

**Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение  
«Специальная (коррекционная) школа»**

**РАССМОТРЕНА:**  
на заседании  
педагогического совета  
№ 1 от «30» августа 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор МОБУ «Специальная  
(коррекционная) школа» И.В.Павлова  
Приказ № 102 от «01» сентября 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
учебного предмета  
«ДОМОВОДСТВО»  
для обучающихся 5 - 8 классов  
(перешедших на ФГОС УО, вариант 2)**

**Срок реализации – 4 года**

**Учитель:** Черникова А.А.  
**Квалификационная категория:** 1

**РАССМОТРЕНА И ПРИНЯТА:**  
Протокол заседания ШМО «Учителей технологии» № 1 от «28» августа 2023г.  
руководитель ШМО Черникова А.А.

**Бузулук, 2023г.**

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена в соответствии с:

— Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

— Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 года № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);

— Приказом Минпросвещения России от 24.11.2022 № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.12.2022 № 71930);

— Адаптированной основной общеобразовательной программой образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) МОБУ «Специальная (коррекционная) школа» (вариант 2)

Для обучающихся, получающих образование по варианту 2 адаптированной основной общеобразовательной программы, характерно интеллектуальное и психофизическое недоразвитие в умеренной, тяжёлой или глубокой степени, которое может сочетаться с локальными или системными нарушениями зрения, слуха, опорно - двигательного аппарата, расстройствами аутистического спектра, эмоционально-волевой сферы, выраженными в различной степени тяжести. У некоторых детей выявляются текущие психические и соматические заболевания, которые значительно осложняют их индивидуальное развитие и обучение.

В Федеральном компоненте государственного стандарта «Домоводство» обозначен как самостоятельный предмет. На его изучение отведено:

- 5 класс – 3 часа в неделю, 102 часов в год,
- 6 класс – 5 часа в неделю, 170 часов в год,
- 7 класс – 5 часа в неделю, 170 часов в год,
- 8 класс - 5 часа в неделю, 170 часов в год.

Срок реализации программы 4 года. Общее количество часов по предмету за весь период обучения составляет 612 часов.

**Цель** – повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

**Задачи:** формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

Рабочая программа создана для обучающихся с лёгкой умственной отсталостью и призвана оказать существенное воздействие на интеллектуальную, эмоциональную сферы, способствуют формированию личности умственно отсталого ребенка, воспитанию у него положительных навыков и привычек.

Материально-техническое обеспечение образовательной области и предметов по домоводству включает: дидактический материал: комплекты демонстрационных и раздаточного материалов, таблицы по разделам и темам профильного труда, рабочие тетради; фото, картинки, пиктограммы с изображениями действий, операций, алгоритмов работы с использованием инструментов и оборудования; наборы инструментов для домоводства

(салфетки, тряпки, губки, ведра, и др.).

Предмет «Домоводство» входит в обязательную часть учебного плана организации. Общий объём нагрузки и максимальный объём нагрузки обучающихся определён требованиями Стандарта. Определение одного из вариантов АООП образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) осуществляется на основе рекомендаций центральной психолого-медико-педагогической комиссии (далее ЦПМПК), сформулированных по результатам его комплексного обследования, с учетом индивидуального плана развития (далее ИПР).

### Планируемые результаты

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

- 1) *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.

### Критерии оценивания

В процессе обучения с учащимися с умеренной и тяжёлой, глубокой умственной отсталостью введена *безотметочная* форма аттестации.

Личностные и предметные планируемые результаты освоения обучающимися АООП должны рассматриваться в качестве возможных (примерных), соответствующих индивидуальным возможностям и специфическим образовательным потребностям обучающихся.

**Оценка текущей аттестации основывается на качественных критериях по итогам выполняемых действий:**

*Оценка достижений предметных результатов по практической составляющей* производится путём фиксации фактической способности к выполнению учебного действия, обозначенного в качестве возможного предметного результата по следующей шкале:

0 – не выполняет, помощь не принимает.

1 – выполняет совместно с педагогом при значительной тактильной помощи.

2 – выполняет совместно с педагогом с незначительной тактильной помощью или после частичного выполнения педагогом.

3 – выполняет самостоятельно по подражанию, показу, образцу.

4 – выполняет самостоятельно по словесной пооперациональной инструкции.

5 – выполняет самостоятельно по вербальному заданию.

*Оценка достижений предметных результатов по знаниевой составляющей* производится путем фиксации фактической способности к воспроизведению (в т.ч. и невербальному) знания, обозначенного в качестве возможного предметного результата по следующей шкале:

0 – не воспроизводит при максимальном объеме помощи.

- 1 – воспроизводит по наглядным опорам со значительными ошибками и пробелами.
- 2– воспроизводит по наглядным опорам с незначительными ошибками.
- 3– воспроизводит по подсказке с незначительными ошибками.
- 4– воспроизводит по наглядным опорам или подсказкам без ошибок.
- 5 – воспроизводит самостоятельно без ошибок по вопросу.

На основании сравнения показателей - учитель делает вывод о динамике усвоения АООП и СИПР по следующей шкале:

- 0 – отсутствие динамики или регресс.
- 1 – динамика в освоении минимум одной операции, действия.
- 2 – минимальная динамика.
- 3 – средняя динамика.
- 4 – выраженная динамика.
- 5 – полное освоение действия.

Выявление представлений, умений и навыков обучающихся в каждой образовательной области создаёт основу для корректировки СИПР, конкретизации содержания дальнейшей коррекционно-развивающей работы.

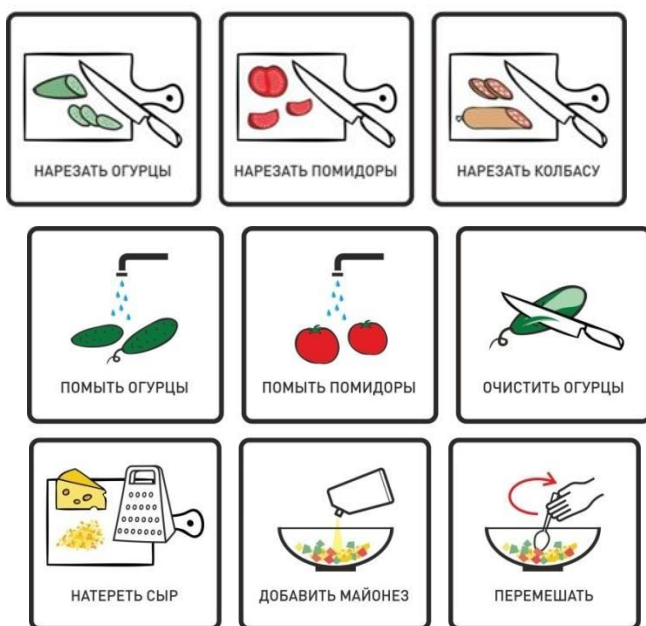
**Текущая аттестация** обучающихся включает в себя полугодовое оценивание результатов освоения СИПР, разработанной на основе АООП образовательной организации. *Фиксация результатов текущего контроля осуществляется в форме усвоено / не усвоено. Отметке «усвоено» соответствует шкальная оценка от 1 до 5. Отметке «не усвоено» соответствует шкальная оценка 0 по обеим составляющим предметных результатов.*

Промежуточная аттестация по учебному предмету «Домоводство» проводится в форме проверочной работы.

## КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### 5 класс

Задание 1. «Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата»



Задание 2. «Назвать отделы в магазине»



Задание 3. «Подобрать слова – подписи к картинкам»



ЛОЖКА

ЛОЖКА

ЛОЖКА



ТАРЕЛКА

ТАРЕЛКА



КАСТРЮЛЯ

КАСТРЮЛЯ



Задание 4. «Соблюдение последовательности действий при подметании пола».

**6 класс**

Задание 1. Какой предмет нужно купить в подарок для каждого из членов семьи? Соедини подарки с членами семьи, для которых они куплены

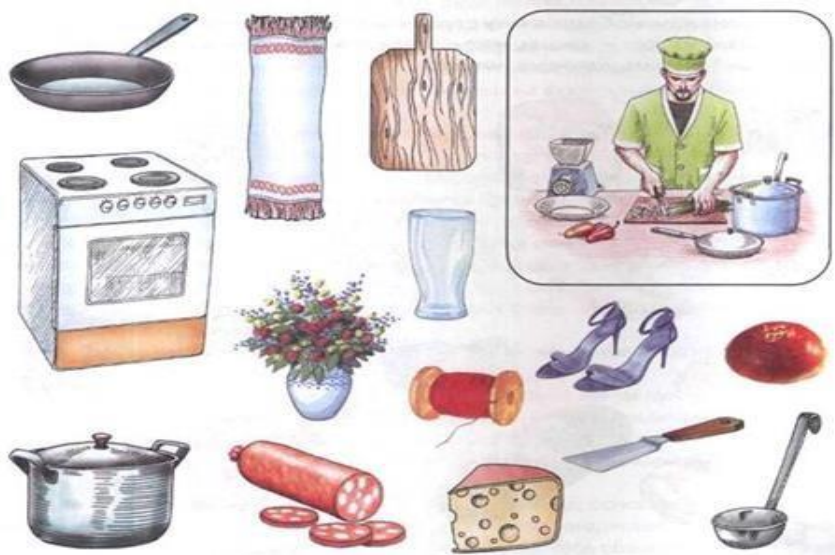
 МАМЕ		 ПАПЕ
 БАБУШКЕ		 ДЕДУШКЕ
 СЫНУ		 ДОЧКЕ



Задание 2. Найди пары обуви и соедини линией.



Задание 3. Обращение с кухонным инвентарем. Найди и зачеркни предметы, которые не понадобятся повару при приготовлении пищи.



Задание 4. Найди на картинке предметы, которые необходимы для уборки в комнате.



7 класс

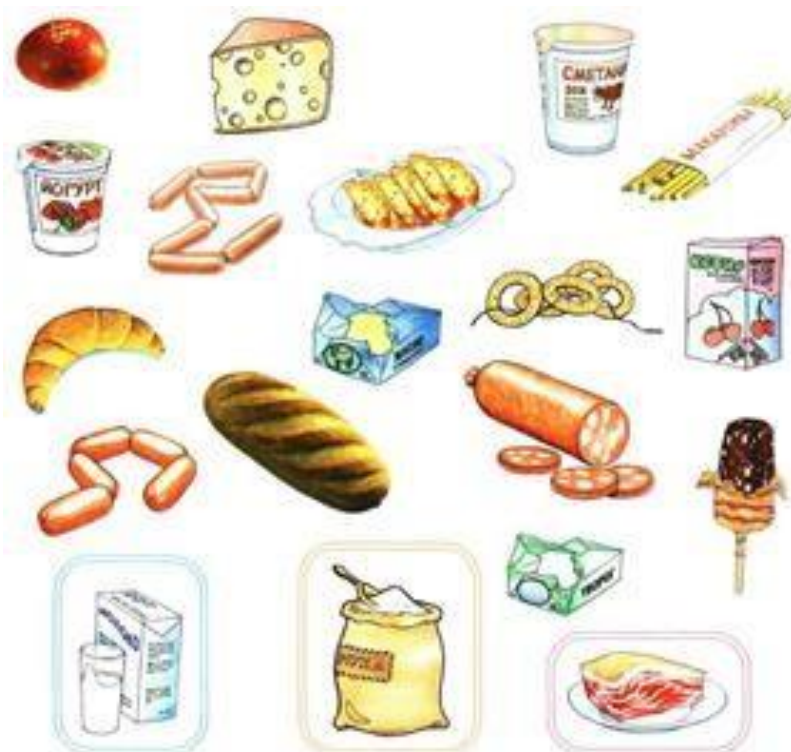
Задание 1. Помоги Тане одеться на летнюю прогулку в парке



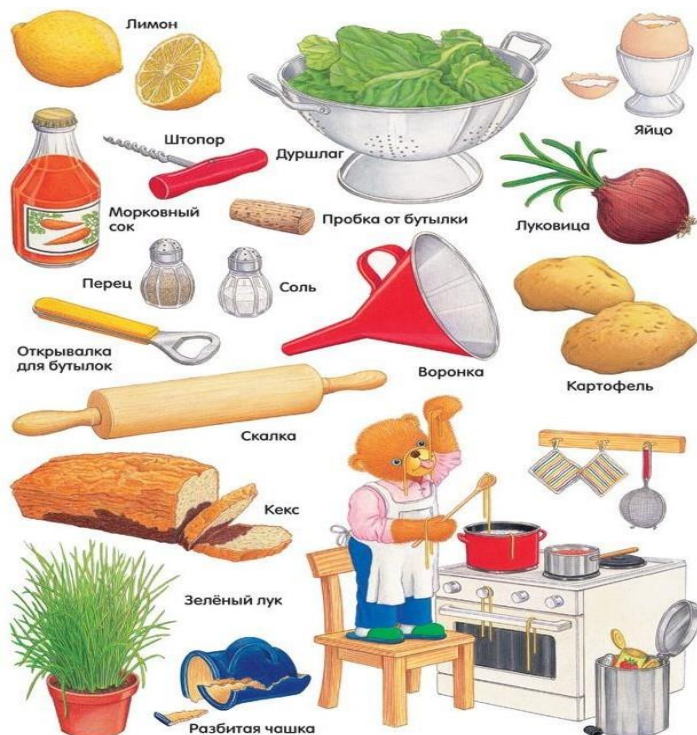
Задание 2. Рассортируй бытовые отходы и соедини линиями, в какой контейнер ты выбросишь тот или иной мусор.



Задание 3. Рассмотрите картинки. Соедини муку с продуктами, сделанными из нее желтыми линиями; молоко с продуктами из него – синими; мясо с продуктами из него – красными



Задание 4. Выбери и обведи предметы, которые относятся к кухонному инвентарю.



8 класс

Задание 1. Найди и зачеркни лишний предмет.



Задание 2. Соедини красным карандашом овощи, которые необходимо добавить в суп, а зеленым ягоды, которые необходимо добавить в компот.





Задание 3. Рассортируй бытовые отходы и соедини линиями, в какой контейнер ты выбросишь тот или иной мусор.



Задание 4. Найди и отметь одинаковыми цифрами одинаковые носки. Сколько пар носков получилось?

### Содержание предмета

#### ***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. Очистление остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды.

Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очистление 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.***

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 терке. 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), мытье 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): хлопчатобумажная и шерстяная ткань, белое и цветное белье, 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.

### **Тематическое планирование**

<b>№ п\п</b>	<b>Тема урока</b>	<b>К-во часов</b>
	<b>5 класс</b>	<b>102ч.</b>
1	Мой дом.	1
2	Домашние дела.	1
3	Семейные заботы.	1
4	Покупки. Как делать покупки. Магазин.	1
5	Правила поведения в магазине.	1
6	Упаковка продуктов в сумки.	1
7	Посуда и кухонный инвентарь.	1

8	Посуда для сервировки стола.	1
9	Посуда для сервировки стола.	1
10	Посуда для приготовления пищи.	1
11	Кухонные принадлежности.	1
12	Назначение кухонных принадлежностей.	1
13	Уход за посудой.	1
14	Чистая и грязная посуда.	1
15	Чистая и грязная посуда.	1
16	Мытье посуды.	1
17	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.	1
18	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.	1
19	Сушка посуды.	1
20	Определение места посуды на кухне.	1
21	Определение места посуды на кухне.	1
22	Виды бытовых кухонных приборов.	1
23	Назначение приборов.	1
24	Назначение приборов.	1
25	Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами.	1
26	Уход за бытовыми приборами.	1
27	Уход за бытовыми приборами.	1
28	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	1
29	Мытье и хранение электробытовых приборов.	1
30	Накрывание на стол.	1
31	Выбор посуды при сервировке стола.	1
32	Сервировка стола к завтраку.	1
33	Обобщающий урок	1
34	Приготовление блюда.	1
35	Правила гигиены при приготовлении еды.	1
36	Правила гигиены при приготовлении еды.	1
37	Понятие «Рецепт блюда».	1
38	Чтение рецепта блюда.	1
39	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1
40	Выбор инвентаря для приготовления блюда.	1
41	Подготовка продуктов.	1
42	Мытье овощей.	1
43	Чистка овощей. Резание ножом.	1
44	Нарезание кубиками, соломкой.	1
45	Натираание на терке.	1
46	Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей.	1
47	Приготовление салата.	1
48	Украшение блюд.	1
49	Выбор продуктов для салата из вареных овощей.	1
50	Этапы предварительной обработки и варки овощей.	1
51	Приготовление салата из вареных овощей.	1
52	Уход за вещами.	1
53	Назначение одежды.	1
54	Сезонная одежда.	1



55	Ручная стирка белья.	1
56	Инвентарь для стирки белья.	1
57	Выбор моющего средства.	1
58	Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Этапы стирки одежды.	1
59	Этапы стирки одежды.	1
60	Машинная стирка.	1
61	Составные части стиральной машины.	1
62	Правила безопасного обращения со стиральной машиной.	1
63	Сортировка белья перед стиркой.	1
64	Закладывание белья в машину перед стиркой.	1
65	Выставление необходимой температуры.	1
66	Выбор программы и температуры.	1
67	Включение машины.	1
68	Отключение машины, вынимание и развешивание белья.	1
69	Глажение белья.	1
70	Составные части утюга.	1
71	Правила безопасности при работе с утюгом.	1
72	Гладильная доска.	1
73	Правила безопасности при использовании гладильной доски.	1
74	Правила безопасности при использовании гладильной доски.	1
75	Выбор режима глажения.	1
76	Последовательность действий при глажении белья.	1
77	Последовательность действий при глажении белья.	1
78	Складывание белья и одежды.	1
79	Складывание белья и одежды.	1
80	Вывешивание одежды на «плечики».	1
81	Складывание в шкаф.	1
82	Чистка одежды.	1
83	Инвентарь для чистки.	1
84	Виды обуви.	1
85	Уход за обувью.	1
86	Последовательность действий при мытье обуви.	1
87	Инвентарь для чистки обуви.	1
88	Последовательность действий при чистке обуви.	1
89	Последовательность действий при чистке обуви.	1
90	Уборка мебели.	1
91	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.	1
92	Уборка пола.	1
93	Сметание мусора на полу в определенное место.	1
94	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	1
95	Уборка пола пылесосом.	1
96	Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом.	1
97	Инвентарь для уборки пришкольного участка.	1
98	Сезонные работы на пришкольном участке.	1
99	Сезонные работы на пришкольном участке.	1
100	Сезонные работы на пришкольном участке.	1
101	Проверочная работа.	1

102	Обобщающий урок	
	<b>6 класс</b>	<b>170 ч.</b>
1	Предмет «Домоводство» Коммунальные удобства, их назначение.	1
2	Водоснабжение, газоснабжение, электроснабжение,	1
3	Лифт, домофон.	1
4	Правила пользования лифтом, домофоном .	1
5	Газовая и электроплита. Правила техники безопасности при работе.	1
6	Холодильник. Назначение. Правила безопасности.	1
7	Кухонный комбайн. Назначение. Правила безопасности.	1
8	Микроволновая печь. Назначение. Правила безопасности.	1
9	Оборудование кухни. Организация рабочего места.	1
10	Правила поведения за столом.	1
11	Сервировка стола, меню.	1
12	Кулинарная обработка продуктов: первичная и тепловая обработки	1
13	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи	1
14	Овощи. Виды овощей. Первичная обработка овощей.	1
15	Правила работы с ножом.	1
16	Простые способы нарезки овощей.	1
17	Простые способы нарезки овощей. Практическая работа.	1
18	Сложные способы нарезки овощей.	1
19	Тепловая обработка овощей.	1
20	Приготовление салатов из сырых овощей.	1
21	Приготовление салатов из сырых овощей.	1
22	Приготовление салатов из вареных овощей.	1
23	Приготовление салатов из вареных овощей.	1
24	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.	1
25	Приготовление супов из овощей. суп «Картофельный»	1
26	Приготовление супов из овощей. Суп «Щи»	1
27	Молочные продукты. Их виды, хранение.	1
28	Блюда из молока.	1
29	Составление кроссворда по теме «Молочные продукты.»	1
30	Блюда из зерна.	1
31	Из чего варят каши	1
32	Плох обед, если хлеба нет.	1
33	Откуда хлеб на стол к нам пришел?	1
34	Виды бутербродов.	1
35	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда.	1
36	Простой бутерброд.	1
37	Сложный бутерброд.	1
38	Закрытый бутерброд.	1
39	Открытый бутерброд.	1
40	Горячий бутерброд.	1
41	Изготовление простых салатов. Выбор продуктов.	1
42	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.	1
43	Выбор кухонного инвентаря	1
44	Приготовление салата из овощей.	1
45	Фруктовый салат.	1
46	Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола.	1
47	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1

48	Сервировка стола для чая.	1
49	<b>Личная гигиена.</b> Правила личной гигиены.	1
50	Личные вещи.	1
51	Уход за личными вещами.	1
52	Гигиена зрения, слуха	1
53	Гигиена чтения.	1
54	Гигиена зрения, слуха и чтения.	1
55	О вреде алкоголя и курения.	1
56	Уход за одеждой и обувью.	1
57	Значение одежды для сохранения здоровья человека.	1
58	Виды одежды и назначения.	1
59	Значение головных уборов для сохранения здоровья человека.	1
60	Виды головных уборов и назначения.	1
61	Выбор одежды, головных уборов по назначению (рабочая, домашняя, праздничная, спортивная).	1
62	Рабочая одежда.	1
63	Домашняя одежда.	1
64	Праздничная одежда.	1
65	Спортивная одежда.	1
66	Значение обуви для сохранения здоровья человека. Виды и назначения.	1
67	Значение обуви для сохранения здоровья человека. Виды и назначения.	1
68	Выбор обуви по сезону.	1
69	Летняя обувь.	1
70	Зимняя обувь.	1
71	Демисезонная обувь.	1
72	Приемы повседневного ухода за обувью	1
73	Чистка повседневной обуви.	1
74	Сушка повседневной обуви.	1
75	Деловая игра: «Необходимые и важные вещи в гардеробе».	1
76	Деловая игра: «Собираем чемоданы к морю».	1
77	Правила повседневного ухода за одеждой.	1
78	Приемы повседневного ухода за одеждой.	1
79	Чистка повседневной одежды.	1
80	Чистка верхней одежды.	1
81	Сушка повседневной одежды.	1
82	Сушка верхней одежды.	1
83	Белье, его виды и назначение	1
84	Правила хранения белья	1
85	Стирка белья	1
86	Правила применения мыла при стирке.	1
87	Ремонт белья.	1
88	Мастерские ремонта одежды города.	1
89	Приемы стирки и сушки мелких вещей.	1
90	Основные виды магазинов.	1
91	Правила поведения в магазине.	1
92	Виды отделов в магазинах.	1
93	Специализированные магазины.	1
94	Уборка помещения.	1
95	Название и назначение предметов мебели в классной комнате.	1
96	Инвентарь для уборки класса	1

97	Правила безопасной работы с инвентарем и приспособлениями.	1
98	Уход за инвентарем и его хранение.	1
99	Сухая уборка и влажная уборка.	1
100	Уход за мебелью.	1
101	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	1
102	Уборка пола. последовательности действий при подметании пола.	1
103	Пылесос. Их виды и назначение.	1
104	Различение основных частей пылесоса.	1
105	Последовательность действий при уборке пылесосом	1
106	Уборка пола.	1
107	Последовательность действий при мытье пола.	1
108	Уборка класса.	1
109	Уход за комнатными растениями в классе.	1
110	Уход за школьными растениями	1
111	Протирание подоконников в классе.	1
112	Уборка территории школы	1
113	Сервировка стола к чаю.	1
114	Средства и приспособления для мытья посуды	1
115	Мытье посуды.	1
116	Последовательность действий при мытье и сушке посуды.	1
117	Накрывание на стол.	1
118	Выбор посуды и столовых приборов	1
119	Последовательность действий при сервировке стола	1
120	<b>Квартира.</b> Планировка квартиры.	1
121	Функциональное назначение всех помещений квартиры и дома	1
122	Гостиная, ее функциональное предназначение	1
123	План обустройства (зонирование) гостиной	1
124	Спальная комната.	1
125	Сон — здоровье человека.	1
126	Режим сна.	1
127	Почему снятся тревожные сны.	1
128	Обустройство комнаты для сна.	1
129	Кухня, ее оборудование.	1
130	Помещение для детей (детская комната).	1
131	Санузел.	1
132	Ванная комната	1
133	Правила безопасного поведения в кухне.	1
134	Правила безопасного поведения в ванной комнате.	1
135	Подсобные помещения в квартире, их оборудование	1
136	Подготовка квартиры (дома) к осени (зиме).	1
137	<b>Растения в доме.</b> Их назначение: оздоровление.	1
138	Растения в доме. Их назначение: эстетика быта.	1
139	Виды комнатных растений.	1
140	Экзотические растения (лимонное дерево, кактус).	1
141	Цветущие растения, их особенности.	1
142	Уход за декоративными растениями: подкормка.	1
143	Уход за декоративными растениями: температурный режим.	1
144	Уход за декоративными растениями: световой режим.	1
145	Посуда, ее виды для комнатных растений.	1



146	Интерьер комнаты с растениями.	1
147	Посадка, полив комнатных растений, формирование кроны.	1
148	Огород на подоконнике.	1
149	Посадка лука, посев петрушки, укропа.	1
150	Организация питания семьи	1
151	Питание и здоровье человека	1
152	Режим питания.	1
153	Мясо и мясопродукты, правила хранения.	1
154	Овощи, грибы, правила хранения.	1
155	Плоды, ягоды, правила хранения.	1
156	Меню (в зависимости от сезона и питательной ценности продуктов).	1
157	Домашние заготовки.	1
158	Соль, ее назначение для питания, использование соли.	1
159	Сахар, его польза и вред.	1
160	Виды пряностей и приправ в пище.	1
161	История хлеба.	1
162	Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда.	1
163	Русский хлеб и его разновидности.	1
164	Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.	1
165	Праздник в доме.	1
166	Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.	1
167	Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений).	1
168	Сезонные работы на пришкольном участке.	1
169	Сезонные работы на пришкольном участке.	1
170	Проверочная работа.	1
<b>7 класс</b>		<b>170ч.</b>
1.	Планирование покупок.	1
2.	Выбор места совершения покупок	1
3.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1
4.	Нахождение нужного товара в магазине.	
5.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине	1
6.	Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол.	1
7.	Раскладывание продуктов в места хранения из сумки.	1
8.	Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож.	1
9.	Кухонный инвентарь. Назначение.	1
10.	Приемы пользования кухонным инвентарем. Техника безопасной работы с кухонным инвентарем.	1
11.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска)	1
12.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска)	1
13.	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	1
14.	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	1
15.	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	1
16.	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью.	1

17.	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью.	1
18.	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1
19.	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1
20.	Раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз	1
21.	Расставление блюд.	1
22.	Различение чистой и грязной посуды. Очистка остатков пищи с посуды.	1
23.	Замачивание посуды. Протирание посуды губкой.	1
24.	Замачивание посуды. Протирание посуды губкой.	1
25.	Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	1
26.	Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	1
27.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очистка посуды от остатков пищи, замачивание посуды.	1
28.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	1
29.	Практические занятия. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	1
30.	Практические занятия. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1
31.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды.	1
32.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток.	1
33.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1
34.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очистка посуды от остатков пищи, замачивание посуды.	1
35.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очистка посуды от остатков пищи, замачивание посуды.	1
36.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: намыливание посуды моющим средством, чистка посуды.	1
37.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: намыливание посуды моющим средством, чистка посуды.	1
38.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: ополаскивание, сушка.	1
39.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: ополаскивание, сушка.	1
40.	Кухонный инвентарь. Назначение. Приемы пользования. Техника безопасного труда	1
41.	Кухонный инвентарь. Назначение. Приемы пользования. Техника безопасного труда	1
42.	Кухня. Оборудование кухни.	1
43.	Правила гигиены и санитарии при приготовлении пищи.	1
44.	Физиология питания.	1

45.	Подготовка к приготовлению блюда. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1
46.	Подготовка к приготовлению блюда. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1
47.	Выбор посуды, необходимой для приготовления блюда.	1
48.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1
49.	Обработка продуктов. Мытье продуктов.	1
50.	Обработка продуктов. Мытье продуктов.	1
51.	Мучные изделия. Изделия из теста.	1
52.	Разминание теста.	1
53.	Раскатывание жгута из теста.	1
54.	Деление жгута на порционные кусочки.	1
55.	Раскатывание лепешек из порционных кусочков.	1
56.	Лепка импровизированного пирожка.	1
57.	Лепка импровизированного пирожка.	1
58.	Лепка импровизированной ватрушки.	1
59.	Лепка импровизированной ватрушки.	1
60.	Лепка импровизированного пельменя.	1
61.	Лепка импровизированного пельменя.	1
62.	Кисломолочные продукты и блюда из них.	1
63.	Перемешивание продуктов ложкой	1
64.	Выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр); выбор кухонного инвентаря (тарелка)	1
65.	Выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр); выбор кухонного инвентаря (тарелка)	1
66.	Сборка открытого бутерброда (хлеб сыр, хлеб колбаса).	1
67.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания)	1
68.	Сборка закрытого бутерброда (хлеб сыр, хлеб колбаса).	1
69.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания)	1
70.	Техника безопасного труда при работе с кухонным ножом.	1
71.	Изготовление бутербродов, правила нарезки хлеба.	1
72.	Изготовление бутербродов, правила нарезки сыра.	1
73.	Изготовление бутербродов, правила нарезки колбасы.	1
74.	Правила гигиены и санитарии при приготовлении пищи.	1
75.	Правила гигиены и санитарии при приготовлении пищи.	1
76.	Физиология питания.	1
77.	Микроорганизмы. Пищевые отравления.	1
78.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления	1
79.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления	1
80.	Сервировка стола к обеду.	1
81.	Сервировка стола к обеду.	1
82.	Этикет за столом.	1
83.	Прием гостей.	1
84.	Уход за одеждой. Ручная стирка.	1
85.	Сортировка белья перед стиркой.	1
86.	Наполнение емкости водой.	1
87.	Выбор моющего средства.	1
88.	Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1
89.	Замачивание. Застирывание.	1

90.	Полоскание. Выжимание.	1
91.	Вывешивание на просушку.	1
92.	Практические занятия. Сортировка белья перед стиркой.	1
93.	Практические занятия. Наполнение емкости водой. Вывешивание на просушку.	1
94.	Практические занятия. Выбор моющего средства.	1
95.	Практические занятия. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1
96.	Практические занятия. Замачивание. Застирывание.	1
97.	Практические занятия. Замачивание. Застирывание.	1
98.	Практические занятия. Полоскание. Выжимание.	1
99.	Практические занятия. Полоскание. Выжимание.	1
100.	Практические занятия. Вывешивание на просушку.	1
101.	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1
102.	Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи»	1
103.	Глажение утюгом. Техника безопасного труда.	1
104.	Различение составных частей утюга (подшва утюга).	1
105.	Различение составных частей утюга (шнур).	1
106.	Различение составных частей утюга (регулятор температуры).	1
107.	Соблюдение правил безопасной работы.	1
108.	Соблюдение последовательных действий при глажении белья.	1
109.	Практические занятия. Установка гладильной доски.	1
110.	Практические занятия. Выставление температурного режима на утюге.	1
111.	Практические занятия. Подключение утюга к сети.	1
112.	Практические занятия. Раскладывание белья на доске.	1
113.	Практические занятия. Движение руки с утюгом, складывание белья.	1
114.	Практические занятия. Выключение утюга из сети	1
115.	Практические занятия. Развешивание вещей на плечики.	1
116.	Практические занятия. Сворачивание белья.	1
117.	Практические занятия. Сворачивание белья.	1
118.	Практические занятия. Сворачивание одежды.	1
119.	Практические занятия. Сворачивание одежды.	1
120.	Уход за обувью. Уличная и домашняя обувь.	1
121.	Очистка от загрязнений.	1
122.	Практические занятия. Соблюдение действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки.	1
123.	Практические занятия. Соблюдение действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки.	1
124.	Практические занятия. Соблюдение действий при мытье обуви: протираание обуви влажной тряпкой, протираание сухой тряпкой.	1
125.	Практические занятия. Соблюдение действий при мытье обуви: протираание обуви влажной тряпкой, протираание сухой тряпкой.	1
126.	Уход за обувью с использованием специальной обувной губки.	1
127.	Практические занятия. Уход за обувью с использованием специальной обувной губки.	1
128.	Уход за жилищем.	1
129.	Уборка территории от снега. Выбор инвентаря для уборки.	1
130.	Уборка территории от снега. Уход за уборочным инвентарем.	1
131.	Практические занятия. Уборка территории от снега.	1
132.	Практические занятия. Уборка территории от снега.	1
133.	Уборка мебели. Выбор инвентаря для уборки.	1



134.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1
135.	Уборка предметов с поверхности мебели.	1
136.	Вытирание поверхности мебели.	1
137.	Вытирание предметов интерьера	1
138.	Раскладывание предметов интерьера по местам	1
139.	Выливание использованной воды.	1
140.	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду	1
141.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду	1
142.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду	1
143.	Уборка пола. Сухая и влажная уборка пола.	1
144.	Уборка пола. Сухая и влажная уборка пола.	1
145.	Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	1
146.	Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	1
147.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в ведро	1
148.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в ведро.	1
149.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в ведро	1
150.	Различение основных частей пылесоса.	1
151.	Подготовка пылесоса к работе. Чистка пола пылесосом.	1
152.	Чистка пола пылесосом.	1
153.	Практические занятия. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка пола пылесосом.	1
154.	Практические занятия. Подготовка пылесоса к работе. Чистка пола пылесосом.	1
155.	Практические занятия. Подготовка пылесоса к работе. Чистка пола пылесосом.	1
156.	Соблюдение последовательности действий при мытье пола	1
157.	Наполнение емкости для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки	1
158.	Практические занятия. Наполнение емкости для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки	1
159.	Практические занятия. Наполнение емкости для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки	1
160.	Мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.	1
161.	Практические занятия. Мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.	1
162.	Практические занятия. Мытье пола, выливание использованной воды,	1

	просушивание мокрых тряпок.	
163.	Инвентарь для уборки листьев.	1
164.	Правила безопасной работы с инвентарем.	1
165.	Практические занятия. Собираение бытового мусора.	1
166.	Разнообразие комнатных растений .Размножение комнатных растений.	1
167.	Уход за комнатными растениями. Полив, рыхление почвы.	1
168.	Сезонные работы на пришкольном участке.	1
169.	Сезонные работы на пришкольном участке.	1
170.	Проверочная работа	1
<b>8 класс</b>		<b>170 ч.</b>
1	Беседа «Что такое домоводство»	1
2	<b>Моя семья.</b> Члены семьи. Роль каждого в семье.	2
3	Организация режима жизни членов семьи.	1
4	Планирование рабочих и выходных дней.	1
5	Распределение обязанностей среди членов семьи	1
6	Заработная плата.	1
7	Бюджет семьи.	1
8	Планирование расходов в семье	1
9	Коммунальные платежи.	1
10	Расчет платы на коммунальные услуги	1
11	Продуктовая корзина, цена, стоимость продуктов	1
12	Приобретение одежды, обуви.	1
13	Вещи долговременного пользования, их стоимость.	1
14	Планирование денежных средств на отдых.	1
15	Непредвиденные расходы.	1
16	<b>Здоровье человека.</b> Гигиенический режим, его правила в течение дня, недели.	1
17	Источники заболеваний.	1
18	Профилактика воспалительных и вирусных заболеваний.	1
19	Травмы.	1
20	Ожоги.	1
21	Помоги себе сам при порезах, ожогах (правила, средства).	1
22	Правила вызова врача, «скорой помощи».	1
23	Уход за больными в доме.	1
24	<b>Домашняя аптека.</b> Правила комплектования аптеки.	1
25	Средства от головной боли, кишечных расстройств, простудных заболеваний.	1
26	Народные безопасные средства для дезинфекции, полоскания, ожогов и др.	1
27	Правила обращения с лекарствами. Хранение лекарств.	1
28	Красота и здоровье. Толкование пословиц о красоте и здоровье.	1
29	Понятие о здоровом образе жизни.	1
30	Здоровье, спорт, интересный досуг — красота жизни.	2
31	Внешняя красота, ее правила.	1
32	Гигиенические средства по уходу за кожей, волосами.	1
33	Гигиенические правила для юношей.	1
34	Косметические средства для молодых людей.	1
35	Гигиенические уголки в доме, их оборудование.	1
36	Нравственное здоровье (культура поведения и речи, этика отношений между юношами и девушками, младшими и старшими).	1
37	Нравственное здоровье (культура поведения и речи, этика отношений	1

	между юношами и девушками, младшими и старшими).	
38	<b>Правила этики.</b> Поведение в общественных местах.	1
39	Правила обращения к незнакомому человеку.	1
40	Правила знакомства.	1
41	Правила выхода из конфликтной ситуации в семье, с друзьями.	1
42	Правила поведения в гостях.	1
43	<b>Уход за вещами.</b>	1
44	Ручная стирка. Наполнение емкости водой (подбор воды подходящей температуры, определение количества воды)	1
45	Выбор моющего средства, отмеривание необходимого количества моющего средства	1
46	Замачивание белья, намыливание белья, застирывание белья	1
47	Полоскание белья, отжим белья, вывешивание белья на просушку.	1
48	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).	1
49	Сортировка белья перед стиркой: белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.	1
50	Включение/отключение машины. Закладывание белья в машину. Установка регулятора машины на определенную программу и температурный режим работы.	1
51	Подбор моющего средства для стирки различных изделий.	2
52	Определение количества порошка/моющего средства, засыпание порошка/наливание моющего средства в отсек. Запуск машины. Вынимание белья, развешивание белья для сушки.	1
53	Мытье и сушка машины.	1
54	Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	1
55	Соблюдение последовательности действий при глажении.	2
56	Хранение, чистка, ремонт одежды и обуви.	1
57	Соблюдение последовательности действий при хранении одежды.	2
58	Виды сезонной одежды: летняя, зимняя, демисезонная.	1
59	Чистка щеткой загрязненной поверхности одежды.	1
60	Сезонная обувь: летняя, зимняя, демисезонная.	1
61	Чистка обуви.	1
62	Мытье обуви.	1
63	Просушивание обуви.	1
64	Хранение обуви в специально предназначенном месте.	1
65	Мелкий ремонт одежды, обуви, белья: (пришивание пуговиц, штопка шерстяных вещей, склеивание деталей обуви и др.).	3
66	Сдача одежды и обуви для починки в специализированные мастерские.	1
67	Выведение пятен при помощи универсальных пятновыводителей.	2
68	Правила безопасности при выведении пятен. Алгоритм выведения пятен.	1
69	Химчистка для грязных вещей, которые по правилам ухода нельзя стирать.	1
70	Обобщающий урок.	1
71	<b>Уборка помещения.</b> Соблюдение правил безопасности.	1
72	Уборка мебели.	
73	Соблюдение последовательности действий при вытирании поверхностей	2

	мебели.	
74	Уборка пола. Соблюдение правил безопасности при разных видах уборки.	1
75	Соблюдение направления движения при подметании. Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	2
76	Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе сборка/разборка пылесоса, установка регулятора мощности.	1
77	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	2
78	Отсоединение съемных деталей пылесоса. Чистка пылесоса.	1
79	Соблюдение последовательности действий при влажной уборке пола.	2
80	«Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала.	1
81	Глаза дома (квартиры). Правила ухода за зеркалами и стеклами.	1
82	Светильники в доме: люстры, настольные лампы, бра. Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий.	1
83	Соблюдение последовательности действий при мытье окна.	2
84	Чистка сантехники.	1
85	Соблюдение последовательности действий при чистке сантехники.	2
86	Вынос мусора. Соблюдение последовательности действий при выносе мусора.	1
87	Сортировка мусора. Правила утилизации батареек, лампочек и пр. Сбор макулатуры. Утилизация пластика, ветоши и пр.	1
88	Обобщающий урок.	1
89	<b>Приготовление пищи.</b> Оборудование кухни. Организация рабочего места.	1
90	Кулинарная обработка продуктов: первичная и тепловая обработки.	1
91	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи.	1
92	Соблюдение санитарных норм при использовании инструментов и материалов при работе с мясом, овощами и фруктами	2
93	Овощи. Виды овощей. Первичная обработка овощей. Правила работы с ножом.	1
94	Простые способы нарезки овощей, использование.	1
95	Тепловая обработка овощей. Правила варки овощей.	1
96	Правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью и жиром	1
97	Подбор продуктов, необходимых для приготовления блюда, определение необходимого количества продуктов, выбор посуды и кухонных приборов, необходимых для приготовления блюда, использование мерной посуды, весов.	1
98	Салаты и винегреты. Ассортимент. Общие правила приготовления салатов. Сроки хранения.	1
99	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.	4
100	Приготовление первых блюд из овощей. «Суп картофельный».	1
101	Молоко и молочные продукты. Сроки хранения молочных продуктов.	1
102	Изготовление молочного супа с макаронными изделиями.	1
103	Приготовление холодных блюд из творога.	1
104	Приготовление горячих блюд из творога. «Вареники ленивые».	1
105	Соблюдение последовательности действий при варке продукта.	2
106	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта.	2
107	Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта.	2
108	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.).	1

109	Правила техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1
110	Пользование электрическим чайником (наполнение (до метки); включение / выключение).	1
111	Пользование кухонным комбайном (включение / выключение; пользование регуляторами скорости; разбор и сборка деталей).	1
112	Пользование микроволновой печью (включение / выключение; использование специальной посуды; пользование регуляторами температуры, режима).	1
113	Пользование миксером (включение / выключение; пользование регуляторами скорости).	1
114	Пользование газовой плитой (зажигание газа; пользование регуляторами пламени).	1
115	Пользование электрической плитой (соотнесение ручки включения нагрева с конфоркой; пользование регуляторами нагрева конфорки).	1
116	Хранение бытовых приборов.	1
117	Сервировка стола. Выбор посуды и приборов, подходящих к блюду и напиткам.	1
118	Выставление посуды и раскладывание приборов в соответствии с количеством человек. Праздничная сервировка стола.	1
119	Мытьё посуды. Соблюдение последовательности действий при мытьё посуды вручную: очищение посуды от остатков пищи, дозированное использование моющего средства, удаление губкой загрязнений, выбор и использование специальных чистящих приспособлений (щетка, железная губка), ополаскивание, вытирание посуды сухим полотенцем, укладывание посуды в места хранения.	1
120	Соблюдение последовательности действий при мытьё посуды в посудомоечной машине: очищение посуды от остатков пищи, выставление посуды и столовых приборов на решетку посудомоечной машины, закладывание моющего средства в дозатор посудомоечной машины, выбор температурного режима и программы мытьё посуды, запуск посудомоечной машины, раскладывание чистой посуды в места хранения.	1
121	Обобщающий урок.	2
122	<b>Организация досуга.</b> Составление перечня любимых и нелюбимых занятий.	1
123	Понятия <i>досуг, отдых, развлечения.</i>	2
124	Организация досуга как источника получения новых знаний. Досуг как укрепление и развитие здоровья.	1
125	Досуг как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности (коллекционирование, фотография, походы и др.).	1
126	Досуг как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности (коллекционирование, фотография, походы и др.).	1
127	Отдых, его разновидности.	1
128	Отдых как часть режима дня, недели. Бездеятельность и отдых.	1
129	Развлечения, виды развлечений (прогулки, дискотеки, слушание музыки, настольные игры и др.).	1
130	<b>Уборка территории.</b> Правила безопасности при уборке мусора.	1
131	Уборка бытового мусора.	1
132	Подметание территории.	2
133	Сгребание травы и листьев.	2

134	Уборка снега.	1
135	Уход за уборочным инвентарем.	1
136	Экологическая утилизация мусора (по видам сырья).	2
137	<b>Летний отдых.</b> Планирование отдыха на лето.	1
138	Отпуск, расчет дней для отдыха.	1
139	Бюджет отдыха.	1
140	Выбор места для отдыха.	1
141	Подготовка к путешествию: выбор транспорта, оплата проезда.	1
142	Работа в цветниках (подготовка почвы к посадкам и посевам)	1
143	Высадка рассады однолетних и многолетних культур	1
144	Весенние виды работ: прополка сорняков на клумбе.	1
145	Проверочная работа.	1

## Лист корректировки рабочей программы

Предмет ДОМОВОДСТВО

Класс 7

Учитель Черникова А.А.

20\_\_ - 20\_\_ учебный год

<b>№ урока</b>	<b>Тема</b>	<b>Планируемое количество часов</b>	<b>Фактическое количество часов</b>	<b>Причина корректировки</b>	<b>Способ корректировки</b>



