

Приложение № 20
к адаптированной основной общеобразовательной
программе образования обучающихся
с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)
Приказ № 420 от 28.08.2020

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 20

Адаптированная рабочая программа
по предмету Домоводство
основное общее образование
Класс: 5 – 9

Составитель:
Учитель: Красулина Е.А.

г. Нижний Тагил
2020 г.

Пояснительная записка.

Цели:

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. ,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.

Задачи:

Коррекционно-развивающая:

- корректировать недостатки развития познавательной деятельности учащихся путем систематического и целенаправленного воспитания и совершенствования.
- развивать у учащихся аналитико-синтетическую деятельность, деятельность сравнения и обобщения; совершенствовать умения ориентироваться в задании, планировании работы, последовательном выполнении задания;
- улучшать зрительно-двигательную координацию путем использования вариативных и многократно повторяющихся действий с применением разнообразного материала;

Образовательная:

- формировать элементарные знания основ швейного дела; навыков шитья по памяти, и умения применять их в учебной, трудовой и общественно полезной деятельности;
- развивать у учащихся эстетические чувства, умения видеть и понимать красивое;
- расширять и уточнять словарный запас детей за счет специальной лексики, совершенствовать фразовую речь;

Воспитательная:

- воспитывать у школьников аккуратность, настойчивость и самостоятельность в работе; содействовать нравственному и трудовому воспитанию;

Содержание учебного курса 5 КЛАСС

Введение (6 ч.)

Понятие о доме, семье, семейных обязанностях (на примере русских народных сказок, пословиц, поговорок, загадок).

Семейные традиции (с использованием предметов народного творчества, иллюстраций русских художников).

Посещение музея этнографии, картинной галереи с целью знакомства по сюжетам картин с убранством и бытом русского дома жителей России.

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).

Современная семья, влияние технического прогресса на изменение функциональных обязанностей старших членов семьи.

Жилище (4 ч)

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.

Правила пользования лифтом.

Правила пользования почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком.

Правила гигиены на лестницах, лестничных площадках.

Правила пользования мусоропроводом. Пожар в доме (причины, источники).

Правила пожарной безопасности.

ПОНЯТИЯ: жилье, квартира, дом (городской, сельский, дачный).

СЛОВАРЬ: передняя (сени), гостиная (горница), спальня, кухня, санузел, ванная, туалет, балкон, лоджия, подсобное помещение.

Итоговые занятия (2 ч)

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.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны **иметь представление:**

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

1-й уровень

Учащиеся 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.

Учащиеся должны **уметь:**

- пользоваться мусоропроводом, лифтом, почтовым ящиком;
- вызывать службу помощи при пожаре.

2-й уровень

Учащиеся должны **знать:**

- состав своей семьи, имена, отчества, фамилии родителей;
- места работы родителей;
- домашний адрес;
- правила общежития.

Учащиеся должны **уметь:**

- пользоваться мусоропроводом, лифтом, почтовым ящиком;
- вызывать службы помощи при пожаре и несчастных случаях.

Уход за жилищем (6 ч)

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 химическими препаратами (веществами).

Правила повседневной уборки. Уход за стенами, полом, потолком. Практические работы по уходу за жилищем (классом, игровой, спальней и др.).

Помощники в доме (8 ч)

Помощники в доме: газовая (электрическая) плита, пылесос, холодильник, утюг, кондиционер, электрочайник и др., их назначение в хозяйстве.

Практические работы

Усвоение правил работы с плитой, пылесосом, утюгом, электрочайником и другими техническими предметами быта.

Мебель (4 ч)

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 (2 ч)

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны **иметь представление:**

• о функциональном назначении передней, гостиной, спальни, о гигиенических требованиях к сохранности жилища.

1-й уровень

Учащиеся должны **знать:**

• правила и последовательность проведения сухой и влажной уборки;
• санитарно-гигиенические требования и правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами;

• правила пользования пылесосом.

Учащиеся должны **уметь:**

• производить сухую и влажную уборку помещений;
• чистить ковры, мягкую мебель, книжные полки, батареи;
• ухаживать за полом в зависимости от видов покрытия, используя безопасные чистящие (моющие) средства.

2-й уровень

Учащиеся должны **знать:**

• правила и последовательность проведения сухой и влажной уборки.

Учащиеся должны **уметь:**

• производить сухую и влажную уборку помещений;
• чистить ковры, мягкую мебель, книжные полки, батареи.

Окна, стекла, зеркала в доме (4 ч)

«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.

Насекомые и грызуны в доме — источники опасных заболеваний (4 ч)

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. Словарная работа по теме.

Животные в городской квартире (4 ч)

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.

Домашние животные (6 ч)

Как человек приручил диких животных. Домашние животные и птицы в деревне (лошадь, свинья, овца, корова, куры, гуси, утки и др.).

Образ жизни лошади и коровы, питание, уход (свиньи, овцы и др.).

Домашние птицы, кормление, уход.

Чем болеют животные. Кто лечит животных. Как предостеречься от отравлений и болезней при приеме молочных, мясных и других продуктов.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

1-й уровень

Учащиеся должны **знать**:

- правила обращения со стеклянными и зеркальными предметами;
- различные химические препараты для чистки изделий из стекла;
- особенности бытовых насекомых, грызунов.

Учащиеся должны **уметь**:

- утеплять окна к зиме;
- пользоваться химическими препаратами для очистки изделий из стекла;
- применять безопасные способы профилактики и борьбы с насекомыми и грызунами;
- ухаживать за домашними животными с учетом санитарно-гигиенических требований.

2-й уровень

Учащиеся должны **знать**:

- безопасные правила обращения со стеклом;
- о вреде бытовых насекомых и грызунов, о безопасных способах борьбы с ними.

Учащиеся должны **уметь**:

- ухаживать за домашними животными с учетом санитарно-гигиенических требований;
- ухаживать за комнатными растениями.

Одежда (8 ч)

Экскурсия в магазин одежды. 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».

Обувь (4 ч)

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.

Белье (6 ч)

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.

Оформление материалов экскурсий.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны **иметь представление:**

- о видах одежды, обуви;
- гигиенических правилах содержания одежды, белья, обуви.

1-й уровень

Учащиеся должны **знать:**

- правила ухода за одеждой, обувью, бельем;
- правила сушки одежды и обуви;
- правила хранения и чистки кожаной, валяной, текстильной и другой обуви.

Учащиеся должны **уметь:**

- подбирать одежду и обувь по сезону;
- чистить верхнее и легкое платье.

2-й уровень

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

6 КЛАСС

Предмет «Домоводство». (2 ч)

Семья, значение семьи в нашей жизни.

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—5 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.

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

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

Зимние вещи (4 ч)

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

Правила использования зимней обуви.

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 белье (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, сушилками, гладильными стенками. Оформление материалов экскурсии.

Практическая работа

Стирка вещей.

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.).

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).

Посуда для круп и сыпучих продуктов, уход за ними.

Организация питания семьи (12 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.

Плоды, 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.

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.

Молоко (2 ч)

Способы сохранения молока. Кипячение молока.

Практические работы

Приготовление молочного супа, каши.

Домашние заготовки (6 ч)

Продукты для длительного хранения.

Сушка, замораживание, соление, 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. Оформление материалов экскурсии.

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.

7 КЛАСС

Повторение пройденного (2 ч)

Наше жилище. Квартира.

Завтрак (7 ч)

Кухня. Организация питания семьи.

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 (5 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 (5 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 (8 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 (13 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.

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). Экскурсия в строительный магазин.

Оформление материалов экскурсии.

Мелкий технический ремонт (для мальчиков).

Повторение (1 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.

8 класс

Российские традиции гостеприимства

Повторение (2 ч)

Разумная экономика (14 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. Помоги 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.).

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 (1 ч)

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.

9 КЛАСС

Я и моя будущая семья (12 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 надомной 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 (2 ч)

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.

Дела хозяйки дома (8ч) — 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, пальцы, наперсток и др.). Вторая жизнь старых вещей (обновление, украшение, ремонт).

Домашний умелец (8ч) — 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 девочек (6ч)

Уборка жилья, стирка, глажение, приготовление пищи, а также творческие прикладные умения (шитье, вязание, вышивание, аранжирование цветов, изготовление декоративных цветов и др.).

Практические работы для мальчиков (6ч)

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 (12 ч)

Перекапывание земли, грядки. 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.

тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
1.	Понятие о доме, семье, семейных обязанностях (на примере русских народных сказок, пословиц, поговорок, загадок).	1
2.	Семейные традиции (с использованием предметов народного творчества, иллюстраций русских художников).	1
3.	Посещение музея этнографии, картинной галереи с целью знакомства по сюжетам картин с убранством и бытом русского дома жителей России.	1
4.	Предмет «Домоводство», его связь с другими предметами школьной программы.	1
5.	Уклад семьи в прошлом (в деревне, в городе).	1
6.	Современная семья, влияние технического прогресса на изменение функциональных обязанностей старших членов семьи.	1
7.	Городское и сельское жилище: типы городских и сельских домов.	1
8.	Размещение семьи в типовых городских квартирах, в отдельном доме.	1
9.	Коммунальные удобства, их назначение: водоснабжение, электроснабжение, газообеспечение, канализация, мусоропровод, радиотрансляция, телефонизация, сигнализация, лифт, домофон.	1
10.	Правила пожарной безопасности.	1
11.	Игра: «Строим дом»	1
12.	Оформление тетрадей по домоводству.	1
13.	Рассказ-описание «Наша квартира».	1
14.	Назначение жилых комнат. 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, полом, потолком.	1
18.	Практические работы по уходу за жилищем (классом, игровой, спальней и др.).	1

19	Помощники в доме: газовая (электрическая) плита, назначение в хозяйстве.	1
20	Помощники в доме: пылесос и назначение в хозяйстве.	1
21	Помощники в доме: холодильник, назначение в хозяйстве.	1
22	Помощники в доме: утюг, назначение в хозяйстве.	1
23	Практическая работа :усвоение правил работы с утюгом	1
24	Помощники в доме: кондиционер, назначение в хозяйстве.	1
25	Помощники в доме: электрочайник, назначение в хозяйстве.	1
26	Практическая работа :усвоение правил работы с электрочайником и другими техническими предметами быта.	1
27	Повторение: предметы мебели, назначение предметов мебели. Экскурсия в мебельный магазин. Виды мебели (кухонная, спальная, кабинетная и др.).	1
28	Правила ухода за мебелью. Виды и средства для ухода за мебелью.	1
29	Мягкая мебель. Ее назначение. Уход за мягкой мебелью.	1
30	Ковровые изделия. Практическая работа с использованием пылесоса, чистящих средств: чистка ковров, мягкой мебели.	1
31	Повторение	1
32	«Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала.	1
33	Глаза дома (квартиры). Правила ухода за зеркалами и стеклами.	1
34	Светильники в доме: люстры, настольные лампы, бра.	1
35	Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий.	1
36	Мыши, крысы; внешний вид, образ жизни. Профилактика и борьба с грызунами в доме.	1
37	Кровососущие насекомые: клопы, вши, комары.	1
38	Кто съел шубу, шапки, свитера? (Моль.) Химические средства борьбы с насекомыми и грызунами. Распознавание этих средств на этикетках упаковок.	1
39	Правила безопасного обращения с ядохимикатами, аэрозолями, препаратами профилактических средств. Предупреждение отравлений ядохимикатами.	1
40	Словарная работа по теме.	1
41	Для чего человеку нужны животные в доме. Рассказы о собаке. Виды собак (сторожевые, декоративные, служебные). Здоровье собаки. Уход за собакой в доме.	1
42	История кошки. Виды кошек. Чем болеют кошки. Уход за кошкой в доме.	1
43	Декоративные птицы, их виды, содержание и уход. Аквариум, террариум.	1
44	Профилактика здоровья людей, содержащих домашних животных.	1
45	Как человек приручил диких животных. Домашние животные и птицы в деревне (лошадь, свинья, овца, корова, куры, гуси, утки и др.).	1
46	Образ жизни лошади и коровы, питание, уход (свиньи, овцы и др.).	1
47	Домашние птицы, кормление, уход.	1
48	Чем болеют животные. Кто лечит животных. Как предостеречься от отравлений и болезней при приеме молочных, мясных и других продуктов.	1
49	Экскурсия в магазин одежды. Повторение знаний о видах одежды, их назначении. Профессии людей, создающих одежду.	1
50	Приобретение и хранение одежды (правила, способы).	1
51	Виды сезонной одежды: летняя, зимняя, демисезонная.	1
52	Одежда по назначению: деловая, праздничная, спортивная, домашняя, для сна, рабочая.	1
53	Уход за одеждой: стирка, чистка, починка (практические занятия).	1
54	Деловые игры: «Собираем чемоданы к морю»; «На зимние каникулы»; «Необходимые и	1

	важные вещи в гардеробе».	
55	Экскурсия в обувной магазин. Виды обуви, их назначение.	1
56	Приобретение и хранение обуви (правила, способы).	1
57	Сезонная обувь: летняя, зимняя, демисезонная.	1
58	Обувь по назначению: спортивная, домашняя, выходная, рабочая.	1
59	Уход за обувью. Починка обуви (экскурсия в мастерскую).	1
60	Профессии людей, создающих обувь.	1
61	Белье, его виды и назначение: постельное, кухонное, нательное. Ткани для белья.	1
62	Гигиенические и эстетические требования к выбору белья.	1
63	Стирка белья: ручная, машинная.	1
64	Моющие средства для разных видов белья. Кипячение, правила безопасности.	1
65	Правила сушения белья из льна, шерсти, шелка.	1
66	Глажение, правила работы с утюгом, техника безопасности.	1
67	Правила хранения белья в шкафах, комодах, корзинах.	1
68	Ремонт белья.	1

тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
1.	Предмет "Домоводство"	1
2.	Предмет "Домоводство". Семья. Значение семьи в нашей жизни.	1
3.	Сезонные работы в доме, их виды.	1
4.	Подготовка квартиры (дома) к осени (зиме).	1
5.	Работы во дворе, в огороде, на участке.	1
6.	Подготовка материалов для утепления окон.	1
7.	Практическая работа. Утепление окон.	1
8.	Рассказ "Как я готовлюсь к зиме".	1
9.	Планировка квартиры. Функциональное назначение всех помещений квартиры и дома. План обустройства прихожей.	1
10.	Гостиная, ее функциональное предназначение. План обустройства (зонирование) гостиной.	1
11.	Сон — здоровье человека. Режим сна. Почему снятся тревожные сны. Обустройство комнаты для сна. Помещение для детей (детская комната).	1
12.	Кухня, ее оборудование. Санузел и ванная комната. Правила безопасного поведения в кухне, в ванной комнате. Подсобные помещения в квартире, их оборудование.	1
13.	Растения в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта. Виды комнатных растений (3—5 видов). Экзотические растения (лимонное дерево, кактус и др.).	1
14.	Цветущие растения, их особенности. Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим.	1
15.	Посуда, ее виды для комнатных растений. Интерьер комнаты с растениями. Советы цветоводу.	1
16.	Практические работы: посадка, полив, формирование кроны. Огород на подоконнике	1

	(балконе). Практические работы: посадка лука, посев петрушки, укропа.	
17.	Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей.	1
18.	Уход за зимней одеждой. Починка одежды. Штопка шерстяных вещей.	1
19.	Правила использования зимней обуви.	1
20.	Зимние головные уборы. Виды, свойства.	1
21.	Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня).	1
22.	Ежедневные гигиенические процедуры.	1
23.	Режим смены белья, носков, чулок.	1
24.	Хранение вещей индивидуального пользования.	1
25.	Моющие средства, их виды: порошки, мыло, пасты, отбеливатели.	1
26.	Техника безопасности при использовании моющих средств. Условные обозначения на упаковках с моющими средствами и на белье.	1
27.	Стиральная машина, правила обращения. Виды стиральных машин.	1
28.	Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти, волокон, починка белья, сортирование по типу ткани и окраске.	1
29.	Правила замачивания, кипячения, отбеливания. Выполаскивание, крахмаление, подсинивание, сушка, утюжка.	1
30.	Экскурсия в прачечную. Знакомство со стиральными машинами, сушилками, гладильными стенками. Оформление материалов экскурсии.	1
31.	Практическая работа. Стирка вещей.	1
32.	Повторение. Моющие средства, стиральная машина, сортировка и стирка вещей.	1
33.	Оборудование кухни, оформление кухни.	1
34.	Правила пользования газовой, электрической плитой, уход за ними (в сельской местности — дровяной или угольной печью, плитой).	1
35.	Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами.	1
36.	Холодильник, морозильник (устройство, назначение). Правила пользования электроприборами на кухне. Соковыжималка, кофемолка, миксер, мясорубка, овощерезка. Техника безопасности, уход за бытовыми приборами.	1
37.	Кухонная утварь (шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник — разливная ложка, вилка большая, ножницы, ножи, лопаточки, прихватки, полотенце, салфетки). Правила гигиены и хранения.	1
38.	Посуда на кухне (кастрюли, сковородки, миски). Правила ухода и хранения.	1
39.	Предметы для сервировки стола (тарелки: суповая, для второго блюда, для десерта, блюдце). Чашки, ложки, вилки, ножи (назначение, чистка, хранение).	1
40.	Посуда для круп и сыпучих продуктов, уход за ними.	1
41.	Практическая работа. Усвоение правил работы с бытовыми кухонными приборами посудой.	1
42.	Повторение. техника безопасности при работе на кухне.	1
44.	Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды.	1
45.	Мясо и мясопродукты, правила хранения.	1
46.	Молоко и молочные продукты, правила хранения.	1
47.	Яйца, жиры, правила хранения.	1
48.	Овощи, грибы, правила хранения. Фрукты, ягоды, правила хранения.	1
49.	Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения.	1
50.	Меню на неделю (в зависимости от сезона и питательной ценности)	1

	продуктов). Полуфабрикаты.	
51.	Практическая работа. приготовление полуфабриката.	1
52.	Первичная обработка продуктов: мытье, очистка, размораживание, просеивание, переработка, нарезка. Техника безопасности при работе с режущими инструментами.	1
53.	Тепловая обработка продуктов: варка, жарение, тушение, выпечка, запекание, приготовление на пару. Техника безопасности при работе с горячей посудой.	1
54.	Практическая работа. Приготовление салатов; варка яиц и др.	1
55.	Практическая работа. Сервировка стола для завтрака и ужина.	1
56.	Способы сохранения молока. Кипячение молока.	1
54.	Практическая работа. Приготовление молочного супа, каши.	1
57.	Продукты для длительного хранения.	1
58.	Сушка, замораживание, соление, консервирование.	1
59.	Хранение и консервирование продуктов.	1
60.	Отравление консервированными продуктами, правила первой помощи.	1
61.	Быстрое приготовление варенья.	1
62.	Практическая работа. Сушка яблок.	1
63.	Повторение. Растения сада и огорода. Витаминная и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод.	1
64.	Выращивание овощей, пряной зелени (семена, почва, посев).	1
65.	Правила хранения овощей, фруктов, ягод.	1
66.	Практическая работа. Овощные и фруктовые салаты. Фруктовый мусс, коктейли из соков.	1
67.	Экскурсии в сад, теплицы, на выставки.	1
68.	Оформление материалов экскурсии.	1

Тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
1.	Наше жилище. Квартира.	1
2.	Кухня. Организация питания семьи.	1
3.	Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи. Продуктовая корзина на неделю.	1
4.	Завтраки (содержание меню). Бутерброды, их виды, правила приготовления. Каши (манная, гречневая).	1
5.	Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе).	1
6.	Посуда для завтрака. Сервировка стола.	1
7.	Практическая работа. Сервировка стола.	1
8.	Практическая работа. Приготовление омлета.	1
9.	Практическое задание. Приготовление напитка для завтрака.	1
10.	Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов.	1
11.	Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов.	1

12.	Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты).	1
13.	Супы (виды, способы приготовления).	1
14.	Мясные блюда (виды, способы приготовления).	1
15.	Рыбные блюда (способы приготовления).	1
16.	Картофельные блюда.	1
17.	Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.).	1
18.	Фруктовые напитки (виды, способы приготовления).	1
19.	Посуда для обеда, сервирование. Правила приема пищи.	1
20.	Практическая работа. Сервировка стола.	1
21.	Практическая работа. Приготовление блюда из овощей.	1
22.	Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).	1
23.	Холодный ужин (меню, способы приготовления).	1
24.	Горячий ужин (меню, способы приготовления). Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки).	1
25.	Посуда для ужина. Сервировка стола.	1
26.	Практическая работа. Приготовить блюдо для холодного ужина.	1
27.	История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда.	1
28.	Русский хлеб, его разновидности.	1
29.	Хранение хлеба.	1
30.	Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.	1
31.	Практическая работа. Приготовление блюда из хлеба.	1
32.	Соль, ее назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред.	1
33.	Виды пряностей и приправ в пище.	1
34.	Когда случаются праздники?	1
35.	Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.	1
36.	Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений).	1
37.	Дизайн праздничного дома.	1
38.	Практическая работа. Оформить праздничный интерьер.	1
39.	Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, прощание с гостями).	1
40.	Практическая работа. Приготовление нескольких (2-3) праздничных блюд.	1
41.	Практическая работа. Сервировка праздничного стола.	1
42.	Продукты для праздника, их расчетная стоимость.	1
43.	Меню для праздничного стола на 6 персон.	1
44.	Праздничная кулинария (3—5 рецептов).	1
45.	Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье).	1
46.	Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы).	1
47.	Украшения на столе (свечи, цветы).	1
48.	Практическая работа. Приглашаем гостей.	1
49.	Практическая работа. Украшение праздничного стола.	1
50.	Практическая работа. Печем печенье.	1
51.	Практическая работа. Рассчитать стоимость праздничного стола.	1

52.	Практическая работа. Приготовить блюдо для праздничного стола.	1
53.	Практическая работа. Сделать приглашение на праздник.	1
54.	Рассказ "Праздник в моём доме."	1
55.	Виды ремонта в доме.	1
56.	Косметический ремонт: подготовка помещений, закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость).	1
57.	Обновление потолков (правила, практические приемы).	1
58.	Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет количества обоев на 14—18 квадратных метров, подготовка обоев и клея, правила наклеивания обоев).	1
59.	Краски для ремонта окон, дверей, пола (названия, распознавание банок, техника безопасности, правила окрашивания).	1
60.	Правила безопасности при работе с красками и растворителями.	1
61.	Практическая работа . Рассчитать метраж обоев в комнату 14-18 метров.	1
62.	Практическая работа. Материалы и инструменты для ремонта.	1
63.	Практическая работа. Рассчитать стоимость косметического ремонта.	1
64.	Экскурсия в строительный магазин.	1
65.	Оформление материалов экскурсии.	1
66.	Оформление материалов экскурсии.	1
67.	Практическая работа. Проведение мелкого технического ремонта.	1
68.	Повторение пройденного материала.	1

Тематическое планирование 8 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
1.	Повторение. 1 час	1
2.	Повторение. 2 час	1
3.	Заработная плата. Бюджет семьи. 1 час	1
4.	Заработная плата. Бюджет семьи. 2 час	1
5.	Планирование расходов в семье из четырех человек: коммунальные платежи; продуктовая корзина, цена, стоимость продуктов; приобретение одежды, обуви 1 час	1
6.	Планирование расходов в семье из четырех человек: коммунальные платежи; продуктовая корзина, цена, стоимость продуктов; приобретение одежды, обуви 2 час	1
7.	Вещи долговременного пользования, их стоимость 1 час	1
8.	Вещи долговременного пользования, их стоимость 2 час	1
9.	Планирование денежных средств на отдых, непредвиденные расходы. 1 час	1

10.	Планирование денежных средств на отдых, непредвиденные расходы. 2 час	1
11.	Практические работы. Расчет показаний расхода электроэнергии с электросчетчика, расчет платы на коммунальные услуги, заполнение бланков для оплаты коммунальных услуг, платежные документы, их хранение.1 час	1
12.	Практические работы. Расчет показаний расхода электроэнергии с электросчетчика, расчет платы на коммунальные услуги, заполнение бланков для оплаты коммунальных услуг, платежные документы, их хранение.2 час	1
13.	Деловые игры. Планирование бюджета семьи. 1 час	1
14.	Деловые игры. Планирование бюджета семьи.2 час	1
15.	Организация режима жизни членов семьи.	1
16.	Планирование рабочих и выходных дней.	1
17.	Распределение обязанностей на неделю.	1
18.	Анализ программы членов семьи на неделю (практическое занятие).	1
19.	Гигиенический режим, его правила в течение дня, недели. 1 час	1
20.	Гигиенический режим, его правила в течение дня, недели. 2 час	1
21.	Источники заболеваний.	1
22.	Профилактика воспалительных и вирусных заболеваний.	1
23.	Травмы, ожоги.	1
24.	Помоги себе сам при порезах, ожогах (правила, средства).	1
25.	Правила вызова врача, «скорой помощи».	1
26.	Уход за больными в доме.	1
27.	Правила комплектования аптеки.	1
28.	Средства от головной боли, кишечных расстройств, простудных заболеваний.	1
29.	Народные безопасные средства для дезинфекции, полоскания, ожогов и др.	1
30.	Правила обращения с лекарствами. Хранение лекарств	1
31.	Повторение.	1
32.	Толкование пословиц о красоте и здоровье.	1

33.	Понятие о здоровом образе жизни.	1
34.	Здоровье, спорт, интересный досуг — красота жизни. 1 час	1
35.	Здоровье, спорт, интересный досуг — красота жизни. 2 час	1
36.	Внешняя красота, ее правила.	1
37.	Гигиенические средства по уходу за кожей, волосами.	1
38.	Гигиенические правила для девушек	1
39.	Гигиенические правила для юношей.	1
40.	Косметические средства для молодых людей 1 час	1
41.	Косметические средства для молодых людей 2 час	1
42.	Гигиенические уголки в доме, их оборудование.	1
43.	Нравственное здоровье (культура поведения и речи, этика отношений между юношами и девушками, младшими и старшими).	1
44.	Поведение в общественных местах.	1
45.	Правила обращения к незнакомому человеку. Правила знакомства.	1
46.	Правила выхода из конфликтной ситуации в семье, с друзьями.	1
47.	Правила поведения в гостях.	1
48.	Составление перечня любимых и нелюбимых занятий.	1
49.	Понятия досуг, отдых, развлечения.	1
50.	Организация досуга как источника получения новых знаний.	1
51.	Досуг как укрепление и развитие здоровья.	1
52.	Досуг как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности (коллекционирование, фотография, походы и др.).	1
53.	Отдых, его разновидности.	1
54.	Отдых как часть режима дня, недели.	1
55.	Бездеятельность и отдых.	1
56.	Развлечения, виды развлечений (прогулки, дискотеки, слушание музыка, настольные игры и др.).	1

57	Планирование отдыха для членов семьи.	1
58	Практическая работа. Список любимых развлечений.	1
59	Анализ и обсуждение практических работ.	1
60	Планирование отдыха на лето. 1 час	1
61	Планирование отдыха на лето. 2 час	1
62	Отпуск, расчет дней для отдыха.	1
63	Бюджет отдыха.	1
64	Выбор места для отдыха.	1
65	Подготовка к путешествию: выбор транспорта, оплата проезда. 1 час	1
66	Подготовка к путешествию: выбор транспорта, оплата проезда. 2 час	1
67	Собираем вещи для турпохода (перечень), отдыха на море (перечень), отдыха на даче (перечень), поездки к друзьям на неделю (перечень).	1
68	Повторение.	1
	итого	68

Тематическое планирование 9 класс

№	тема	Количество часов
1.	Ответственность отца и матери за жизнь и здоровье будущих детей.	1
2.	Ответственность семьи за жизнь и здоровье будущих детей.	2
3.	Поведение супругов в семье, где ждут ребенка.	1
4.	Беременность. Роды.	1
5.	Семейный уклад с появлением новорожденного в доме	1
6.	Распределение обязанностей с появлением новорожденного	2
7.	Что нужно малышу?	1
8.	Уход за новорождённым.	1
9.	Питание новорождённого	1
10.	Детский гардероб.	1
11.	Чему нужно обучать малыша?	2
12.	Развитие ребёнка первого года жизни.	1
13.	Охрана здоровья: детская поликлиника.	1
14.	Здоровье родителей и ребёнка	2
15.	Повторение по разделу «Планирование семьи». Беременность и роды.	1
16.	Повторение по разделу «Планирование семьи». Охрана здоровья родителей и ребенка.	1

17.	Здоровье мамы.	2
18.	Здоровье и экономное питание.	1
19.	Уютный быт (уборка помещений, гигиена предметов быта).	1
20.	Уютный быт (навыки дизайна).	1
21.	Здоровье членов семьи, воспитание детей (повторение).	1
22.	Инструменты домашней хозяйки.	1
23.	Волшебный сундучок (спицы, крючки для вязания, нитки, пяльцы, наперсток и др.).	1
24.	Вторая жизнь старых вещей (обновление, украшение, ремонт).	1
25.	Рабочее место домашнего умельца.	2
26.	Рабочие инструменты, их назначение: дрель, паяльник.	1
27.	Рабочие инструменты, их назначение: набор отверток, набор водопроводных ключей, клещи, напильники, молотки, плоскогубцы и др.	1
28.	Мелкий технический ремонт при утечке воды.	2
29.	Мелкий технический ремонт при засоре труб и др.	1
30.	Приемы укрепления карнизов (струн) для штор, занавесей.	1
31.	Сборка и ремонт мебели простой конструкции.	1
32.	Косметический ремонт в доме (повторение).	1
33.	Уборка жилья.	2
34.	Стирка, глажение.	1
35.	Приготовление пищи.	2
36.	Творческие прикладные умения (шитье, вязание, вышивание)	1
37.	Творческие прикладные умения (аранжирование цветов, изготовление декоративных цветов и др.).	1
38.	Правила безопасной работы.	1
39.	Санитарно-технические работы.	1
40.	Работа в мастерских, в учебных, жилых, вспомогательных помещениях школы.	2
41.	Ремонт мебели, замков.	1
42.	Ремонт выключателей, замена электролампочек.	2
43.	Перекапывание земли.	1
44.	Формирование грядок.	2
45.	Работа в теплице. Томаты.	1
46.	Работа в теплице. Огурцы.	2
47.	Высадка семян	1
48.	Высадка луковичных семян.	2
49.	Уход за растениями на грядке.	1
50.	Уход за плодовыми деревьями.	2
51.	Уход за животными в быту.	1
52.	Уход за животными в хозяйстве.	2
	ИТОГО	68