

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

муниципальное казённое общеобразовательное учреждение

Куйбышевского района

«Ивушкинская основная общеобразовательная школа»

РАССМОТРЕНО

на педагогическом
совете № 1 от
31.08.2026

УТВЕРЖДЕНО

директор МКОУ
Ивушкинской ООШ
Щученко А.А.

Приказ № 71-2 от
31.08.2026

**Адаптированная рабочая программа для
индивидуального
обучения для обучающихся
с умственной отсталостью
по предмету «Домоводство»
5 класс**

п.Ивушка, 2026

Пояснительная записка

Адаптированная рабочая программа разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»; Уставом ГБОУ для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Новобрянская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат », адаптированной основной образовательной программой школы и «Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида», М, «Просвещение» - 2006г. Авторы программы: И. М. Бгажнокова.

План предусматривает обучение в 5 классе в объеме 68 часов, по 2 часов в неделю по II варианту Базисного учебного плана специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида / для умственно отсталых детей/.

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. Эти уроки могут быть дополнены некоторыми элементарными знаниями из таких предметов, как физики и химии, применительно к использованию домашней техники, электроприборов, химических и других веществ в быту. Умение вести хозяйство должно складываться на знакомых, привычных обязанностях и дел. На первый взгляд простые дела, когда учащиеся сталкиваются с ними в быту, вызывают у них значительные затруднения.

Цель предмета «Домоводство» — формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам. Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы учащихся, позволяют на практике закреплять знания, полученные на других уроках.

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 предмета — 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.

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

В программе дается примерный перечень знаний и умений для уровней учебных возможностей учащихся. Некоторые темы из года в год повторяются по принципу их усложнения и дополнения новыми сведениями. Урок по домоводству следует интересное совместное дело, КТД, при этом желательно широко использовать моделирование реальных ситуаций, деловые игры с привлечением материалов из устного народного, прикладного и художественного творчества. Уроки (в зависимости от их содержания) должны иметь конкретные практические результаты: выглаженные вещи, вскопанная грядка и др. При оценке знаний следует руководствоваться приобретением 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. Подведением итогов учебного года может являться праздник, на котором учащиеся совместно с учителем показывают свои знания и практические умения по домоводству, причем приглашать можно классных руководителей и родителей учащихся.

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, трудового обучения, этики, истории других предметов.

Содержание программы носит ориентировочный характер, поэтому учитель, исходя из специфических особенностей региона (климатических, географических, национальных и др.) может изменять последовательность изучения тем, дополнять или вносить в них необходимые изменения.

Учащиеся должны **иметь представление:**

- о составе семьи;
- о семейных традициях людей;
- о распределении хозяйственно-бытовых обязанностей между членами семьи.
- 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.
- правила обращения со стеклянными и зеркальными предметами;
- различные химические препараты для чистки изделий из стекла;
- особенности бытовых насекомых, грызунов.

Учащиеся должны **уметь:**

- 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.
- пользоваться мусоропроводом, лифтом, почтовым ящиком;
- вызывать службу помощи при пожаре.
- о функциональном назначении передней, гостиной, спальни,
- гигиенических требованиях к сохранности жилища.
- 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.
- 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:**

- состав своей семьи, имена, отчества, фамилии родителей;

- места работы родителей;
- домашний адрес;
- правила общежития.
- правила и последовательность проведения сухой и влажной уборки.
- безопасные правила обращения со стеклом;
- о вреде бытовых насекомых и грызунов, о безопасных способах борьбы с ними.

Учащиеся должны **уметь:**

- пользоваться мусоропроводом, лифтом, почтовым ящиком;
- вызывать службы помощи при пожаре и несчастных случаях.
- производить сухую и влажную уборку помещений;
- чистить ковры, мягкую мебель, книжные полки, батареи.
- ухаживать за домашними животными с учетом санитарно-гигиенических требований;
- ухаживать за комнатными растениями.

Критерии и нормы оценки знаний учащихся.

Учитель должен подходить к оценочному баллу индивидуально, учитывая при оценочном суждении следующие моменты:

Качество изготовленного школьником объекта работы и правильность применявшихся им практических действий (анализ работы).

Прилежание ученика во время работы.

Степень умственной отсталости.

Уровень патологии органов зрения, слуха и речи.

Уровень физического развития ученика.

Оценивание устного ответа учащихся.

Оценка «5» ставится ученику, если теоретический материал усвоен в полном объёме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

Оценка «4» ставится ученику, если в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно, применялись дополнительные наводящие вопросы.

Оценка «3» ставится ученику, если в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы, ответ не самостоятельный, применялись дополнительные наводящие вопросы.

Оценка выполнения практических работ.

Оценка «5» ставится ученику, если качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям и работа выполнена самостоятельно.

Оценка «4» ставится ученику, если к качеству выполненной работы имеются замечания и качество частично не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно.

Оценка «3» ставится ученику, если качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена с помощью учителя.

Итоговый контроль.

Контроль осуществляется в форме проведения самостоятельных работ и анализа их качества в конце каждой четверти после проведения практического повторения. Оценка самостоятельных работ.

Отметка «5» ставится, если ученик:

Выполнил практическую работу без ошибок и недочетов.

Допустил не более одной ошибки и одного недочета.

Отметка «4» ставится, если ученик выполнил практическую работу полностью, но допустил в ней:

Не более двух негрубых ошибок и одного недочета.

Или не более двух недочетов.

Отметка «3» ставится, если ученик правильно выполнил не менее 2/3 практической работы или допустил:

Не более трёх грубых ошибок.

Или не более двух грубых и одной негрубой ошибки и одного недочета.

Или не более двух-трех негрубых ошибок.

Оценка тестовых работ.

Тесты, состоящие из пяти вопросов можно использовать после изучения каждого материала (урока). Тест из 10—15 вопросов используется для периодического контроля или итогового контроля. При оценивании используется следующая шкала:

Тест из пяти вопросов:

Отметка «5» ставится, если ученик:

- 1.Выполнил работу без ошибок.
- 2.Допустил не более одной ошибки.

Отметка «4» ставится, если ученик допустил в ней:

- 1.Не более двух ошибок.

Отметка «3» ставится, если ученик правильно выполнил не менее 2/3 работы или допустил: ш

- 1.Более трёх ошибок.

Тест из десяти-пятнадцати вопросов:

Отметка «5» ставится, если ученик;

- 1.Выполнил работу без ошибок;
- 2.Допустил не более одной (двух) ошибки.

Отметка «4» ставится, если ученик допустил в ней:

- 1.Не более трёх (четырёх) ошибок.

Отметка «3» ставится, если ученик правильно выполнил не менее 2/3 работы или допустил:

- 1.Более четырёх (пяти) ошибок.

Учебно-тематический план по Домоводству предусматривает следующее распределение по часам 5 класс

По школьному учебному плану -2часа в неделю, 68 часов в год

Раздел: «Введение» - 4часа

Раздел: «Жилище» -14 часов

Раздел: «Уход за жилищем» - 6 часов

Раздел: «Помощники в доме»- 8 часов

Раздел: «Мебель» - 4 часа

Раздел: «Окна, стекла, зеркала в доме» - 4 часа

Раздел: «Насекомые и грызуны в доме – источники грозных заболеваний»
-6 часов

Раздел: «Животные в городской квартире» - 6 часов

Раздел: «Домашние животные» -4 часа

Раздел: «Одежда и обувь»- 8 часов

Раздел: «Белье»- 4часа

Календарно-тематическое планирование по предмету Домоводство 5 класс

№	Наименование темы, раздела	Кол-во часов	Дата
Раздел: Введение (4 ч)			
1	«Вводное занятие» Понятие о доме, семье, семейных обязанностях	2	
2	Семейные традиции	2	
Раздел: Жилище (10 ч)			
3	Городское и сельское жилище	2	
4	Размещение семьи в типовых городских квартирах, в отдельном доме	2	
5	Коммунальные удобства их назначение	2	
6	Подъезд: правила пользования лифтом, почтовым ящиком, домофоном, мусоропроводом	2	
7	Пожар в доме. Правила пожарной безопасности	2	
Раздел: Итоговое занятие (2 ч)			
1	Урок-игра «Строим дом»	1	
2	Контрольная тест за I четверть	1	
Раздел: «Уход за жилищем» (6 часов)			
1	Вводное занятие Назначение жилых комнат	2	
2	Средства для уборки квартиры	2	
3	Правила повседневной уборки	2	
Раздел: «Помощники в доме» (10 часов)			
1	Газовая (электрическая) плита, микроволновая печь, электрочайник их назначение в хозяйстве	2	
2	Пылесос его назначение	2	
3.	Утюг его назначение в хозяйстве	2	
4.	Холодильник, кондиционер их назначение в хозяйстве	2	
5.	Контрольная тест за II четверть	1	
Раздел: «Мебель» (4 часа)			
1	Виды мебели	2	
2.	Правила ухода за мебелью и ковровыми изделиями	2	
Раздел: «Окна, стекла, зеркала в доме» (4 часов)			
1.	История стекол и зеркал. Правила ухода за зеркалами, стеклами и светильниками	2	

2.	Средства для чистки стекол, зеркал и светильников	1	
3.	Практическая работа: Мытье стекол, зеркал и светильников.	1	
Раздел III: «Насекомые и грызуны в доме - источники грозных заболеваний» (12 часов)			
1.	Мыши и крысы. Профилактика и борьба с грызунами в доме	2	
2.	Насекомые: тараканы, домашние муравьи, кровососущие насекомые, моль и средства борьбы с ними	2	
3.	Правила безопасного обращения с ядохимикатами, аэрозолями, препаратами, являющимися профилактическими средствами. Медицинская помощь при отравлениях	2	
Раздел: Домашние животные - 6 часов			
1.	Собака в городской квартире	2	
2.	Кошка в городской квартире	2	
3.	Декоративные птицы в городской квартире	1	
4.	Контрольная тест за III четверть	1	
Раздел: «Домашние животные» (4 часа)			
1	Домашние животные	2	
2	Домашние птицы	2	
Раздел: « Одежда и обувь» (8 часов)			
1.	Виды одежды и обуви ее назначение	2	
2.	Профессии людей, создающих одежду и обувь	2	
3.	Практическая работа: Уход за одеждой и обувью	2	
4.	Приобретение и хранение одежды и обуви	2	
Раздел: «Белье» (4 часа)			

1.	Белье его виды и назначение	2	
2.	Стирка белья. Моющие средства для разных видов белья	1	
3.	Контрольная тест за IV четверть	1	

Содержание программы 6 класс

Повторение (2 ч)

Наше жилище (6 ч)

Сезонные работы в доме, их виды. Подготовка квартиры (дома) к осени (зиме).
Работы во дворе, в огороде, на участке.
Подготовка материалов для утепления окон.

Квартира (4 ч)

Планировка квартиры. Функциональное назначение всех помещений квартиры и дома.
План обустройства прихожей.
Гостиная, ее функциональное предназначение.
План обустройства (зонирование) гостиной.
Сон — здоровье человека. Режим сна. Почему снятся тревожные сны. Обустройство комнаты для сна.
Помещение для детей (детская комната).
Кухня, ее оборудование.
Санузел и ванная комната. Правила безопасного поведения в кухне, в ванной комнате.
Подсобные помещения в квартире, их оборудование.

Растения в доме (4 ч)

Растения в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта. Виды комнатных растений (3—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.

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 (11 ч)

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

Мясо и мясопродукты, правила хранения.

Молоко и молочные продукты, правила хранения.

Яйца, жиры, правила хранения.

Овощи, грибы, правила хранения.

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

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.

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.

Тематическое планирование 6 класс

№	Наименование разделов, тем	Всего часов
---	----------------------------	-------------

п/п		
1.	Повторение (2ч)	2
2.	Наше жилище (6 ч)	6
3.	Квартира (4ч)	4
4.	Растения в доме (4ч)	4
5.	Зимние вещи (4ч)	4
6.	Гигиена тела, нижнее бельё (4ч)	4
7.	Стираем бельё (8ч)	8
8.	Кухня (10ч)	10
9.	Организация питания семьи (10ч)	10
10.	Молоко (2ч)	2
11.	Домашние заготовки (6ч)	6
12.	Сад и огород (6ч)	6
13.	Повторение (2ч)	2
14.	Итого	68

Календарно- тематический план 6 класс

№ П/П	Тема урока	Содержание изучаемого/ Элемент содержания	Планируемый результат	Формы, методы, вид контроля
	Повторение (2ч)			
1-2	Повторение	Повторение пройденного	Обобщить пройденные знания и умения	Беседа
	Наше жилище (6 ч)			
3	Сезонные работы в доме	Понятие «сезонная уборка», периодичность, этапы, сроки сезонной уборки; (одежда, мебель, поверхности, окна, предметы освещения, отопления, гардинное полотно); средства ухода, правила безопасности;	Иметь представление о сезонных работах, уметь самостоятель- но наводить порядок	Беседа
4	Виды сезонных работ	Значение, планирование последовательности уборки, выбор средств, выполнение заданий;	Иметь представление о видах сезонных работ	Практикум
5	Подготовка квартиры к осени (зиме)	Виды материалов для утепления окон, их назначение; правила использования;	Знать последовательность проведения регулярной и сезонной подготовки жилья.	Беседа
6	Работы во дворе, огороде	Огород, участок, благоустройство, значение; виды работ: вскапывание грядок, прополка, полив	Знать последовательность проведения регулярной и сезонной подготовки	Беседа

		растений, обрезка веток, уборка мусора; инвентарь, спецодежда, правила безопасности;	жилья.	
7-8	Работа в квартире	Городское и сельское жилище, коммунальные удобства. Планировка квартиры и функциональное назначение жилых помещений.	Знать ТБ во время работы во дворе, в огороде	Беседа
	Квартира (4ч)			
9	Планировка квартиры: гостиная	Местонахождение, назначение гостиной; выбор мебели для гостиной, деталей интерьера;	Знать ТБ во время работы в квартире	Лекция. Беседа.
10	Планировка квартиры: спальня (детская комната)	Сон-здоровье человека. Режим сна. Почему снятся тревожные сны. Местонахождение, назначение спальни; выбор мебели для спальни, деталей интерьера;	Уметь содержать свое рабочее и спальное место в доме в порядке	Беседа
11	Кухня, санузел и ванная комната	Местонахождение, назначение санузла; выбор мебели для санузла, деталей интерьера;	Иметь представление о нежилых комнатах,	Лекция. Беседа.
12	Правила безопасного поведения в кухне, в ванной комнате	Местонахождение, назначение кухни; выбор мебели для кухни, деталей интерьера;	Знать правила безопасного поведения в кухне. в ванной комнате	Беседа
	Растения в доме (4ч)			
13	Виды комнатных растений. Экзотические растения.	Растения в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта. Виды комнатных растений. Интерьер комнаты с растениями.	Знать видов комнатных растений.	Беседа
14	Уход за декоративными растениями.	Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим. Посуда, её виды для комнатных растений. Практические работы: посадка, полив, формирование кроны.	Уметь ухаживать за растениями в доме.	Практикум
15	Посуда, ее виды для комнатных растений. Интерьер комнаты с растениями.	Цветущие растения, их особенности. Рассматривание иллюстраций, зарисовка, определение названий растений в классе.	Знать видов посуды для комнатных растений.	Лекция. Беседа.
16	Практическая работа: посадка	Огород на подоконнике, балконе. Виды растений.	Уметь правильно посадить лук.	Практикум

	лука, посев укропа, петрушки	Практические работы: посадка лука, посев петрушки, укропа. Выполнение тестовых заданий		
	Зимние вещи (4ч)			
17	Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей.	Зимняя одежда, обувь, виды, материал изготовления, назначение.	Знать с правила повседневного ухода за одеждой, уметь сушить и чистить кожаные, меховые и шерстяные изделия	Лекция. Беседа.
18	Починка одежды.	Способы ремонта одежды (пуговицы, петли, вешалки), приспособления; правила безопасной работы; мелкий ремонт одежды;	Знать с правила повседневного ухода за одеждой, уметь сушить и чистить кожаные, меховые и шерстяные изделия	Практикум.
19-20	Правила использования зимней обуви. Уход за зимней одеждой.	Правила хранения и чистки зимней обуви; приспособления и средства для чистки; сушка и чистка зимней обуви; Правила хранения, чистки, сушки меховых, шерстяных, кожаных изделий; приспособления, средства; сухая чистка одежды;	Уметь сушить обувь и ухаживать за ней Уметь ухаживать за зимней одеждой	Лекция. Беседа.
	Гигиена тела, нижнее бельё (4ч)			
21	Гигиенический режим по уходу за телом	Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня); Ежедневные гигиенические процедуры; просмотр фильма;	Знать основные ежедневные гигиенические процедуры по уходу за телом	Лекция. Беседа.
22	Ежедневные гигиенические процедуры.	Предметы индивидуального пользования, назначение; гигиенические требования к смене белья;	Знать основные ежедневные гигиенические процедуры по уходу за телом	Лекция. Беседа.
23	Режим смены белья, носков, чулок.	Предметы индивидуального пользования, назначение;	Знать основные гигиенич. и индив. правила пользования вещами	Лекция. Беседа.
24	Хранения вещей индивидуально го пользования.	Правила хранения вещей индивидуального пользования;	Знать основные гигиенич. и индив. правила пользования вещами. Уметь хранить свои вещи	Лекция. Беседа.
	Стираем бельё (8ч)			
25	Моющие	Моющие средства, их виды: порошки, мыло,	Уметь определять	Лекция. Беседа.

	средства, их виды.	пасты, отбеливатели; правила техники безопасности при работе с химическими средствами;	ярлыки на одежде, подбирать моющие средства для стирки различных изделий.	
26	Условные обозначения на упаковках и на белье.	Условные обозначения на упаковках с моющими средствами и на белье, значение;	Уметь определять ярлыки на одежде, подбирать моющие средства для стирки различных изделий.	Лекция. Беседа.
27	Стиральная машина, правила обращения.	Стиральная машина, назначение; название частей и нахождение на иллюстрации; правила обращения;	Знать правила ухода за одеждой, уметь правильно обращаться со стиральной машиной	Лекция. Беседа.
28	Подготовка вещей к стирке.	Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти, волокон, сортирование по типу ткани и окраске;	Знать правила ухода за одеждой, уметь правильно обращаться со стиральной машиной, уметь подготавливать вещей к стирке	Лекция. Беседа.
29	Правила замачивания, кипячения, отбеливания. Сушка, утюжка.	Правила замачивания, кипячения, отбеливания. Средства, правила использования бытовых химических средств.	Знать о правилах стирки белья, уметь подбирать моющие средства для стирки различных изделий	Лекция. Беседа.
30	Сушка, утюжка.	Способы сушки белья, приспособления. Правила утюжки белья, приспособления. Т.Б. при работе утюгом.	Иметь представление о сушке одежды, уметь гладить одежду, ТБ при работе с электрическим утюгом	Лекция. Беседа.
31	Экскурсия в прачечную.		Знать правила общения	Практикум
32	Практическая работа: стирка вещей.	Выбор способа стирки, СМС, сортировка белья, способ сушки. Правила Т.Б. Стирка белья.	Владеть навыками ручной стирки мелких вещей	Лекция. Беседа.
	Кухня (10ч)			
33	Правила пользования газовой плитой.	Оборудование кухни, её оформление. Виды мебели. Правила санитарии.	Знать основные правила пользования газовыми приборами, уметь проанализировать опасные ситуации	Лекция. Беседа.
34	Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами.	Правила пользования газовой, электрической плитой, уход за ними. Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами. Техника безопасности при	Знать основные правила пользования газовыми приборами, уметь проанализировать опасные ситуации	Лекция. Беседа.

		пользовании микроволновой печью.		
35	Холодильник, морозильник.	Холодильник, морозильник (устройство, назначение). Правила хранения продуктов в холодильнике и без него. Уход за холодильником.	Знать основные правила пользования электроприборами, уметь проанализировать опасные ситуации.	Лекция. Беседа.
36	Правила пользования электроприборами и бытовых приборов в кухне.	Правила пользования электроприборами на кухне. Соковыжималка, кофемолка, миксер, мясорубка, овощерезка. Техника безопасности, уход за ними.	Уметь хранить продуктов при наличии холодильника	Беседа
37	Кухонная посуда.	Кухонная утварь (шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник, вилка большая, ножницы, ножи, лопаточки, прихватки, полотенце, салфетки).	Знать назначение кухонной посуды.	Лекция. Беседа.
38	Правила гигиены и хранения.	Правила гигиены и хранения.	Правила ухода за кухонной посудой	Лекция. Беседа.
39	Деревянный инвентарь. Уход за деревянными изделиями.	Деревянный инвентарь (разделочная доска, скалки, пестики, хлебница). Уход за деревянными изделиями.	Знать назначение деревянных изделий, правила ухода за ними	Беседа
40	Посуда для круп и сыпучих продуктов.	Посуда на кухне (кастрюли, сковородки, миски). Правила ухода и хранения.	Знать о посудах для сыпучих продуктов	Беседа
41-42	Предметы для сервировки стола.	Предметы для сервировки стола (тарелки: суповая, для второго блюда, для десерта, блюдце). Чашки, ложки, вилки, ножи (назначение, чистка, хранение). Сервировка к завтраку, ужину.	Иметь представление о сервировки стола знать предметов для сервировки стола.	Беседа
	Организация питания семьи (10ч)			
43	Питание и здоровье членов семьи. Режим питания.	Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды. Пищевая ценность продуктов. Работа с иллюстративным материалом.	Иметь представление о значении продуктов питания для здоровья человека и о режиме питания	Практикум
44	Мясо, молоко и яйца.	Мясо и мясопродукты. Правила хранения (свежее мясо, готовый к употреблению продукт). Молоко и молочные продукты (кефир, йогурт, творог). Правила хранения (сроки и место	Уметь самостоятельно приготовить блюдо из мяса Знать правила хранения	Беседа

		хранения). Яйца, жиры. Правила хранения (сроки и место хранения).		
45	Овощи, грибы, плоды, ягоды правила хранения	Овощи, грибы. Правила хранения. Плоды, ягоды. Правила хранения.	Знать правила хранения ягод, фруктов и овощей	Беседа
46	Мука	Мука, мучные продукты, крупа. Правила хранения.	Иметь представление об изделиях из муки и правила хранения мучных изделий	Беседа
47	Меню	Понятие «меню». Правила составления. Меню завтрака и ужина.	Знакомство с понятием меню, уметь составлять меню для обеда, ужина.	Лекция. Беседа.
48	Полуфабрикаты	Виды полуфабрикатов. Способы приготовления. Правила Т.Б. при работе с горячим маслом.	Иметь представление о полуфабрикатах. уметь их готовить	Беседа
49	Первичная обработка.	Первичная обработка продуктов: мытьё, очистка, размораживание, просеивание, переработка, нарезка. Правила Т.Б. при работе с режущими инструментами.	Уметь производить первичную обработку	Беседа Практикум
50	Тепловая обработка	Тепловая обработка продуктов: варка, жарение, тушение, выпечка, запекание, приготовление на пару. Т.Б. при работе с горячей посудой.	Уметь производить тепловую обработку	Беседа Практикум
51	Приготовление салата	Первичная обработка продуктов: мытьё, очистка, переработка, нарезка. Правила Т.Б. при работе с режущими инструментами.	Знать основные правила приготовления салата, повторить ТБ при работе с режущими предметами, уметь самостоятельно приготовить салаты из овощей	Беседа Практикум
52	Сервировка стола для ужина и завтрака	Сервировка к завтраку, ужину.	Знать предметов для сервировки стола, уметь сервировать стол для ужина и завтрака.	Беседа Практикум
	Молоко (2ч)			
53	Способы сохранения молока. Кипячение молока.	Способы сохранения молока. Кипячение молока.	Уметь сохранить молока. Знать о кипячении молока	Беседа Практикум
54	Приготовление каши.	Технология приготовления молочной каши. Выбор продуктов, инвентаря. Повторение правил гигиены, Т.Б.	Знать основных правил приготовления каши, повторить санитарно-	Практикум

		Сервировка стола.	гигиенические требования и ТБ при приготовлении каши.	
	Домашние заготовки (6ч)			
55	Продукты для длительного хранения	Понятие «длительное хранение». Перечень продуктов для длительного хранения.	Знать основные правила хранения продуктов, иметь представление о сроках хранения продуктов	Лекция. Беседа.
56	Сушка, соление, консервирования.	Сушка, замораживание, соление, консервирование. Хранение и консервирование продуктов.	Иметь представление о видах заготовки на зиму, хранение консервированных продуктов.	Беседа
57	Хранения и консервирования продуктов	Технология приготовления варенья. Выбор продуктов, инвентаря. Первичная и тепловая обработка ягод, плодов. Повторение правил гигиены, Т.Б.	Иметь представление о видах заготовки на зиму, хранение консервированных продуктов	Лекция. Беседа.
58	Отравление консервированными продуктами	Правила первой помощи при отравлениях консервированными продуктами.	Иметь представление об отравлении консервированными продуктами	Беседа
59-60	Правила первой помощи.	Правила первой помощи при отравлениях консервированными продуктами.	Уметь оказывать первую помощь при отравлении консервированными продуктами	Беседа
	Сад и огород (6ч)			
61	Растения сада и огорода (повторение).	Растения сада, огорода. Работа с макетом.	Обобщить знаний о пользы овощей, фруктов, ягод для организма.	Беседа
62	Витаминная и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод.	Витаминная и пищевая ценность овощей, ягод, фруктов.	Обобщить знаний о пользы овощей, фруктов, ягод для организма.	Беседа
63	Выращивание овощей, пряной зелени (семена, почва, посев.)	Правила выращивания овощей, пряной зелени (семена, почва, посев).	Систематизировать правила выращивания овощей, пряной зелени (семена, почва, посев.). научить различать семена.	Беседа
64	Правила хранения овощей, фруктов, ягод.	Правила и способы хранения овощей, фруктов, ягод. Холодильник, морозильная камера,	Уметь правильно хранить овощей, фруктов, ягод.	Беседа

		погреб, подвал.		
65	Овощные и фруктовые салаты. Фруктовый мусс, коктейли из соков.	Овощные и фруктовые салаты. Фруктовый мусс, коктейли из соков. Приготовление овощного салата. Повторение правил Т.Б.	Уметь готовить овощные и фруктовые салаты, коктейли, соки.	Лекция. Беседа.
66	Экскурсии в сад, теплицы	Выполнение заданий самостоятельной работы	Знать правила общения	Практикум
	Повторение (2ч)			
67-68	Повторение	Выполнение заданий самостоятельной работы	Повторить и обобщить пройденные знания	Практикум

Содержание программы 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.

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 (13ч)

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)

Тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов
1.	Повторение (2ч)	2
2.	Завтрак (6ч)	6
3.	Обед (12ч)	12
4.	Ужин (4ч)	4
5.	Хлеб в доме (4ч)	4
6.	Соль, сахар, пряности, приправы	2
7.	Праздник в доме (8ч)	8
8.	Праздничная кулинария (12ч)	12
9.	Ремонт в доме (16ч)	16
10.	Повторение (2ч)	2
11.	Итого	68

Календарно-тематический план 7 класс

№ П/П	Тема урока	Содержание изучаемого/ Элемент содержания	Планируемый результат	Формы, методы, вид контроля
	Повторение пройденного материала -2ч.			
1	Повторение пройденного материала.	Инструктаж по технике безопасности.	Знать: назначение кухонной утвари, посуды, правила ухода за ними и технику безопасности при работе с кухонными инструментами; правила пользования электроплитой, газовой плитой; Уметь: пользоваться электроплитой, газовой плитой; знать правила ухода за алюминиевой, эмалированной, фаянсовой посудой;	Консультация
	Завтраки - 7			
2, 3	Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов	Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи.	Знать: понятие «ежедневное меню». Подбор блюд для ежедневного меню, с учетом вкусовых пристрастий всех членов семьи.	Беседа

	питания для семьи.		Уметь: составить ежедневное меню. Рассчитать стоимость основных продуктов питания для семьи.	
4, 5	Продуктовая корзина на неделю.	Продуктовая корзина на неделю. Деловая и ролевая игра: «Рассчитать стоимость продуктовой корзины на неделю».	Знать: понятие «продуктовая корзина». Уметь: составить перечень продуктов для продуктовой корзины на неделю. Рассчитать стоимость продуктовой корзины на неделю.	Беседа
6, 7, 8	Завтраки (содержание меню).	Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе). Посуда для завтрака. Каши (манная, гречневая). Практическая работа: Сервировка стола.	Знать: приготовление блюд из яиц. Подготовка к варке круп. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу. Уметь: приготовить яйца всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приготовить кашу на завтрак, сервировать стол.	Практикум
	Обеды.			
9, 10	Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов.	Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов. Какие блюда могут входить в обеденное меню. Практическая работа: составление меню	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в обеденное меню. Стоимость основных продуктов. Уметь: составить меню, составить перечень продуктов необходимых для приготовления обеда рассчитать затраты на покупку продуктов.	Практикум
11, 12	Питательная ценность овощей, фруктов.	Питательная ценность овощей, фруктов, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей.	Знать: правила безопасности работы при пользовании ножом и кухонными приспособлениями. Способы нарезки овощей. Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей. Уметь: пользоваться кухонными приспособлениями. Знать технологию приготовления салата.	Практикум
13, 14	Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты).	Быстрые обеды. Назначение, виды и технология механической обработки овощей, рыбы и других полуфабрикатов	Знать: Правила безопасного выполнения кулинарных работ. Виды тепловой обработки полуфабрикатов: варка, жарение, тушение, варка на пару, варка на водяной бане. Технологическая последовательность. Уметь: пользоваться кухонными приспособлениями. Знать: технологию приготовления полуфабрикатов.	Лекция. Беседа.
15, 16	Супы (виды, способы	Для чего готовят супы. Виды и способы	Знать: для чего готовят супы.	Практикум

	приготовления).	приготовления супов. Практическая работа: суп с фрикадельками.	Виды и способы приготовления супов. Уметь: приготовить суп с фрикадельками.	
17, 18	Мясные блюда (виды, способы приготовления).	Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Практическая работа: приготовление блюд из мяса.	Знать: виды мяса. Признаки доброкачественного мяса. Механическая и тепловая обработка мяса. Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Термическое состояние мяса.	Практикум
19, 20	Рыбные блюда (виды, способы приготовления).	Кулинарная обработка морепродуктов. Ассортимент. Способы термической обработки морепродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции.	Знать: понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Уметь: определить качества рыбы. Произвести первичную обработку рыбы.	Практикум
	Ужин.			
21, 22	Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).	Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в меню на ужин. Стоимость основных продуктов. Уметь: составить меню, составить список продуктов необходимых для приготовления обеда рассчитать затраты на покупку продуктов.	Практикум
23, 24	Холодный и горячий ужин (меню, способы их приготовления).	Холодный и горячий ужин (меню, способы их приготовления). Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).	Знать: понятия «холодный» и «горячий» ужин. Уметь: составит меню на ужин.	Практикум
	Хлеб в доме - 6 ч.			
25, 26	История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб и его разновидности.	История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидности. Хранение хлеба.	Знать: что такое «Русский хлеб», его разновидности и правила хранения. Уметь: ценить и беречь хлеб.	Лекция. Беседа.
27, 28	Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.	Бутерброды, их виды, правила приготовления. Продукты, используемые для приготовления	Знать: понятие «бутерброд». Виды бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Уметь: приготовить	Лекция. Беседа.

		бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.	бутерброды разного вида: холодные, горячи и т. д.	
29, 30	Соль, сахар, пряности, приправы.	Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище.	Знать: Соль и сахар, их роль в кулинарии и в питании человека. Виды пряностей и приправ в пище. Уметь: применять приправы по назначению.	Лекция. Беседа.
	Праздник в доме – 8 ч.			
31, 32	Когда случаются праздники? Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.	Новый год – традиционный семейный праздник. Деловая игра: «Как пригласить друга на торжественное событие».	Знать: как приглашать и принимать гостей. Уметь: приглашать и принимать гостей.	Лекция. Беседа.
33, 34	Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений).	Подготовка дома к празднику Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение инвентаря. «План уборки». «Виды уборки» «Санитарно-гигиенические требования».	Знать: чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение инвентаря. «Виды уборки» «Санитарно-гигиенические требования». Уметь: составить план уборки.	Лекция. Беседа.
35, 36	Дизайн праздничного дома.	Новый год. Дизайн праздничного дома. Практическая работа: Изготовление украшений для дома к празднику	Знать: понятие «дизайн». Разновидности дизайна. Уметь: изготовить украшения для дома к празднику.	Практикум.
37, 38	Этикетные правила приема гостей.	Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, проводы, прощание с гостями).	Знать: правила этикета. Уметь: пользоваться столовыми приборами.	Лекция. Беседа.
	Праздничная кулинария.			
39, 40	Продукты для праздника, их расчетная стоимость. Меню для праздничного стола на 6 персон.	Меню для праздничного стола. Стоимость и расчет основных продуктов. Какие блюда могут входить в праздничное меню. Практическая работа: составление меню Праздничная кулинария (3—5 рецептов).	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в праздничное меню. Стоимость основных продуктов. Уметь: составить меню (на 6 персон), составить список продуктов необходимых для приготовления праздничного стола, рассчитать затраты на покупку продуктов.	Практикум.
41, 42	Закуски для праздничного стола.	Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье). Фруктовые напитки (виды, способы приготовления). Приготовление чая и кофе. Разновидности чая и кофе. Требования, предъявляемые к приготовлению горячих напитков. Сладкие блюда и напитки:	Знать: виды напитков и способы их приготовления. Виды выпечки и способы их приготовления. Уметь: приготовить напитки и выпечку для праздничного стола.	Практикум.

		кисели, компоты, фруктовые коктейли и др. Практическая работа: Праздничная кулинария (3—5 рецептов).		
43, 44	Салаты для праздничного стола.	Праздничные салаты. Правила их хранения. Праздничные салаты (3—5 рецептов). Практическая работа: приготовление праздничных салатов.	Знать: какие салаты готовят на праздник. Условия хранения салатов. Уметь: приготовить праздничный салат.	Практикум.
45, 46	Горячие блюда.	Горячие блюда. Какие горячие блюда готовят к празднику. Горячие блюда (3—5 рецептов). Правила их хранения. Практическая работа: Пюре из картофеля. Котлеты.	Знать: какие горячие блюда готовят к празднику. Правила их хранения. Уметь: приготовить пюре из картофеля, котлеты.	Практикум.
47, 48, 49, 50	Изготовление подарков своими руками к празднику.	Изготовление подарков своими руками к празднику. Упаковка подарков к Новому году	Знать: когда дарят подарки. Какие бывают подарки. Уметь: изготовить подарок новогодней тематики.	Практикум.
51, 52	Сервировка праздничного стола. Украшение на столе.	Практическая работа: сервировка для праздничного стола. Украшение на столе.	Знать: какая столовая посуда и столовые приборы ставятся на праздничный стол. Различные способы складывания салфеток: веер, свеча, лилия, диагональ, треугольники. Уметь: Сервировать праздничный стол.	Практикум.
	Ремонт в доме - 15ч.			
53, 54	Виды ремонта в доме. Косметический ремонт.	Виды ремонта в доме. Косметический ремонт.	Знать: виды ремонта. Когда нужно делать ремонт. Что такое косметический ремонт? Уметь: владеть терминами.	Лекция. Беседа.
55, 56	Подготовка помещений.	Подготовка помещений: вынос мебели; упаковка мебели в пленку.	Знать: как правильно подготовить помещение к ремонту, как сохранить мебель от грязи и пыли. Уметь: упаковать мебель в пленку.	Лекция. Беседа.
57, 58	Закупка необходимых материалов и инструментов.	Закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость). Практическая работа: составить список материалов для ремонта. Список инструментов.	Знать: какие инструменты и материалы используются для ремонта. Уметь: составить список материалов для ремонта. Список инструментов.	Лекция. Беседа.
59, 60	Обновление потолков (правила, практические приемы).	Знакомство с профессией маляр. Способы обновления потолка.	Знать: Способы обновления потолка. Уметь: красить и белить потолки.	Лекция. Беседа.

61, 62	Краски для ремонта окон, дверей, пола (техника безопасности, правила окрашивания).	Виды красок, подготовка поверхности для покраски, техника безопасности, правила окрашивания.	Знать: виды красок, как правильно подготовить поверхность для покраски, технику безопасности при работе с красками. Уметь: произвести правильный подбор краски для разных поверхностей.	Лекция. Беседа.
63, 64	Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет их количества).	Виды обоев. Как правильно выбрать гамму и рисунок обоев для разных помещений. Как правильно подобрать клей для обоев. Практическая работа: расчет количества трубок обоев для комнаты 17 кв. м.	Знать: виды обоев. Как правильно выбрать гамму и рисунок обоев для разных помещений. Как правильно подобрать клей для обоев. Уметь: рассчитать количества трубок обоев для комнаты 17 кв. м.	Лекция. Беседа.
65, 66	Мелкий технический ремонт.	Знакомство с профессиями электрик и сантехник.	Знать: виды деятельности, которые выполняют Электрики и сантехники. Уметь: заменить розетку. Поменять смеситель.	Лекция. Беседа.
67, 68	Повторение.	Последовательность изготовления изделия. Анализ выполненной работы	<i>Знать</i> технологию изготовления изделия. <i>Уметь</i> изготавливать изделие	Практикум.

Содержание программы 8 класс

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 (3 ч)

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

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

Здоровье (7 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 (6 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 (2ч)

Здоровье и красота (12 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 (8 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 (10 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

Самостоятельное планирование досуговой деятельности. Планирование отдыха для членов семьи.

Список любимых развлечений. Анализ и обсуждение практических работ.

Летний отдых (7 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

Тематическое планирование 8 класс

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов
1	Разумная экономика Бюджет семьи. Планирование расходов. Вещи долговременного пользования, накопления.	14
2	Наши ближайшие планы. Организация режима жизни членов семьи. Планирование рабочих и выходных дней. Распределение обязанностей на неделю	4
3	Здоровье. Гигиенический режим. Источники заболеваний. Профилактика заболеваний. Травмы, ожоги. Правила вызова врача, «скорой помощи». Уход за больным в доме.	8
4	Домашняя аптечка. Правила комплектования аптечки. Лекарственные средства. Правила обращения с лекарствами, их хранение.	5
5	Здоровье и красота. Понятие о здоровом образе жизни. Внешняя красота. Её правила. Гигиенические правила для девушек. Юношей. Косметические средства.	10
6	Правила этики. Правила поведения в общественных местах, гостях. Правила общения.	4
7	Организация досуга Понятия «досуг», «отдых», «развлечения». Отдых, его разновидности. Развлечения, их виды. Организация досуга.	15
8	Летний отдых. Планирование отдыха на лето. Бюджет отдыха. Подготовка к путешествию. Перечень вещей для отдыха.	8
	Итого:	68

Календарно- тематический план 8 класс

№ П/П	Тема урока	Содержание изучаемого/ Элемент содержания	Планируемый результат	Формы, методы, вид кон- троля
1-2	Разумная экономика Заработная плата. Бюджет семьи.	Основные части бюджета семьи, источники доходов, их подсчёт.	Повторить пройденное	Беседа
3-4	Планирование расходов в семье. Коммунальные платежи	Основные статьи расходов в семье; расчёт показаний электроэнергии, платы за коммунальные услуги, платёжные документы	Иметь представление о бюджете семьи, уметь соотносить зарплату и примерный бюджет семьи. Уметь соотносить зарплату и примерный бюджет семьи	Беседа
5-6	Продуктовая корзина, цена, стоимость продуктов	Понятие цены, стоимости продуктов. Способы экономии на приобретении продуктов питания	Изучить основные продукты питания на неделю, стоимость продуктов	Беседа
7-8	Крупные покупки (приобретение одежды, обуви)	Стоимость крупных покупок, источники экономии денежных средств	Иметь представление о видах одежды, уметь их приобретать	Беседа
- 10	Вещи долговременного пользования, их стоимость.	Перечень вещей, их стоимость. Планирование покупок	Иметь представление о видах обуви, уметь их приобретать Знать о расходах на одежду, уметь правильно приобретать вещи	Практикум
11	Планирование денежных средств на отдых, непредвиденные расходы.	Выполнение упражнений по планированию расходов	Уметь правильно расходовать денежные средства	Практикум
12	Планирование бюджета семьи	Выполнение практических работ по планированию бюджета	Уметь планировать бюджет семьи, правильно расходовать заработную плату	Практикум
13	Контрольная работа по теме: «Разумная экономика»	Выполнение заданий	Повторить о бюджете семьи, знать основные статьи о расходах	Практикум
14	Наши ближайшие планы (3 часа) Организация режима жизни членов семьи	Выполнение упражнений по Планирование рабочих и выходных дней. Распределение обязанностей на неделю планированию.	Знать права и обязанности членов семьи, уметь организовать режим членов семьи	Лекция. Беседа.
15	Планирование рабочих и выходных дней.	Планирование рабочих и выходных дней; составление плана мероприятий, распределение обязанностей;	Уметь планировать свои выходные и рабочие дни	Практикум
16	Распределение обязанностей на неделю.	Распределение обязанностей на неделю;	Знать свой распорядок дня и обязанности в доме. уметь распределять	Лекция. Беседа.

			обязанности между членами семьи	
17	Здоровье (7 часов) Гигиенический режим, его правила	Гигиенический режим, его правила в течение дня, недели	Знать основные гигиенические требования по уходу за телом	Лекция. Беседа.
18	Источники заболеваний.	Виды заболеваний, источники заболеваний, пути передачи	Знать основные гигиенические требования по уходу за Телом в течении дня, недели	Лекция. Беседа.
19	Профилактика воспалительных и простудных заболеваний.	Состав аптечки, назначение средств. Средства от головной боли, кишечных, простудных заболеваний.	Иметь представление о заболеваниях, об источниках возникновения	Лекция. Беседа.
20	Правила оказания помощи при ожогах, средства.	Понятие «ожог», виды, правила оказания помощи, средства	Знать о наиболее распространённых инфекционных заболеваниях, уметь их различать	Практикум
21	Правила оказания помощи при травмах, средства.	Понятие «травма», виды, правила оказания помощи при порезах, средства	Знать о травмах, уметь оказывать первую помощь	Практикум
22	Правила вызова врача.	Правила вызова врача, «скорой помощи»	Знать основные правила первой помощи	Лекция. Беседа.
23	Уход за больными в доме.	Правила ухода за кожей, личной гигиены подростков	знать основные правила вызова скорой помощи	Лекция. Беседа.
24 - 25	Домашняя аптечка (6) Правила комплектования аптечки.	Виды косметических средств, их применение. Правила организации гигиенического уголка в доме.	Знать правила ухода за больными в доме	Лекция. Беседа.
26	Правила обращения с лекарствами.	Правила знакомства, общения, внешнего вида	Иметь представление об аптеке, знать правил комплектования домашней аптечки	Лекция. Беседа.
27	Средства от головной боли.	Правила хорошего тона	Уметь пользоваться безопасными лекарственными препаратами	Лекция. Беседа.
28	Средства от простудных заболеваний.	Правила поведения в театре, библиотеке, внешний вид	Повторить полученные знания	Лекция. Беседа.
29	Средства от кишечных расстройств.	Внешний вид, правила поведения	Знать основные правила пользования и хранения лекарств	Лекция. Беседа.
30	Народные безопасные средства.	Этикет общения с незнакомыми людьми, разыгрывание этикетных ситуаций;	Иметь представление о народных средствах лечения	Лекция. Беседа.
31	Самостоятельная работа по теме: «Здоровье»	Правила знакомства с разными категориями людей, обсуждение этикетных ситуаций	Повторить и обобщить полученные знания	Лекция. Беседа
32 - 33	Здоровье и красота (12 часов) Здоровый образ жизни, значение.	Понятие о здоровом образе жизни. Спорт, интересный досуг-красота жизни	Иметь представление о красоте и здоровье. Понимать смысла красоты	Лекция. Беседа

34	Гигиенические средства по уходу за кожей.	Типы кожи, характеристика. Виды косметических средств, их применение.	Иметь представление о красоте и здоровье, уметь ухаживать за собой	Лекция. Беседа
35	Гигиенические средства по уходу за волосами.	Типы волос, характеристика. Виды косметических средств, их применение.	Здоровье, спорт, интересный досуг-красота жизни.	Лекция. Беседа
36	Гигиенические правила для девушек, юношей.	Физиологические особенности подросткового организма. Правила гигиены.	Здоровье, спорт, интересный досуг-красота жизни.	Лекция. Беседа
37	Косметические средства для молодых людей.	Понятие «косметические средства». Перечень косметических средств, правила применения.	Знать санитарно-гигиенические требования по уходу за телом, волосами	Лекция. Беседа
38	Внешняя красота, её правила	Понятие «Внешняя красота», её составляющие (причёска, лицо, одежда, обувь, бижутерия, руки, парфюмерия).	Знать гигиенические правила девушек, юноши, соблюдать их	Лекция. Беседа
39	Гигиенический уголок в доме, его оборудование.	Правила организации гигиенического уголка в доме.	Знать о косметических средствах и уметь ими пользоваться	Практикум .
40 - 41	Нравственное здоровье. Культура поведения и речи.	Понятие «нравственное здоровье». Составляющие культуры поведения. Культура речи. Значение в жизни человека.	Знать о гигиенических процедурах в доме	Практикум .
42	Этика отношений между юношей и девушкой.	Правила общения юноши и девушки. Разбор ситуационных задач.	Иметь представление о нравственных правилах, культура поведения в разных ситуациях	Лекция. Беседа.
43	Этика отношений между старшими и младшими.	Формы обращения к старшим. Этика отношений. Разбор ситуационных задач.	Иметь представление о нравственных правилах юноши и девушки	Лекция. Беседа.
44 - 45	Правила этики (8 часов). Правила поведения в общественных местах.	Правила поведения в театре, библиотеке, внешний вид.	Иметь представление о нравственных правилах юноши и девушки, знать правила поведения в общественных местах	Лекция. Беседа.
46	Правила обращения к незнакомому человеку.	Этикет общения с незнакомыми людьми, разыгрывание этикетных ситуаций;	Знать правила общения и знакомства с незнакомыми людьми	Лекция. Беседа.
47	Правила знакомства.	Правила знакомства с разными категориями людей, обсуждение этикетных ситуаций	Знать правила выхода из конфликтной ситуации	Лекция. Беседа.
48	Правила выхода из конфликтной ситуации в семье.	Способы выхода из конфликтной ситуации в семье.	Иметь представление о нравственных правилах юноши и девушки, поведение в гостях	Лекция. Беседа.
49	Правила выхода из конфликтной ситуации с друзьями.	Правила выхода из конфликтной ситуации с друзьями.	Знать о разновидностях досуга	Лекция. Беседа
50	Правила поведения в гостях.	Список вещей необходимых на даче	Знать о разновидностях досуга, уметь с пользой проводить свободное время	Лекция. Беседа

51	Самостоятельная работа: «Этика»	Выполнение заданий самостоятельной работы	Повторить и обобщить полученные знания	Практику м.
52	Организация досуга (10 часов) Понятия досуг, отдых, развлечения.	Понятия досуг, развлечения, отдых, их отличия и сходства. Планирование на неделю, месяц.	Иметь представление о видах досуга, уметь планировать отдых	Беседа
53	Досуг как источник новых знаний.	Организация досуга как источника получения новых знаний.	Знать о разновидностях досуга и организация отдыха с пользой	Беседа
54	Досуг как здоровый образ жизни.	Досуг как укрепление и развитие здоровья.	Иметь представление о здоровом образе жизни, уметь планировать отдых для всех членов семьи	Беседа
55	Досуг как хобби.	Досуг как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности (коллекционирование, фотографирование, походы)	Иметь представление о здоровом образе жизни, уметь планировать отдых для всех членов семьи	Беседа
56	Планирование досуговой деятельности.	Способы организации досуга. Планирование на неделю, месяц.	Иметь представление о досуге как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности	Практикум
57	Отдых, его разновидности.	Понятие «отдых», способы организации отдыха.	Иметь представление о досуге как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности	Практикум
58	Отдых как часть режима дня.	Отдых как часть режима дня, недели. Бездеятельность и отдых.	Знать о разновидностях досуга. Отдых как часть режима дня, недели	Практикум
59	Планирование отдыха для членов семьи.	Способы организации отдыха. Планирование на неделю, месяц.	Знать о разновидностях досуга. Отдых как часть режима дня, недели	Практикум
60	Развлечения, виды	Понятие «развлечение», виды и способы организации развлечений. Список любимых развлечений.	Иметь представление о видах развлечений. Уметь различать развлечение с отдыхом	Лекция. Беседа.
61	Организация развлечения.	Организация и проведение развлечений для младших школьников	Иметь представление о видах развлечений. Уметь различать развлечение с отдыхом	Лекция. Беседа.
62 - 63	Летний отдых (7 часов) Правила планирования отдыха на лето.	Понятие «Летний отдых». Виды летнего отдыха. Отпуск, расчёт дней для отдыха	Уметь планировать отдых на лето	Лекция. Беседа.
64	Бюджет отдыха. Правила подготовки к путешествию	Выбор места отдыха, выбор транспорта, оплата проезда.	Знакомство с понятием «отпуск, расчет»	Лекция. Беседа.
65	Перечень вещей для турпохода.	Понятие «турпоход», список вещей. Игра-лото «Турпоход»	Иметь представление о бюджете семьи и планировании отдыха	Практикум
66	Перечень вещей для отдыха на море.	Список вещей для отдыха на море, игра-лото	Уметь организовать свой отдых и развлечения с пользой Знать как	Практикум

			подготовиться к путешествию, уметь выбирать транспорт и оплачивать за проезд	
67	Перечень вещей для дачи.	Список вещей необходимых на даче, игра-лото	Уметь выбирать необходимые вещи (из перечня) для отдыха	Практикум
68	Самостоятельная работа: «Досуг»	Выполнение заданий самостоятельной работы	Повторение пройденного	Практикум

Содержание программы 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)

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 (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, пальцы, наперсток и др.). Вторая жизнь старых вещей (обновление, украшение, ремонт).

Домашний умелец (11 ч) — 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 (15 ч)

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, 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

Тематическое планирование 9 класс

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов
1	Я и моя будущая семья.	14
2	Как возникает семья (планирование семьи).	14
3	Домашний умелец.	24
4	Эстетика пришкольного участка	16
	Итого:	68

Календарно- тематический план 9 класс

№ П/П	Тема урока	Содержание изучаемого/ Элемент содержания	Планируемый результат	Формы, методы, вид контроля
	Я и моя будущая семья – 14 ч.			
1, 2	Хочешь ли иметь семью? В каком возрасте люди могут вступать в брак.	В каком возрасте люди могут вступать в брак. Какие чувства должны являться основанием для вступления в брак.	Уточнение значения слов, использование словарного запаса в обыденной жизни.	Беседа
3, 4	Закон о семье, о браке.	Основные начала семейного законодательства; отношения, регулируемые семейным законодательством; семейное законодательство и нормы международного права; осуществление семейных прав и исполнение семейных обязанностей; заключение брака; условия заключения брака; брачный возраст; обстоятельства, препятствующие заключению брака; медицинское обследование лиц, вступающих в брак.	Уточнение значения слов, использование словарного запаса в обыденной жизни.	Беседа

5, 6	Когда создаётся семья (возраст, материальные предпосылки и др.).	Когда создаётся семья. Предпосылки для создания семьи: наличия желания, возраст, наличие постоянного дохода, наличие жилья.	Формировать навыки поведения при определенных обстоятельствах	Беседа
7, 8	Работа с анонимными анкетами. Анализ анкет.	Работа с анонимными анкетами. Анализ анкет.		
9, 10	«Ты – будущий муж, отец».	«Ты – будущий муж, отец». Права и обязанности мужа. Права и обязанности отца. Создания модели отношений отца и сына.	Формировать навыки поведения при определенных обстоятельствах. Проигрывание актуальной ролевой ситуации.	Беседа
11, 12	Сиротство – что это такое? Государственные проблемы, связанные с сиротством. Кто виноват в сиротстве?	Сиротство – что это такое? Государственные проблемы, связанные с сиротством. Кто виноват в сиротстве? Как сделать, чтобы сирот в нашей стране не было.	Понятие о правилах поведения и речи	Беседа
13, 14	Бюджет молодой семьи.	Бюджет молодой семьи. Виды доходов (пенсии, стипендии, заработная плата), способы его пополнения надомной деятельностью.	Проигрывание актуальной ролевой ситуации.	Беседа
	Как возникает семья (планирование семьи) – 14ч.			
15, 16	Ответственность отца и матери за жизнь и здоровье будущих детей.	Если в вашей семье ждут ребёнка. Ответственность отца и матери за жизнь и здоровье будущих детей: здоровый образ жизни. Своевременное обращения к врачу.	Формировать навыки поведения при определенных обстоятельствах.	Беседа
17, 18	Поведение супругов в семье, где ждут ребёнка.	Поведение супругов в семье, где ждут ребёнка. Основные функции семьи, этапы ее развития и кризисные периоды. Ролевые ситуации: жизненные роли супругов и возможные причины нарушения общения в семье.	Формировать навыки поведения при определенных обстоятельствах.	Беседа
19, 20	Семейный уклад. Распределение обязанностей.	Семейный уклад с появлением новорожденного в доме, распределение обязанностей. Режим дня ребенка. Участие обоих родителей в жизни ребенка.	Понятие о правилах поведения.	Беседа
21, 22	Что нужно малышу. Уход за новорождённым.	Что нужно малышу. Уход за новорождённым. Наблюдение педиатра. Питание новорождённого. Виды детского питания. Гигиена ребенка.	Проигрывание актуальной ролевой ситуации.	Беседа.
23, 24	Детский гардероб. Развитие ребёнка первого года жизни.	Детский гардероб. Какие детские вещи нужны ребенку первого года жизни. Где можно приобрести	Проигрывание актуальной ролевой ситуации.	Беседа.

		одежду для ребенка. Чему нужно обучать малыша. Развитие ребёнка первого года жизни. Массаж, развивающие упражнения и игры.		
25, 26	Охрана здоровья: детская поликлиника. Здоровье родителей и ребёнка.	Охрана здоровья: детская поликлиника. Наблюдение педиатра. Своевременные прививки. Своевременная медицинская помощь ребёнку. Здоровье родителей и ребёнка.	Понятие о правилах поведения и о здоровом образе жизни семьи.	Беседа.
27, 28	Повторение по разделу «Планирование семьи»			
	Домашний умелец - 24ч.			
29, 30	Рабочее место домашнего умельца.	Рабочее место домашнего умельца. Санитарно-гигиенические требования к рабочему месту. Порядок обустройства рабочего места. Правила техники безопасности при работе в мастерских. Экскурсия в школьную мастерскую.	Знакомство с профессиями.	Практикум
31, 32, 33, 34	Рабочие инструменты, их назначение.	Виды инструментов и материалов и для чего они предназначены. Практическая работа. Работа с разными видами инструментов: (молоток, ножовка, отвертка, паяльник, дрель и т.д.)	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду. Обогащать и уточнять словарь по теме.	Практикум
35, 36, 37, 38	Мелкий технический ремонт при утечке воды, засоре труб и др.	Знакомство с профессией сантехник. Виды работ. Правила техники безопасности при выполнении сантехнических работ. Инструмент и материалы используемый для сантехнических работ Мелкий технический ремонт при утечке воды, засоре труб и др. Практическая работа. Замена буксы в смесителе, замена смесителя, выполнить работы по устранению засора труб.	Знакомство с профессиями. Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду. Обогащать и уточнять словарь по теме.	Лекция. Беседа.
39, 40, 41, 42	Мелкий ремонт электроприборов.	Знакомство с профессией электрик. Вид работ. Правила техники безопасности при работе с электричеством. Инструмент и материалы используемый при работе с электричеством. Практическая работа.	Знакомство с профессиями. Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду. Обогащать и уточнять словарь по теме.	Лекция. Беседа. Практикум

		Замена электрических лампочек. Замена вилки у электроприбора. Замена розетки в квартире.		
43 44, 45 46, 47, 48	Сборка и ремонт мебели простой конструкции.	Правила техники безопасности при выполнении работ по сборке мебели. Виды мебели. Виды инструментов, используемые для сборки мебели. Как пользоваться инструкциями для сборки мебели. Практическая работа: сборка и ремонт мебели простой конструкции.	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду. Обогащать и уточнять словарь по теме.	Лекция. Беседа. Практикум
49 50,	Косметический ремонт в доме.	Косметический ремонт в доме. Правила техники безопасности при выполнении косметического ремонта. Виды деятельности. Практическая работа. Примерные виды деятельности: Окраска дверей, батарей, окон, стен.	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду. Обогащать и уточнять словарь по теме.	Лекция. Беседа. Практикум
51, 52	Повторение по разделу «Домашний умелец»	Урок обобщения и систематизации знаний.	Применение знаний в жизни.	Практикум
	Эстетика пришкольного участка - 16ч.			
53, 54	Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях.	Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях. Знакомство с профессиями садовод и ландшафтный дизайнер. Правила безопасной работы с садовым инструментом.	Знакомство с профессиями.	Лекция. Беседа.
55, 56	Однолетние декоративные растения.	Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок. Практическая работа: Посев семян на рассаду.	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду.	Лекция. Беседа.
57, 58	Двулетники разнообразие форм и окраски.	Двулетники разнообразие форм и окраски. Жизненные циклы двулетников; ассортимент. Преимущества двулетних растений; выполнять подборку по каталогу растений в клумбы. Сроки посева и способа их сохранения зимой. Пикирование растений.	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду.	Лекция. Беседа
59, 60 61, 62	Многолетние растения, уход и размножение. Сорты.	Многолетние растения, уход и размножение. Сорты. Экскурсия по школьному участку.	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду.	Лекция. Беседа

63, 64 65, 66	Подготовка участка к посадке.	Подготовка почвы к посадке.	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду.	Лекция. Беседа Практикум
67-68	Повторение по разделу «Эстетика пришкольного участка»	Урок обобщения и систематизации знаний.	Применение знаний в жизни.	Практикум

Список литературы учителя

1. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида// Под ред. А. М. Щербаковой, допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации, М.: Издательский центр В ЛАД ОС, 2005 г.
2. Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида. Пособие для учителя 5-9 классов // Под ред. С.А. Львова, допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации, М.: Издательский центр ВЛАДОС, 2005 г. Программа специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида: 5-9 кл.: В 2сб. //Под ред. В.В.Воронковой - М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2001 г.-Сб. 1.
3. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида // Под ред. А. М. Щербаковой, допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации, М.: Издательский центр ВЛАДОС, 2005 г.
4. Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида. Пособие для учителя 5-9 классов // Под ред. С.А. Львова, допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации, М.: Издательский центр ВЛАДОС, 2005 г.
5. Наумов Л.А. За годом год - М. Знание 2008г.
6. Петровский К.С. Правильно ли вы питаетесь? - М. Знание 2007г.
7. Лаптев А.П. Закаляйтесь на здоровье - М.; Медицина 2011г.
8. Дерябина С.П. Социально-бытовая ориентировка 5-9кл.вариативные тестовые задания - Волгоград: Учитель 2013г.
9. Львова С.А. Социально-бытовая ориентировка 5-9 классы:

10. Ю.Симоненко В.Д. Технология Учебник для учащихся бкласс - М.; Вентана-Граф, 2004г.
11. П.Хохрина В.Т. Социально-бытовая ориентировка Кн. для учащихся специальных школ -Иркутск 2002г.
12. Гладкая В.В. Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида
13. Макридина О.И. Технология 6 класс - Волгоград: Учитель - АСТ, 2004г.
14. Соловьев Э. Я. Этикет - М.; ИВФ Антал, 2014г.
15. Культура питания: энциклопедический справочник/ Под ред. И.А. Чаховского. — Минск.: Белорусская советская энциклопедия, 2013.
16. Мусская И.А. Домоводство. —Ижевск: РИО «Квест», 2012.
17. Ковалев, В. М., Могильный, Н. П. Рецепты русской кухни. - М.: Мир, 2011.
18. Панкеев, И. А. Обычаи и традиции русского народа. - 2-е изд. - М.: ОМА- пресс, 2011г.
19. Зинкевич-Евстигнеева Т. Д., Нисневич Л. А. Как помочь «особому» ребенку: Книга для педагогов и родителей. - СПб., 2000.
20. Краткая энциклопедия домашнего хозяйства / Авт.-сост. В. И. Астафьев, А. Ф. Черданцева. - Минск, 2000
21. Домоводство и обучающий труд: Учебное пособие/Составитель А.П. Тарасова. — С-Пб.: МиМ- Экспресс, 2006.
22. Коноплёва Н.П. Секреты домашнего хозяйства: Кн. для учащихся. — М.: Просвещение, 2011.
23. Миладинов Петр. Полезные советы и рецепты для всех: Пер. с болгар
24. Мусская И.А. Домоводство. — Ижевск: РИО «Квест», 2012.
25. Ковалев, В. М., Могильный, Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. - М.: Сов. Россия, 2010

1. Поливалина Л.А. Большая энциклопедия домоводства. - М.: РИПОЛ КЛАССИК, 2001. - 576 с: илл.
2. Энциклопедия этикета для детей. - 2-е издание исправленное и дополненное. - М.: ОЛМА ПРЕСС, 2004.- 382 с.
3. Селинина А.Н. Советы молодой хозяйки - Улан-Удэ, Бурят. кн. изд-во, 2012г.
4. Кулинарная книжка: Мамины советы, Г.М. Балан - М. ИКТ Ростов изд-во 2004г.
5. Сервировка стола от А до Я - Говорова Д.Д. - М. Эскмо - 2010г.
6. Оводова О.Д. Ты это помнишь? Изд-во Малыш М. 2016г.
7. Юдина Е.Н. Правила поведения в обществе М изд-во АСТ-ПРЕСС - 2010г.
8. Белов А.И. Как стоят дом- Ростов 2003г.
9. Симоненко В.Д. Технология Учебник для учащихся бкласс - М.; Вентана- Граф, 2004г.
- Ю. Макридина О.И. Технология 6 класс - Волгоград: Учитель - АСТ, 2004г.

Список литературы родителей

1. Золотая книга этикета/ В.Ф. Андреев. - 2-е издание исправленное и дополненное. - М.: ВЕЧЕ, 2014.-400 с: илл.
2. Поливалина Л.А. Большая энциклопедия домоводства. - М.: РИПОЛ КЛАССИК, 2001.-576 с: илл.
3. Кулинарная книжка: Мамины советы, Г.М. Балан - М. ИКТ Ростов изд-во 2004г.
4. Сервировка стола от А до Я - Говорова Д.Д. - М. Эскмо - 2010г.
5. Норенко И.Г. Русские традиции при изготовлении различных изделий - Волгоград- 2007г.
6. Еременко Т.И. Книга о вкусной и здоровой пище - М изд-во Колос 2013г.
7. Зинкевич-Евстигнеева Т. Д., Нисневич Л. А. Как помочь «особому» ребенку: Книга для педагогов и родителей. - СПб., 2000.
8. Краткая энциклопедия домашнего хозяйства / Авт.-сост. В. И. Астафьев, А. Ф. Черданцева. - Минск, 2000.
9. Лоцинский В. М. Сервировка и этикет стола. - Минск, 2008.
10. Ю. Соловьев Э. Я. Этикет - М.; ИВФ Антал, 2014г.
11. Культура питания: энциклопедический справочник/ Под ред. И.А. Чаховского. — Минск.: Белорусская советская энциклопедия, 2013.

12. Мусская И.А. Домоводство. —Ижевск: РИО «Квест», 2012.
13. Ковалев, В. М., Могильный, Н. П. Рецепты русской кухни. - М.: Мир, 2011.
14. Н.Панкеев, И. А. Обычаи и традиции русского народа. - 2-е изд. - М.: ОМА-пресс, 2011
15. Краткая энциклопедия домашнего хозяйства / Авт.-сост. В. И. Астафьев, А. Ф. Черданцева. - Минск, 2000
16. Домоводство и обучающий труд: Учебное пособие/Составитель А.П. Тарасова. — С-Пб.: МиМ- Экспресс, 2015.
17. Коноплёва Н.П. Секреты домашнего хозяйства: Кн. для учащихся. — М.: Просвещение, 2011.
18. Миладинов Петр. Полезные советы и рецепты для всех: Пер, с болгарского. — М.: Легпромбытиздат, 2014.
19. Мусская И.А. Домоводство. —Ижевск: РИО «Квест», 2012.
20. Ковалев, В. М., Могильный, Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. - М.: Сов. Россия, 2010

