с сиротством. Кто виноват в сиротстве?

Бюджет молодой семьи, способы его пополнения домашней деятельностью (ремонт, шитье, вязание, плетение)

Как возникает семья (планирование семьи) (14 ч)

Ответственность отца и матери за жизнь и здоровье будущих детей.

Поведение супругов в семье, где ждут ребенка Беременность. Роды.

Семейный уклад с появлением новорожденного в доме, распределение обязанностей.

Что нужно малышу. Уход за новорожденным. Питание новорожденного. Детский гардероб.

Чему нужно обучать малыша. Развитие ребенка первого года жизни. Охрана здоровья: детская поликлиника. Здоровье родителей и ребенка. Если ребенка иметь рано (средства контрацепции, консультации медработников).

Повторение (1 ч)

Дела хозяйки дома (11 ч) — для девочек

Здоровье и экономное питание. Уютный быт (уборка помещений, гигиена предметов быта, навыки дизайна). Здоровье членов семьи, воспитание детей (повторение).

Инструменты домашней хозяйки. Волшебный сундучок (спицы, крючки для вязания, нитки, пяльцы, наперсток и др.). Вторая жизнь старых вещей (обновление, украшение, ремонт).

Домашний умелец (17ч) — для мальчиков

Рабочее место домашнего умельца. Рабочие инструменты, их назначение: дрель, паяльник, набор отверток, набор водопроводных **Ключей**, клещи, напильники, молотки, плоскогубцы и др.

Мелкий технический ремонт при утечке воды, засоре труб и др.. Приемы укрепления карнизов (струн) для штор, занавесей. Сборка и ремонт мебели простой конструкции.

- Косметический ремонт в доме (повторение).

Практические работы для мальчиков (8ч)

Работа в мастерских, в учебных, жилых, вспомогательных помещениях школы.

Ремонт мебели, замков, выключателей, замена электролампочек. .

Санитарно-технические работы. Правила безопасной работы.

Совместные практические работы в саду, огороде, усадьбе (10 ч)

Перекапывание земли, грядок. Работа в теплице, высадка семян, уход за растениями, животными и др. (в соответствии с условиями школы, интерната, детского дома, УВК и др.).

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

1-й уровень

Учащиеся должны иметь представление:

- об основных положениях (законах) о семье и браке.

Учащиеся должны знать:

- главные предпосылки, необходимые для создания семьи;

- основы нравственных устоев семьи;

- ролевые и половые функции мужчины и женщины (отца и матери) в семье.

2-й уровень

Учащиеся должны иметь представление о:

• семье и браке;

• нравственных правилах создания семьи, ее финансового обеспечения;

• роли отца и матери в воспитании детей.

1-й и 2-й уровень По результатам практических видов деятельности с учетом индивидуальных возможностей учащихся

Тематическое планирование 9 класс.

64ч в год, 2ч в неделю.

Тема	Количество часов	
	Количество часов.	Из них на практические работы.
Я и моя будущая семья.	14	
Как возникает семья(планирование семьи)	14	
Повторение по разделу <input type="checkbox"/> Планирование семьи <input type="checkbox"/> .	2	
Домашний умелец.	24	8
Совместные практические работы в саду, огороде, усадьбе.	10	10
Итого	64	18

Календарно-тематическое планирование.

9 класс 4ч в год, 2ч в неделю.

п/п	Тема урока	Кол-во часов	По плану	По факту
Я и моя будущая семья (14)				
1-2	Хочешь ли иметь семью? В каком возрасте люди . могут вступать в брак.	2		
3-4	Закон о семье, о браке.	2		
5-6	Когда создаётся семья (возраст, материальные предпосылки и др.)..	2		
7-8	Работа с анонимными анкетами. Анализ анкет.	2		
9-10	<input type="checkbox"/> Ты - будущий муж, отец <input type="checkbox"/> .	2		
11-12	Сиротство - что это такое? Государственные проблемы, связанные с сиротством. Кто виноват в сиротстве?	2		
13-14	Бюджет молодой семьи, способы его пополнения домашней деятельностью (ремонт, шитьё, вязание, плетение).	2		
Как возникает семья (планирование семьи) (16)				
15-16	Ответственность отца и матери за жизнь и здоровье будущих детей.	2		
17-18	Поведение супругов в семье, где ждут ребёнка. Беременность, роды.	2		
19-20	Семейный уклад с появлением новорожденного в доме, распределение обязанностей	2		
21-22	Что нужно малышу. Уход за новорождённым. Питание новорождённого.	2		
23-24	Детский гардероб. Чему нужно обучать малыша. Развитие ребёнка первого года жизни.	2		

25-26	Развитие детей ясельного, дошкольного возраста.	2		
27-28	Охрана здоровья: детская поликлиника. Здоровье родителей и ребёнка.	2		
29-30	Повторение по разделу <input type="checkbox"/> Планирование семьи <input type="checkbox"/> .	2		
Домашний умелец (24)				
31-32	Рабочее место домашнего умельца	2		
33-36	Рабочие инструменты, их назначение.	4		
37-38	Мелкий технический ремонт при утечке воды, засоре труб и др.	2		
39-41	Косметический ремонт квартиры, дома.	3		
42-44	Гигиенические средства по уходу за кожей, волосами. Гигиенические правила для девушек.	3		
45-46	Приёмы укрепления карнизов (струн) для штор, занавесей.	2		
47	Практическая работа <input type="checkbox"/> Приёмы укрепления карнизов (струн) для штор, занавесей. <input type="checkbox"/> .	1		
48-49	Практическая работа <input type="checkbox"/> Сборка и ремонт мебели простой конструкции. <input type="checkbox"/> .	2		
50-51	Практическая работа <input type="checkbox"/> Влажная уборка кабинета. <input type="checkbox"/> .	2		
52-53	Повторение по разделу: <input type="checkbox"/> Домашний умелец <input type="checkbox"/> .	2		
54	Обобщающий урок <input type="checkbox"/> Домашний умелец <input type="checkbox"/> .	1		
Совместные практические работы в саду, огороде, усадьбе (10 ч)				
55-60	Практические работы Перекапывание земли, грядок.	6		
61-64	Практические работы. Высадка семян, уход за растениями.	4		

Материально - техническое обеспечение образовательной деятельности:

УМК учащегося:

Работа в программе предполагает использование разнообразного наглядного материала: таблиц, схем, рисунков, сюжетных картинок, фото и видеоматериалы.

УМК учителя:

А) Печатные пособия.

1. Программы для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 5-9 кл под редакцией кандидата психологических наук, профессора И.М.Бгажноковой, Москва Просвещение , 2010

2. Социально-бытовая ориентация для учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида, авторы В.В.Воронкова, С.А. Казакова, Москва, БЛАДОС , 2010г.

Б) Технические средства обучения (средства ИКТ); цифровые и электронные образовательные ресурсы:

1. ЦОР, nsportal.ru, infourok.ru, festival. 1 September.ru, ppt4web.ru, prezentacii.com, pwpt.ru.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся:

Учащиеся должны знать:

- основные

- основные

продукты питания и их стоимость;

правила приема гостей и общения с ними;

- правила сервировки стола и приема пищи;

- основные материалы и инструменты для ремонта;

- правила безопасности при работе с красками и растворителями.

Учащиеся должны уметь:

- участвовать в приготовлении бутербродов, чая, кофе;
- приготовить с посторонней помощью салаты из овощей, легкие бульоны и супы из * полуфабрикатов;
- приготовить с посторонней помощью холодный ужин.
- приготовить с посторонней помощью 2 - 3 простых блюда для угощения;
- помогать рассчитывать метраж обоев, готовить раствор клея;
- выполнять вспомогательные работы: подать, поставить, принести необходимые для ремонта материалы и инструменты.

Список учебной литературы

- «Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида», М, □Просвещение□ - 2006г. Авторы программы: И. М. Бажнокова, Л. В. Гомилка.
- Обучение, воспитание и трудовая подготовка детей с глубокими нарушениями интеллекта. Маллер А.Р., Цикото Г. В., М., Педагогика 1987-1988г.
 - Конституция России.
 - Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии. Маллер
 - Трудовое обучение и домоводство, учебное пособие, Тарасова А. П., Санкт-Петербург, □МиМ- Экспресс□, 1998 год
- Основы рекламной деятельности в современном образовательном учреждении (методическое руководство), Большой Камень, 2005 год
- Приём педагогической техник, Гин А. А., Москва, □Вита- Пресс□, 2001 год__