

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ленинградской области «Лужская школаинтернат,
реализующая адаптированные образовательные программы»

<p>«Рассмотрена» на заседании ШМО учителей трудоого обучения Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.</p>	<p>«Согласована» зам. директора по УР ГБОУ ЛО «Лужская школа-интернат» Хорошева Ю.В.(ФИО) « «30» августа 2021 г.</p>	<p>Приложение к АООП УО (ИН) вариант 2, утвержденной приказом № 473 от «31» августа 2021г</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

«Домоводство»

5 – 9 классы

Программу составила: учитель ГБОУ ЛО «Лужская школа-интернат»
Гальфинер Анастасия Валерьевна первой квалификационной категории

Срок реализации программы: 5 лет

Луга , 2021

1. Пояснительная записка

Данная рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2). Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Цель обучения – повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности. Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами. Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы. Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории». Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство» предусматривает:

- дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.
- Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковровая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тляпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

Уроки домоводства позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и др.

Методы обучения:

-словесные (рассказ, объяснение, беседа, работа с дополнительной литературой)
-наглядные (наблюдения, демонстрация образцов, показ презентаций) -практические (практические занятия, экскурсии) -
игровые (ролевые, деловые игры).

2. Описание места учебного предмета «Домоводство» в учебном плане.

Учебный предмет «Домоводство» входит в предметную область «Окружающий мир».

В соответствии с учебным планом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) для:

5 класса 102 часа (3 часа в неделю, 34 учебные недели);
6 класса 170 часов (5 часов в неделю, 34 учебные недели);
7 класса 170 часов (5 часов в неделю, 34 учебные недели);
8 класса 170 часов (5 часов в неделю, 34 учебные недели);
9 класса 170 часов (5 часов в неделю, 34 учебные недели);

Итого: 782 часа

Количество часов в неделю, отводимых на изучение учебного предмета:

в 5 классе составляет 3 ч. в неделю;
в 6 классе составляет 5 ч. в неделю.
в 7 классе составляет 5 ч. в неделю.
в 8 классе составляет 5 ч. в неделю.
в 9 классе составляет 5 ч. в неделю.

3. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Домоводство»

Предметные результаты:

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома. ·

Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др. · Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др. ·

Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.

Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Личностные результаты:

- 1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»;
- 2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 3) формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- 4) формирование уважительного отношения к окружающим;
- 5) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 6) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- 7) развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- 8) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 9) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей; 10) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- 11) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

4. Содержание учебного предмета «Домоводство»

Покупки.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

Обращение с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи.

Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов. Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления), (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш).

Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш).

Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки).

Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда.

Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.

Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).

Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

Уход за вещами

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды.

Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Уборка помещения.

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.

Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса.

Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Уборка территории.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

5. Тематическое планирование учебного предмета «Домоводство»

5 класс (3 ч. в неделю – в год 102 ч).

Наименование разделов	Количество часов	Содержание тем учебного предмета	Практическая часть с указанием формы	Экскурсии
5 класс				
Обращение с кухонным инвентарем	24 ч	Различение предметов посуды для сервировки стола , для приготовления пищи. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей. Различение чистой и грязной посуды. Очистление остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола.	Практическая работа - 4	
Покупки	16 ч	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.	Практическая работа - 2	Магазин

Уход за вещами	17 ч	<p>Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи» Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи в стиральной машине» Глажение утюгом. Различение составных частей утюга. Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Глажение кухонной салфетки. Уход за обувью.</p>	Практическая работа - 2	Школьная прачечная
Приготовление пищи	18 ч	<p>Продукты питания. Узнавание (различение) напитков. Узнавание напитка по упаковке. Узнавание (различение) молочных продуктов. Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов. Узнавание (различение) мясных продуктов и продуктов, требующих обработки. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Узнавание (различение) муки и мучных изделий. Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Узнавание (различение) круп и бобовых. Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий. Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Перемешивание продуктов. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда.</p>	Практическая работа - 7	Школьная кухня, Школьная столовая

Уборка помещений и территории	27 ч	<p>Уход за комнатными растениями. Протирка пыли с цветов. Пересадка цветов. Опрыскивание цветов. Значение комнатных цветов для человека.</p> <p>Уборка территории. Уборка бытового мусора. Уборка территории. Подметание территории. Сгребание травы и листьев.</p> <p>Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем. Уход за уборочным инвентарем. Уборка мебели.</p> <p>Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.</p> <p>Вытирание поверхности мебели. Уборка пола.</p> <p>Сметание мусора на полу в определенное место. Инвентарь для уборки снега. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Мытье стекла. Мытье зеркала. Дежурство по столовой.</p> <p>Уборка класса. Последовательность уборки. Инвентарь для уборки класса. Уборка класса.</p>	Практическая работа - 3.	
Итого:	102ч		18	4

6 класс (5 ч. в неделю – в год 170 ч).

Наименование разделов	Количество часов	Содержание тем учебного предмета	Практическая часть с указанием формы	Экскурсии
6 класс				
Обращение с кухонным инвентарем	39 ч	Различение предметов посуды для сервировки стола , для приготовления пищи. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей. Различение чистой и грязной посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола. Техника безопасности при использовании электрочайника и посудомоечной машины. Газовая и электрическая плита и их отличие. Виды кухонной мебели. Викторина «Моя кухня». Мытье холодильника.	Практическая работа - 4	
Покупки	19 ч	Я иду в магазин. Виды магазинов и их отделы. Выбор продуктов. Сроки годности продуктов. Взвешивание продуктов. Молочные продукты. Хлебобулочные продукты. Оплата покупки. Складывание покупок в сумку. Раскладывание покупок по местам хранения.	Практическая работа - 2	Магазин
Уход за вещами	30ч	Виды одежды. Выбор одежды в соответствии с назначением. Виды и выбор моющих средств. Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание и застирывание белья. Полоскание и выжимание белья. Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.Сортировка белья перед стиркой. Закладывание и вынимание белья измашины. Установка программы и температурного режима. Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи в стиральной машине» Глажение утюгом. Различение составных частей утюга.	Практическая работа - 4	Школьная прачечная

		Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Чистка одежды щеткой. Уход за обувью.		
Приготовление пищи	54 ч	Гигиена приготовления пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления пищи. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата. Обработка овощей. Резание овощей ножом. Натирание продуктов на терке. Техника безопасности при использовании режущих предметов. Соблюдение последовательности действий при варке продуктов. Соблюдение последовательности действий при жарке продуктов. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката. Соблюдение последовательности действий при варке яйца. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет. Открывание банок консервным ножом. Выбор и раскладывание посуды и столовых приборов при сервировке стола. Виды чая. Холодные напитки. Различение молочных продуктов (молоко, йогурт, творог и т.д). Различение мясных продуктов, готовых к употреблению (колбасы, ветчина. Знакомство со способами обработки мясных продуктов. Различение рыбных продуктов, готовых к употреблению. Различение муки и мучных изделий. Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знакомство со способами обработки(приготовления) круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий. Последовательность накрывания стола.	Практическая работа - 8	Школьная кухня, Школьная столовая
Уборка помещений и территории	28 ч	Уход за комнатными растениями. Протирка пыли с цветов. Пересадка цветов. Опрыскивание цветов. Значение комнатных цветов для человека. Уборка территории. Уборка бытового мусора. Уборка территории. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем. Уход за уборочным инвентарем. Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Инвентарь для уборки снега. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	Практическая работа - 3.	

		Мытье стекла. Мытье зеркала. Дежурство по столовой. Уборка класса. Последовательность уборки. Инвентарь для уборки класса. Уборка класса.		
Итого:	170ч		21	4

7 класс (5 ч. в неделю – в год 170 ч).

Наименование разделов	Количество часов	Содержание тем учебного предмета	Практическая часть с указанием формы	Экскурсии
7 класс				
Обращение с кухонным инвентарем	39 ч	Различение предметов посуды для сервировки стола , для приготовления пищи. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей. Различение чистой и грязной посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола. Техника безопасности при использовании электрочайника и посудомоечной машины. Газовая и электрическая плита и их отличие. Виды кухонной мебели. Викторина «Моя кухня». Мытье холодильника.	Практическая работа - 4	
Покупки	19 ч	Я иду в магазин. Виды магазинов и их отделы. Выбор продуктов. Сроки годности продуктов. Взвешивание продуктов. Молочные продукты. Хлебобулочные продукты. Оплата покупки. Складывание покупок в сумку. Раскладывание покупок по местам хранения.	Практическая работа - 2	Магазин
Уход за вещами	30ч	Виды одежды. Выбор одежды в соответствии с назначением. Виды и выбор моющих средств. Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание и застирывание белья. Полоскание и выжимание белья. Машинная стирка. Различение составных частей	Практическая работа - 4	Школьная прачечная

		<p>стиральной машины.Сортировка белья перед стиркой. Закладывание и вынимание белья измашины. Установка программы и температурного режима.</p> <p>Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи в стиральной машине»</p> <p>Глажение утюгом. Различение составных частей утюга.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при глажении белья.</p> <p>Чистка одежды щеткой.</p> <p>Уход за обувью.</p>		
Приготовление пищи	54 ч	<p>Гигиена приготовления пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления пищи. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата. Обработка овощей. Резание овощей ножом.</p> <p>Натираание продуктов на терке. Техника безопасности при использовании режущих предметов. Соблюдение последовательности действий при варке продуктов. Соблюдение последовательности действий при жарке продуктов. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката. Соблюдение последовательности действий при варке яйца. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет.</p> <p>Открывание банок консервным ножом. Выбор и раскладывание посуды и столовых приборов при сервировке стола. Виды чая.</p> <p>Холодные напитки. Различение молочных продуктов (молоко, йогурт, творог и т.д). Различение мясных продуктов, готовых к употреблению (колбасы, ветчина. Знакомство со способами обработки мясных продуктов. Различение рыбных продуктов, готовых к употреблению.</p> <p>Различение муки и мучных изделий. Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знакомство со способами обработки(приготовления) круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий. Последовательность накрывания стола.</p>	Практическая работа - 8	Школьная кухня, Школьная столовая

Уборка помещений и территории	28 ч	<p>Уход за комнатными растениями. Протирка пыли с цветов. Пересадка цветов. Опрыскивание цветов. Значение комнатных цветов для человека.</p> <p>Уборка территории. Уборка бытового мусора. Уборка территории. Подметание территории. Сгребание травы и листьев.</p> <p>Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем. Уход за уборочным инвентарем. Уборка мебели.</p> <p>Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.</p> <p>Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Инвентарь для уборки снега.</p> <p>Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.</p> <p>Мытье стекла. Мытье зеркала. Дежурство по столовой.</p> <p>Уборка класса. Последовательность уборки. Инвентарь для уборки класса. Уборка класса.</p>	Практическая работа - 3.	
Итого:	170ч		21	4

8 класс (5 ч. в неделю – в год 170 ч).

Наименование разделов	Количество часов	Содержание тем учебного предмета	Практическая часть с указанием формы	Экскурсии
8 класс				
Обращение с кухонным инвентарем	39 ч	Различение предметов посуды для сервировки стола , для приготовления пищи. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей. Различение чистой и грязной посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых	Практическая работа - 4	

		приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола. Техника безопасности при использовании электрочайника и посудомоечной машины. Газовая и электрическая плита и их отличие. Виды кухонной мебели. Викторина «Моя кухня». Мытье холодильника.		
Покупки	19 ч	Я иду в магазин. Виды магазинов и их отделы. Выбор продуктов. Сроки годности продуктов. Взвешивание продуктов. Молочные продукты. Хлебобулочные продукты. Оплата покупки. Складывание покупок в сумку. Раскладывание покупок по местам хранения.	Практическая работа - 2	Магазин
Уход за вещами	30ч	Виды одежды. Выбор одежды в соответствии с назначением. Виды и выбор моющих средств. Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание и застирывание белья. Полоскание и выжимание белья. Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи в стиральной машине» Глажение утюгом. Различение составных частей утюга. Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Чистка одежды щеткой. Уход за обувью.	Практическая работа - 4	Школьная прачечная

Приготовление пищи	54 ч	<p>Гигиена приготовления пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления пищи. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата. Обработка овощей. Резание овощей ножом. Натирание продуктов на терке. Техника безопасности при использовании режущих предметов. Соблюдение последовательности действий при варке продуктов. Соблюдение последовательности действий при жарке продуктов. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката. Соблюдение последовательности действий при варке яйца. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет. Открывание банок консервным ножом. Выбор и раскладывание посуды и столовых приборов при сервировке стола. Виды чая. Холодные напитки. Различение молочных продуктов (молоко, йогурт, творог и т.д). Различение мясных продуктов, готовых к употреблению (колбасы, ветчина. Знакомство со способами обработки мясных продуктов. Различение рыбных продуктов, готовых к употреблению. Различение муки и мучных изделий. Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий. Последовательность накрывания стола.</p>	Практическая работа - 8	Школьная кухня, Школьная столовая
Уборка помещений и территории	28 ч	<p>Уход за комнатными растениями. Протирка пыли с цветов. Пересадка цветов. Опрыскивание цветов. Значение комнатных цветов для человека.</p> <p>Уборка территории. Уборка бытового мусора. Уборка территории. Подметание территории. Сгребание травы и листьев.</p> <p>Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем. Уход за уборочным инвентарем. Уборка мебели.</p> <p>Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.</p> <p>Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Инвентарь для уборки снега.</p>	Практическая работа - 3.	

		Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Мытье стекла. Мытье зеркала. Дежурство по столовой. Уборка класса. Последовательность уборки. Инвентарь для уборки класса. Уборка класса.		
Итого:	170ч		21	4

9 класс (5 ч. в неделю – в год 170 ч).

Наименование разделов	Количество часов	Содержание тем учебного предмета	Практическая часть с указанием формы	Экскурсии
9 класс				
Обращение с кухонным инвентарем	39 ч	Различение предметов посуды для сервировки стола , для приготовления пищи. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей. Различение чистой и грязной посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола. Техника безопасности при использовании электрочайника и посудомоечной машины. Газовая и электрическая плита и их отличие. Виды кухонной мебели. Викторина «Моя кухня». Мытье холодильника.	Практическая работа - 4	

Покупки	19 ч	Я иду в магазин. Виды магазинов и их отделы. Выбор продуктов. Сроки годности продуктов. Взвешивание продуктов. Молочные продукты. Хлебобулочные продукты. Оплата покупки. Складывание покупок в сумку. Раскладывание покупок по местам хранения.	Практическая работа - 2	Магазин
Уход за вещами	30ч	Виды одежды. Выбор одежды в соответствии с назначением. Виды и выбор моющих средств. Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание и застирывание белья. Полоскание и выжимание белья. Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи в стиральной машине» Глажение утюгом. Различение составных частей утюга. Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Чистка одежды щеткой. Уход за обувью.	Практическая работа - 4	Школьная прачечная
Приготовление пищи	54 ч	Гигиена приготовления пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления пищи. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата. Обработка овощей. Резание овощей ножом. Натирание продуктов на терке. Техника безопасности при использовании режущих предметов. Соблюдение последовательности действий при варке продуктов. Соблюдение последовательности действий при жарке продуктов. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката. Соблюдение последовательности действий при варке яйца. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет. Открывание банок консервным ножом. Выбор и раскладывание посуды и столовых приборов при сервировке стола. Виды чая. Холодные напитки. Различение молочных продуктов (молоко, йогурт, творог и т.д). Различение мясных продуктов, готовых к употреблению	Практическая работа - 8	Школьная кухня, Школьная столовая

		(колбасы, ветчина. Знакомство со способами обработки мясных продуктов. Различение рыбных продуктов, готовых к употреблению. Различение муки и мучных изделий. Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знакомство со способами обработки(приготовления) круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий. Последовательность накрывания стола.		
Уборка помещений и территории	28 ч	Уход за комнатными растениями. Протирка пыли с цветов. Пересадка цветов. Опрыскивание цветов. Значение комнатных цветов для человека. Уборка территории. Уборка бытового мусора. Уборка территории.Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем. Уход зауборочным инвентарем. Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Инвентарь для уборки снега. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Мытье стекла. Мытье зеркала. Дежурство по столовой. Уборка класса. Последовательность уборки. Инвентарь для уборки класса.Уборка класса.	Практическая работа - 3.	
Итого:	170ч		21	4