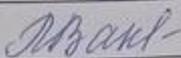


Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа с. Мошенское»

Рассмотрена на МО Руководитель МО <u>Дудалаева О.С.</u> 	Согласована Заместитель директора <u>Максимова В.Н.</u> 	Утверждена Директор MAOY CII с.Мошенское <u>Иосиф И.Б.</u>  Приказ от «30» 08.2023 г № 474
--	--	---

АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

«ДОМОВОДСТВО. 6 - 9 КЛАСС»

Количество часов: **272**

6 класс – 68

7 класс – 68

8 класс – 68

9 класс – 68

Составитель программы
Беглецова Ольга Валентиновна,
учитель, реализующий адаптированную
основную общеобразовательную
программу для обучающихся с
умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)

с.Мошенское
2023 год

Пояснительная записка

Адаптированная рабочая программа по домоводству для 6 – 9 классов специального (коррекционного уровня) разработана на основе следующих нормативно – правовых документов:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 30.08.2013 №1015;
- Адаптированной основной общеобразовательной программой для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) МАОУ СШ с. Мошенское, утвержденной приказом директора от 02.06.2020г № 156;
- Рабочая программа составлена на основе Программы специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида: 5-9 кл./ Под редакцией И.М. Бгажноковой (раздел «Домоводство.6-9 классы» автор Т.Г. Лифанова). – Москва: Издательство «Просвещение», 2013 г.
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 28 от 28.09.2020);
- Федеральным перечнем учебников.

Изменения в жизни нашего общества вызвали необходимость возрождения социального статуса семьи, укрепления в ней устойчивых, уважительных семейных отношений.

Многовековые традиции каждого народа базируются на традициях семьи и дома. Об этом свидетельствуют национальные эпосы, народные сказки, песни, пословицы, поговорки, загадки. «Строили» дом семейно, вместе и мужчины, и женщины, старики и дети. У каждого было свое дело: у одного — хлеб печь и рубашки шить, у другого — дрова рубить да воду носить.

Семейные законы и обязанности были записаны в «Домострое» — своде житейских правил русского народа. Многие из них в жизни утрачены, забыты, но в течение времени оказалось, что, утратив законы семьи, общество ослабило устой всего государства. Чтобы возродить гражданские чувства и устремления, необходимо возродить устой семьи.

Что необходимо для нормальной жизни каждому человеку? Очаг, добрая, здоровая, дружная семья. Значит, главное человеческое умение — создать

семью, обустроить дом, уметь сообща вести хозяйство. Для создания крепкой семьи необходимо, чтобы люди, ее создающие, стремились стать рачительными хозяевам в своем доме. Несмотря на то, что эти понятия имеют, казалось бы, частный характер, все же в процессе воспитания подрастающего поколения они становятся важными для формирования общественно значимой личности. Реализация комплексного подхода к воспитанию нравственных свойств личности особенно актуальна в отношении детей и подростков с умственной недостаточностью, так как они являются полноправными членами общества и, как все граждане, имеют право на создание семьи, воспитание детей, право на личную и частную собственность.

Вместе с тем надо учесть, что в специальных школах и интернатах обучаются и воспитываются дети в основном из неполных или социально неблагополучных семей, не имеющие необходимых нравственно-этических знаний и практических навыков. А некоторые дети, лишённые семьи и попечения родителей, вообще не имеют представления о многих семейных, житейских бытовых проблемах. Все это способствует развитию у детей потребительских черт и иждивенческих наклонностей. Социально-педагогическая значимость этих проблем подсказывает необходимость введения в учебный план специальной (коррекционной школы VIII вида предмета «Домоводство».

Общая характеристика учебного предмета. Домоводство — 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.

Умение вести хозяйство должно складываться из знакомых, привычных для детей обязанностей и дел, которые на первый взгляд просты, но, когда они сталкиваются с ними в быту, это вызывает значительные затруднения.

Таким образом, **цель предмета «Домоводство»** — формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам. Уроки домоводства позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и др.

Задачи предмета «Домоводство» — научить детей правилам ведения семейного хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и с обслуживанием членов семьи, и заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении.

Методы и формы обучения. 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, обще-трудовых навыков.

Учебно-воспитательные задачи на занятиях по домоводству в 6-9 классах 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 6-9 классов.

При оценке знаний учитель руководствуется итогами практических умений, при этом усилия детей надо всячески поощрять, а оценки можно оформлять системой зачетов по ряду выполненных действий или итоговых дел по тому или иному разделу.

Итогом результатов учебного года может стать праздник, на котором учащиеся совместно с учителями и воспитателями показывают свои знания и практические умения по домоводству. На таких мероприятиях уместны выставки, конкурсы кулинаров, мастеров, «торговые» ряды и многое другое, что может соединить между собой трудовое, эстетическое, нравственное воспитание с уроками домоводства, труда, этики, истории и других предметов учебного плана.

Домоводство в школе должно встать в ряд тех предметов, которые комплексно решают основные задачи коррекции (выравнивания) личностного развития умственно отсталого подростка, чтобы данный предмет практически подготовил его к самостоятельной жизни.

Общая характеристика организации учебного процесса

В преподавании используются следующие ***формы работы*** :

- подготовка сообщений;
- информационно-поисковая деятельность (посильная);
- выполнение практических и лабораторных работ.

Общеклассные формы: урок, собеседование, практическая работа.

Индивидуальные формы: работа с литературой, письменные упражнения, выполнение индивидуальных заданий.

Методы обучения

- Объяснительно-иллюстративный метод
- Репродуктивный метод

Словесные - рассказ, беседа;

Наглядные - иллюстрации, демонстрации как обычные, так и компьютерные;

Практические — выполнение практических работ, работа со справочниками и литературой (обычной и электронной), самостоятельные письменные задания.

Технологии обучения

- Информационно- коммуникационные технологии (использование компьютера и мульти-медийных технологий, интерактивных презентаций).
- Технология игрового обучения.
- Использование тестов.
- Технология уровневой дифференциации.
- Здоровьесберегающие технологии.

Описание места учебного предмета в учебном плане

На изучение учебного предмета «Домоводство» по учебному плану всего 68 часов в 6-9 классах, 34 учебной недели, 2 часа в неделю в каждом классе.

Планируемые результаты.

Планируемый результат - обеспечить адекватное поведение, проживание в социуме.

Предметные результаты: получение первоначальных представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества, мире профессий и важности выбора профессии. Приобретение навыков самообслуживания, овладение правил техники безопасности, приобретение первоначальных знаний о правилах создания предметной и информационной среды.

Задачи оценочной деятельности:

- стимуляция работы умственно отсталых учеников;
- наблюдение за динамикой умственно отсталых учеников;
- проверка истинности и прочности знаний;
- воспитание критичности.

Оценивание знаний детей обучающихся по специальной коррекционной программе 8-го вида осуществляется по пятибалльной системе. Проверка знаний может быть самая разнообразная и учитывает два вида успешности: как абсолютную, так и относительную. Положительная оценка может быть поставлена в том случае, когда умственно отсталый учащийся сделал этап в изучении нового материала. Стимулирующая отметка иногда ставится не совсем объективно, а за прилежание.

Проверка знаний проводится как отдельным этапом, так и в процессе изучения нового материала, при закреплении и во время самостоятельной или практической работы. Важна ее систематичность. Основные требования к оценке знаний - кроме систематичности еще и индивидуальный подход, терпеливость, соответствие вопроса ожидаемому ответу и содержанию программного материала. Из форм проверки можно выделить:

- индивидуальный опрос с вызовом к доске;
- фронтальный опрос;
- контрольный опрос по содержанию учебного материала;
- тестовые задания;
- письменный опрос.

Содержание учебного предмета «Домоводство» 6 класс

Содержание программы «Домоводство» продолжает образовательные линии, заложенные в предмете «Живой мир» (0—4 классы), дополняет сведения по природоведению (5 класс) и некоторыми разделами предваряет «Мир истории» (6 класс), «Естествознание» (6—9 классы). Программа построена концентрически и представлена следующими основными разделами:

Наше жилище.
Квартира.
Растения в доме.
Зимние вещи.
Гигиена тела.
Нижнее белье.
Стираем белье.
Кухня.
Организация питания семьи.
Домашние заготовки.
Сад и огород.

В программе дается примерный перечень знаний и умений, для двух уровней учебных возможностей учащихся. Некоторые темы уже частично изучены в 5 классе, а в 6 классе изучаются 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) должны иметь конкретные практические результаты: выглаженные вещи, вскопанная грядка и др.

I. Вводное занятие (2 ч)

1. Повторение. (1ч.)
2. ТБ в кабинете домоводства. (1ч.)

II. Наше жилище (6 ч)

3. Сезонные работы в доме, их виды. Инвентарь для уборки. Порядок, правила и безопасность уборки. (1ч.)

4. Подготовка квартиры (дома) к осени. Основные приемы ухода за жилищем.(1ч.)

5. Подготовка квартиры (дома) к зиме. Утепление окон к зиме. Мелкий ремонт двери. (1ч.)

6. Работы в квартире. Подготовка материалов для утепления окон.(1ч.)

7. Работы во дворе, в огороде, на участке. Уборка и вывоз опавшей листвы, мусора.(1ч.)

8. Работы во дворе, в огороде, на участке.(1ч.)

III. Квартира (4 ч)

9. Планировка квартиры: гостиная. Функциональное назначение всех помещений квартиры и дома. План обустройства прихожей. План обустройства (зонирование) гостиной.(1ч.)

10. Планировка квартиры: спальня. Сон — здоровье человека. Режим сна. Почему снятся тревожные сны. Обустройство комнаты для сна. Помещение для детей (детская комната).(1ч.)

11. Кухня, санузел и ванная комната. Ее оборудование.(1ч.)

12. Правила безопасного поведения в кухне, в ванной комнате. Подсобные помещения в квартире, их оборудование.(1ч.)

IV. Растения в доме (4 ч)

13. Виды комнатных растений (3—5 видов). Растения в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта. Экзотические растения (лимонное дерево, кактус и др.).

Цветущие растения, их особенности. (1ч.)

14. Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим. Советы цветоводу. (1ч.)

15. Посуда, ее виды для комнатных растений. Интерьер комнаты с растениями. (1ч.)

16. Практические работы: посадка, полив, формирование кроны. Огород на подоконнике (балконе). Практические работы: посадка лука, посев петрушки, укропа.(1ч.)

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны **иметь представление:**

- о городском и сельском жилище;
- о коммунальных удобствах;
- о планировке жилища и функциональном назначении жилых помещений.

1-й уровень

Учащиеся должны **знать:**

- основные приемы ухода за жилищем.

Учащиеся должны **уметь**:

- содержать в порядке свое рабочее и спальное место в доме;
- ухаживать за растениями в доме (квартире).

2-й уровень

Учащиеся должны **знать**:

- основные приемы ухода за жилищем.

Учащиеся должны **уметь**:

- содержать в порядке свое рабочее и спальное место в доме;
- ухаживать за растениями в доме (квартире).

V. Зимние вещи (4 ч)

17. Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей.(1ч.)

18. Починка одежды. Штопка шерстяных вещей. Контрольная работа. (1ч.)

19. Правила использования зимней обуви. (1ч.)

20. Уход за зимней одеждой.(1ч.)

VI. Гигиена тела, нижнее белье (4 ч)

21. Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня). Значение личной гигиены для здоровья и жизни человека. (1ч.)

22. Ежедневные гигиенические процедуры. Правила и приемы выполнения утреннего и вечернего туалета (1ч.)

23. Режим смены белья, носков, чулок. (1ч.)

24. Хранение вещей индивидуального пользования. Содержание в чистоте и порядке личных (индивидуального пользования) вещей.(1ч.)

VII. Стираем белье (8 ч)

25. Моющие средства, их виды: порошки, мыло, пасты, отбеливатели. Техника безопасности при использовании моющих средств. (1ч.)

26. Условные обозначения на упаковках с моющими средствами и на белье. (1ч.)

27. Стиральная машина, правила обращения. (1ч.)

28. Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти, волокон, починка белья, сортирование по типу ткани и окраске. (1ч.)

29. Правила замачивания, кипячения, отбеливания. Выполаскивание, крахмаление, подсинивание. (1ч.)

30. Сушка, утюжка. (1ч.)

31. Экскурсия в прачечную. Знакомство со стиральными машинами, сушилками, гладильными стенками. Оформление материалов экскурсии. (1ч.)

32. Контрольная работа №2. (1ч.)

Практические работы

Утепление окон. Работа во дворе и огороде. Посадка укропа, петрушки. Ремонт одежды. Стирка и утюжка вещей. Оформление материалов экскурсии.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

1-й уровень

Учащиеся должны **знать:**

- основные гигиенические правила;
- правила хранения одежды, белья, обуви и уход за ними;
- правила стирки изделий из шелковых тканей;
- санитарные требования и правила техники безопасности при работе с инструментами, бытовыми электроприборами, химическими средствами;
- правила обращения со стиральной машиной.

Учащиеся должны **уметь:**

- производить сухую чистку одежды;
- сушить и чистить кожаные, меховые и шерстяные изделия;
- выполнять основные гигиенические правила;
- выполнять санитарные требования и правила техники безопасности при работе с инструментами, бытовыми электроприборами, химическими средствами;
- производить мелкий ремонт одежды и белья;
- подбирать моющие средства для стирки различных изделий;
- владеть навыками ручной стирки мелких вещей.

2-й уровень

Учащиеся должны **знать:**

- правила хранения одежды, белья, обуви и уход за ними;
- правила ручной стирки индивидуальных вещей;
- санитарно-гигиенические требования по уходу за телом.

Учащиеся должны **уметь:**

- распознавать и правильно использовать бытовые химические средства при ручной стирке;
- гладить и чистить одежду;
- сушить обувь и ухаживать за ней;
- производить мелкий ремонт одежды (пуговицы, петли, вешалки и др.).

VIII. Кухня (10 ч)

33. Правила пользования газовой, электрической плитой, уход за ними (в

сельской местности — дровяной или угольной печью, плитой). (1ч.)

34. Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами. (1ч.)

35. Холодильник, морозильник (устройство, назначение). (1ч.)

36. Правила пользования электроприборами на кухне. Соковыжималка, кофемолка, миксер, мясорубка, овощерезка. Техника безопасности, уход за бытовыми приборами. (1ч.)

37. Кухонная посуда (шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник — разливная ложка, вилка большая, ножницы, ножи, лопаточки, прихватки, полотенце, салфетки). Посуда на кухне (кастрюли, сковородки, миски). Правила ухода и хранения. (1ч.)

38. Правила гигиены и хранения. (1ч.)

39. Деревянный инвентарь (разделочная доска, скалки, пестики, хлебница). Уход за деревянными изделиями. (1ч.)

40. Посуда для круп и сыпучих продуктов, уход за ними. (1ч.)

41. Предметы для сервировки стола (тарелки: суповая, для второго блюда, для десерта, блюдце). Чашки, ложки, вилки, ножи (назначение, чистка, хранение). (1ч.)

42. Контрольная работа №3. (1ч.)

IX. Организация питания семьи (12 ч)

43. Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды. (1ч.)

44. Мясо и мясопродукты, правила хранения. (1ч.)

45. Молоко и молочные продукты, правила хранения. (1ч.)

46. Овощи, грибы, правила хранения. Плоды, ягоды, правила хранения. (1ч.)

47. Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения. (1ч.)

48. Меню на неделю (в зависимости от сезона и питательной ценности продуктов). (1ч.)

49. Полуфабрикаты, виды, способы приготовления. (1ч.)

50. Первичная обработка продуктов: мытье, очистка, размораживание, просеивание, переработка, нарезка. Техника безопасности при работе с режущими инструментами. (1ч.)

51. Тепловая обработка продуктов: варка, жарение, тушение, выпечка, запекание, приготовление на пару. (1ч.)

52. Техника безопасности при работе с горячей посудой. Контрольная работа №3. (1ч.)

53. Приготовление салата. (1ч.)

54. Сервировка стола для ужина и завтрака. (1ч.)

Практические работы

Приготовление молочного супа. Приготовление блюда из мяса. Приготовление рисовой каши. Приготовление салата. Приготовление

полуфабрикатов на пару.
Сервировка стола для завтрака и ужина. Усвоение правил работы с плитой

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны **иметь представление:**

- о режиме и гигиене питания;
- об оборудовании и санитарно-гигиенических требованиях по организации питания семьи и приготовлению пищи;
- о правилах составления меню;
- о способах обработки основных продуктов питания.

1-й уровень

Учащиеся должны **знать:**

- назначение кухонной утвари, посуды, правила ухода за ними и технику безопасности при работе с кухонными инструментами;
- правила пользования электроплитой, газовой плитой;
- правила хранения продуктов при наличии холодильника и без него;
- правила ухода за холодильником.

Учащиеся должны **уметь:**

- пользоваться электроплитой, газовой плитой;
- знать правила ухода за алюминиевой, эмалированной, фаянсовой посудой;
- владеть культурой сервирования завтраков, ужинов.

2-й уровень

Учащиеся должны **знать:**

- назначение кухонной утвари, посуды и правила ухода за ними;
- санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при работе с режущими инструментами, кипятком, горячим маслом, горячими блюдами.

Учащиеся должны **уметь:**

- ухаживать за алюминиевой, эмалированной, фаянсовой посудой;
- производить первичную обработку продуктов;
- приготовить себе завтрак, ужин.

X. Домашние заготовки (6 ч)

55. Продукты для длительного хранения.(1ч.)
56. Сушка, замораживание.(1ч.)
57. Соление, консервирование.(1ч.)
58. Правила хранения овощей, фруктов, ягод. (1ч.)
59. Отравление консервированными продуктами. Правила первой помощи. (1ч.)
60. Быстрое приготовление варенья. (1ч.)

XI. Сад и огород (6 ч)

- 61. Растения сада и огорода (повторение). (1ч.)
- 62. Витаминная и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод.(1ч.)
- 63. Выращивание овощей, пряной зелени (семена, почва, посев).(1ч.)
- 64. Правила хранения овощей, фруктов, ягод.(1ч.)
- 65. Овощные и фруктовые салаты. Фруктовый мусс, коктейли из соков.(1ч.)
- 66. Экскурсии в сад, теплицы, на выставки.(1ч.)

ХII. Повторение

- 67. Повторение. (1ч.)
- 68. Контрольная работа №4. (1ч.)

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны **иметь представление:**

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

1-й уровень

Учащиеся должны **знать:**

- правила первой помощи при отравлениях консервированными продуктами.

Учащиеся должны **уметь:**

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

2-й уровень

Учащиеся должны **знать:**

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

Учащиеся должны **уметь:**

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

Практические работы

Оказание первой помощи. Приготовление варенья из брусники.
Приготовление фруктового салата. Оформление материалов экскурсии.

Тематическое планирование учебного предмета «Домоводство» 6 класс

№ п/п	Количество часов, отводимых на освоение каждой темы	Тема раздела/тема урока
	2	Вводное занятие
1	1	Повторение.
2	1	ТБ в кабинете домоводства.
	6	Наше жилище
3	1	Сезонные работы в доме
4	1	Подготовка квартиры (дома) к осени
5	1	Работы во дворе.
6	1	Практическая работа. Подготовка материалов для утепления окон.
7	1	Практическая работа. Работы во дворе, огороде
8	1	Практическая работа. Работы во дворе, огороде
	4	Квартира
9	1	Планировка квартиры. Функциональное назначение всех помещений квартиры и дома.
10	1	План обустройства прихожей. Гостиная, ее функциональное назначение. План обустройства (зонирование) гостиной. Помещение для детей (детская комната)
11	1	Кухня, санузел и ванная комната
12	1	Правила безопасного поведения в кухне, в ванной комнате
	4	Растения в доме
13	1	Виды комнатных растений. Экзотические растения (кактус, лимонное дерево).
14	1	Уход за декоративными растениями.
15	1	Посуда, ее виды для комнатных растений. Интерьер комнаты с растениями.
16	1	Практическая работа: посадка лука, посев укропа, петрушки
	4	Зимние вещи

17	1	Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей.
18	1	Контрольная работа №1. Починка одежды.
19	1	Правила использования зимней обуви.
20	1	Уход за зимней одеждой.
	4	Гигиена тела, нижнее бельё
21	1	Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня).
22	1	Ежедневные гигиенические процедуры.
23	1	Режим смены белья, носков, чулок.
24	1	Хранения вещей индивидуального пользования.
	8	Стираем бельё
25	1	Моющие средства, их виды.
26	1	Условные обозначения на упаковках и на белье.
27	1	Стиральная машина, правила обращения.
28	1	Подготовка вещей к стирке.
29	1	Правила замачивания, кипячения, отбеливания. Сушка, утюжка.
30	1	Практическая работа. Сушка, утюжка.
31	1	Практическая работа. Экскурсия в прачечную.
32	1	Контрольная работа №2 . Стираем бельё.
	10	Кухня
33	1	Правила пользования газовой плитой.
34	1	Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами.
35	1	Холодильник, морозильник.
36	1	Практическая работа. Правила пользования электроприборами и бытовых приборов в кухне.
37	1	Кухонная посуда.
38	1	Правила гигиены и хранения.
39	1	Деревянный инвентарь. Уход за деревянными изделиями.
40	1	Посуда для круп и сыпучих продуктов.
41	1	Предметы для сервировки стола.
42	1	Самостоятельная работа по теме «Кухня».
	12	Организация питания семьи
43	1	Питание и здоровье членов семьи. Режим питания.
44	1	Практическая работа. Мясо.

45	1	Практическая работа. Молоко. Способы хранения молока.
46	1	Овощи, грибы, плоды, ягоды правила хранения.
47	1	Практическая работа. Мука, крупы.
48	1	Меню на неделю.
49	1	Практическая работа. Полуфабрикаты.
50	1	Практическая работа. Первичная обработка продуктов.
51	1	Практическая работа. Первичная обработка продуктов.
52	1	Контрольная работа №3. Техника безопасности с горячей посудой.
53	1	Приготовление салата
54	1	Сервировка стола для ужина и завтрака
	6	Домашние заготовки
55	1	Продукты для длительного хранения.
56	1	Сушка, замораживание.
57	1	Соление, консервирования.
58	1	Правила хранения овощей, фруктов, ягод.
59	1	Практическая работа. Отравление консервированными продуктами. Правила первой помощи.
60	1	Практическая работа. Быстрое приготовление варенья.
	6	Сад и огород
61	1	Растения сада и огорода (повторение). Витаминная и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод.
62	1	Выращивание овощей, пряной зелени (семена, почва, посев.) Правила хранения овощей, фруктов, ягод.
63-64	2	Практическая работа. Овощные и фруктовые салаты. Фруктовый мусс, коктейли из соков.
65-66	2	Экскурсии в сад, теплицы, (на выставки)
	2	Повторение
67-68	2	Повторение
		Количество часов за год: 68 ч.

Содержание учебного предмета «Домоводство»

7 класс

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.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

1-й уровень

Учащиеся должны знать:

- основные продукты и их стоимость.

Учащиеся 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.

2-й уровень

Учащиеся должны знать:

- основные продукты, питания и их стоимость;
- правила сервировки и приема пищи.

Учащиеся должны уметь:

- приготовить бутерброды, чай, кофе;

- готовить салаты из овощей, легкие бульоны и супы из полуфабрикатов;
- приготовить холодный ужин.

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 (2 ч)

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

1-й уровень

Учащиеся должны знать:

- основные правила этикета гостеприимства;
- порядок приготовления нескольких праздничных блюд (2—3 рецепта);
- виды ремонта, перечень необходимых материалов для ремонта комнаты площадью 14—18 квадратных метров;
- правила безопасности при работе с красками и растворителями.

Учащиеся должны уметь:

- 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

•Учащиеся должны знать:

- 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.

Учащиеся должны уметь:

- 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.

Учебно – тематический план

Тема	Количество часов		
	По программе И.М. Бгажноковой	По рабочей программе	Практических работ
1. Повторение	2	2	
2. Завтрак	6	6	
3. Обед	12	12	
4. Ужин	4	4	
5. Хлеб в доме	4	4	
6. Соль, сахар, пряности, приправы	2	2	
7. Праздник в доме	7	7	
8. Праздничная кулинария	12	12	3
9 Приглашаем гостей	4	4	4
10. Ремонт в доме	13	9	
11. Повторение	2	-	
Итого	68	68	13

Тематическое планирование учебного предмета «Домоводство» 7 класс

№ п/п	Количество часов, отводимых на освоение каждой темы	Тема раздела/тема урока
	2	Повторение пройденного материала
1	1	Повторение изученного материала в 6 классе
2	1	Повторение изученного материала в 6 классе
	6	Завтрак
3	1	Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи. Продуктовая корзина на неделю
4	1	Завтраки (содержание меню). Бутерброды, их виды, правила приготовления.
5	1	Каши (манная, гречневая).
6	1	Блюда из яиц (яичницы, омлеты).
7	1	Напитки для завтрака (соки, чай, кофе).
8	1	Посуда для завтрака. Сервировка стола.
	12	Обед
9	1	Меню на обед.
10	1	Стоимость и расчет основных продуктов.
11	1	Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов.
12	1	Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты).
13	1	Супы (виды, способы приготовления).
14	1	Мясные блюда (виды, способы приготовления). Рыбные блюда (способы приготовления).
15	1	Контрольная работа по теме: Завтрак. Обед.
16	1	Картофельные блюда.
17	1	Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.).
18	1	Фруктовые напитки (виды, способы приготовления).
19	1	Посуда для обеда, сервирование.
20	1	Правила приема пищи.
	4	Ужин
21	1	Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).
22	1	Холодный ужин (меню, способы приготовления).
23	1	Горячий ужин (меню, способы приготовления).
24	1	Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки). Посуда для ужина. Сервировка стола.
	4	Хлеб в доме

25	1	История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда.
26	1	Русский хлеб, его разновидности.
27	1	Хранение хлеба.
28	1	Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.
	2	Соль, сахар, пряности, приправы
29	1	Соль, ее назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище.
30	1	Контрольная работа по теме: Хлеб в доме.
	7	Праздник в доме
31	1	Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.
32	1	Русские и российские праздники.
33	1	Русские и российские праздники.
34	1	Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений).
35	1	Дизайн праздничного дома.
36	1	Этикетные правила приема гостей
37	1	Этикетные правила приема гостей
	12	Праздничная кулинария
38	1	Продукты для праздника, их расчетная стоимость.
39	1	Меню для праздничного стола на 6 персон.
40	1	Праздничная кулинария (3—5 рецептов).
41	1	Праздничная кулинария.
42	1	Праздничное тесто (пироги).
43	1	Праздничное тесто (пирожки).
44	1	Праздничное тесто (печенье).
45	1	Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы).
46	1	Украшения на столе (свечи, цветы).
47	1	<u>Практическое занятие</u> . Приготовление салата.
48	1	<u>Практическое занятие</u> . Пироги
49	1	<u>Практическое занятие</u> . Пироги
	4	Приглашаем гостей
50	1	<u>Практическое занятие</u> . Изготовление приглашений, прием гостей.
51	1	<u>Практическое занятие</u> . Сервирование праздничного стола.
52-53	2	<u>Практическое занятие</u> . Общение с гостями.
	13	Ремонт в доме
54	1	Виды ремонта в доме
55	1	Косметический ремонт: подготовка помещений, закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта

		потолков(перечень, стоимость).
56	1	Косметический ремонт: подготовка помещений, закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта стен (перечень, стоимость).
57	1	Косметический ремонт: подготовка помещений, закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта полов (перечень, стоимость).
58-59	2	Обновление потолков (правила, практические приемы).
60-61	2	Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет количества обоев на 14—18 квадратных метров).
62-63	2	Краски для ремонта окон, дверей, пола (названия, распознавание банок).
64-65	2	Техника безопасности при работе с красками и растворителями, правила окрашивания.
66	1	Мелкий технический ремонт (для мальчиков).
	2	Повторение.
67	1	Итоговое выполнение практической работы «Сервировка стола к ужину».
68	1	Повторение пройденного за учебный год.
		Всего:68 часов

Содержание учебного предмета «Домоводство» 8 класс

Программа построена концентрически и представлена следующими основными разделами:

- Дом, семья, семейные отношения.
- Содержание и уход за городским и сельским жилищем (дачным домом).
- Индивидуальные санитарно-гигиенические правила и навыки.
- Ремонтные работы в доме.
- Одежда, обувь, белье; уход за ними.
- Организация питания в семье, кулинарные рецепты, домашние заготовки.
- Охрана здоровья, признаки болезни, оказание первой помощи.
- Юноши и девушки — будущие родители; половое воспитание и ролевые функции в семье.
- Ребенок в семье, правила ухода.
- Планирование и распределение бюджетных средств семьи.
- Досуг и его организация в семье.
- Правила этики и этичных отношений в семье и с окружающими людьми.

➤ Основные сельскохозяйственные работы в саду и огороде.

В программе дается примерный перечень знаний и умений для двух уровней учебных возможностей учащихся. Некоторые темы из года в год повторяются по принципу их усложнения и дополнения новыми сведениями. Занятия по домоводству выстраиваются 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) должны иметь конкретные практические результаты: выглаженные вещи, вскопанная грядка и др.

Повторение (2 ч)

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.

Деловые игры

Планирование бюджета семьи.

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.

Повторение (1 ч)

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).

Повторение (2 ч)

Планируемые результаты

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.

Учащиеся должны 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.

Тематическое планирование учебного предмета «Домоводство» 8 класс

Название темы	Количество часов	Из них	
		Лабораторных работ	Практических работ
Повторение	2		
Разумная экономика	13		3
Наши ближайшие планы	4		1
Здоровье	8		
Домашняя аптека	4		
Повторение	1		
Здоровье и красота	10		
Правила этики	4		
Организация досуга	12		6
Летний отдых	8		
Повторение	2		
Итого	68		10

№ урока по п/п	Кол-во часов, отводимых на освоение каждой темы	Тема раздела/тема урока
	2	Повторение
1	1	Повторение.
2	1	Повторение.
	13	Разумная экономика
3	1	Бюджет семьи. Заработная плата.
4	1	Планирование расходов в семье из четырех человек. Коммунальные платежи.
5	1	Продуктовая корзина, цена, стоимость продуктов.
6	1	Приобретение одежды, обуви.
7	1	Вещи долговременного пользования, их стоимость.
8	1	Планирование денежных средств на отдых, непредвиденные расходы.
9	1	Практическая работа «Расчет показаний расхода электроэнергии с электросчетчика».
10	1	Практическая работа «Расчет платы на коммунальные услуги, заполнение бланков для оплаты коммунальных услуг».
11	1	Практическая работа «Платежные документы, их хранение».
12	1	Деловая игра «Планирование бюджета семьи».
13	1	Деловая игра «Поход в магазин за продуктами. Набор продуктов на неделю».
14	1	Деловая игра «Поход в магазин за вещами. Покупка вещей со скидкой».
15	1	Контрольная работа по теме: Разумная экономика.
	4	Наши ближайшие планы
16	1	Организация режима жизни членов семьи.
17	1	Планирование рабочих и выходных дней.
18	1	Распределение обязанностей на неделю.
19	1	Анализ программы членов семьи на неделю (практическое занятие).
	8	Здоровье
20	1	Гигиенический режим, его правила в течение дня, недели.
21	1	Источники заболеваний.
22	1	Профилактика воспалительных и вирусных заболеваний.
23	1	Травмы, ожоги.
24	1	Помоги себе сам при порезах, ожогах (правила, средства).
25	1	Правила вызова врача, «скорой помощи».

26	1	Уход за больными в доме.
27	1	Уход за больными в доме.
	4	Домашняя аптека
28	1	Правила комплектования аптеки.
29	1	Средства от головной боли, кишечных расстройств, простудных заболеваний.
30	1	Народные безопасные средства для дезинфекции, полоскания, ожогов и др.
31	1	Контрольная работа по теме: Здоровье. Домашняя аптека.
	1	Повторение
32	1	Повторение.
	10	Здоровье и красота
33	1	Толкование пословиц о красоте и здоровье.
34	1	Понятие о здоровом образе жизни.
35	1	Здоровье, спорт, интересный досуг — красота жизни.
36	1	Внешняя красота, ее правила.
37	1	Гигиенические средства по уходу за кожей, волосами.
38	1	Гигиенические правила для девушек.
39	1	Косметические средства для молодых людей.
40	1	Гигиенические уголки в доме, их оборудование.
41	1	Нравственное здоровье.
42	1	Нравственное здоровье.
	4	Правила этики
43	1	Поведение в общественных местах.
44	1	Правила обращения к незнакомому человеку. Правила знакомства.
45	1	Правила выхода из конфликтной ситуации в семье, с друзьями.
46	1	Правила поведения в гостях.
	12	Организация досуга
47	1	Практическая работа. Составление перечня любимых и нелюбимых занятий.
48	1	Понятия <i>досуг, отдых, развлечения.</i>
49	1	Организация досуга как источника получения новых знаний.
50	1	Досуг как укрепление и развитие здоровья.
51	1	Досуг как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности.
52	1	Отдых, его разновидности.
53	1	Отдых как часть режима дня, недели. Бездеятельность и отдых.
54	1	Практическая работа. Развлечения, виды развлечений.
55	1	Практическая работа «Самостоятельное планирование досуговой деятельности».
56	1	Практическая работа «Планирование отдыха для членов семьи».

57	1	Практическая работа «Список любимых развлечений».
58	1	Практическая работа «Анализ и обсуждение практических работ»
	8	Летний отдых
59	1	Планирование отдыха на лето.
60	1	Отпуск, расчет дней для отдыха.
61	1	Бюджет отдыха.
62	1	Выбор места для отдыха.
63	1	Подготовка к путешествию: выбор транспорта, оплата проезда.
64	1	Собираем вещи для турпохода (перечень).
65	1	Собираем вещи для отдыха на море (перечень).
66	1	Собираем вещи для отдыха на даче (перечень), поездки к друзьям на неделю (перечень).
	2	Повторение
67	1	Итоговое выполнение практической работы.
68	1	Повторение.
		Всего: 68 часов

Содержание учебного предмета «Домоводство» 9 класс

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, о 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 и др.).

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 уровни.

По результатам практических видов деятельности с учетом индивидуальных возможностей учащихся.

Учебно - тематическое планирование 9 класс.

Темы уроков.	Количество часов.	
	Из них на практические работы.	
Я и моя будущая семья.	14	
Как возникает семья (планирование семьи).	14	
Повторение по разделу «Планирование семьи».	2	
Домашний умелец.	24	8
Совместные практические работы в саду, огороде, усадьбе.	14	12

Итого: 68 часов

Тематическое планирование учебного предмета «Домоводство» 9 класс

№ урока по п/п	Кол-во часов, отводимых на освоение каждой темы	Тема раздела/тема урока
	14	Я и моя будущая семья
1-2	2	Хочешь ли иметь семью? В каком возрасте люди могут вступать в брак.
3-4	2	Закон о семье, о браке.
5-6	2	Когда создаётся семья (возраст, материальные

		предпосылки и др.).
7-8	2	Работа с анонимными анкетами. Анализ анкет.
9-10	2	«Ты – будущий муж, отец».
11-12	2	Сиротство – что это такое? Государственные проблемы, связанные с сиротством. Кто виноват в сиротстве?
13	1	Бюджет молодой семьи, способы его пополнения домашней деятельностью (ремонт, шитьё, вязание, плетение).
14	1	Контрольный тест по теме: Я и моя будущая семья.
	14	Как возникает семья (планирование семьи)
15-16	2	Ответственность отца и матери за жизнь и здоровье будущих детей.
17-18	2	Поведение супругов в семье, где ждут ребёнка.
19-20	2	Беременность, роды.
21-22	2	Семейный уклад с появлением новорожденного в доме, распределение обязанностей.
23-24	2	Что нужно малышу. Уход за новорождённым. Питание новорождённого.
25-26	2	Детский гардероб. Чему нужно обучать малыша. Развитие ребёнка первого года жизни.
27	1	Развитие детей ясельного, дошкольного возраста.
28- 29	2	Охрана здоровья: детская поликлиника. Здоровье родителей и ребёнка.
30	1	Контрольная работа по теме: «Планирование семьи».
	24	Домашний умелец
31-32	2	Рабочее место домашнего умельца.
33-34	2	Рабочие инструменты, их назначение.
35-36	2	Молоток, пассатижи. Отвертка, клещи, пила.
37-38	2	Мелкий технический ремонт при утечке воды, засоре труб и др
39-40	2	Косметический ремонт квартиры, дома.
41-42	2	Практическая работа «Косметический ремонт комнаты».
43-44	2	Приёмы укрепления карнизов (струн) для штор, занавесей.
45-46	2	Практическая работа «Приёмы укрепления карнизов (струн) для штор, занавесей»
47-48	2	Практическая работа «Сборка и ремонт мебели простой конструкции.»
49-50	2	Практическая работа «Влажная уборка кабинета.»

51-52	2	Обобщающий урок «Домашний умелец»
53-54	2	Повторение по разделу: «Домашний умелец».
	14	Совместные практические работы в саду, огороде, усадьбе
55-60	6	Практические работы. Перекапывание земли, грядок.
61-66	6	Практические работы. Высадка семян, уход за растениями.
67	1	Итоговое выполнение практической работы.
68	1	Обобщающий урок по пройденному за год.

Список литературы:

1. Воронкова В.В., Казакова С.А. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида: пособие для учителя. - М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2006. -- 247 с.
2. Ермакова В.И. Основы кулинарии. Учебник для 8-11 классов общеобразовательных учреждений.-М.: Просвещение, 2000.
3. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Методическое пособие. -М.: Вента-Граф, 2013.
4. Сеница, Буглаева: Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Рабочая тетрадь. - М.:Вента-Граф,2013.
5. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вента-Граф, 2012.
6. Конституция России.
7. Трудовое обучение и домоводство, учебное пособие, Тарасова А. П., Санкт – Петербург, «МиМ-Экспресс», 1998 год