

Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

“Себежское специальное учебно-воспитательное учреждение для обучающихся с
девиантным (общественно-опасным) поведением закрытого типа “

(Себежское СУВУ)

ПРИНЯТО

Решением педагогического совета
Протокол № 1 от 30.08. 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом Себежского СУВУ
от 30.08.2023 г. № 238/1

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По курсу: **Домоводство**

Уровень образования (класс) **5-9 класс**

Количество часов:

5,6,7,8,9 классы- 68 часов

Учитель: **Скрипник Наталья Петровна**

Программа разработана на основе: программы для специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений под редакцией В.В.Воронковой, Москва, гуманитарный издательский цент «Владос», 2014 г.

г. Себеж

2023 -2024 учебный год

Планируемые результаты.

Личностные результаты:

- Принятие и освоение социальной роли обучающегося, развитие мотивов учебной и трудовой деятельности и формирование личностного смысла учения и труда.
 - Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах.
 - Развитие этических чувств. Понимание значимости позитивного стиля общения, основанного на миролюбии, толерантности, общаться с окружающими людьми для достижения положительного конечного результата
 - Формирование эстетических потребностей.
 - Развитие навыков сотрудничества в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.
 - максимальное развитие способностей к труду, подготовка к трудовой деятельности учащихся, позитивно относиться к хозяйственно-бытовому труду,
 - осознавать необходимость и практическую значимость самообслуживания;
 - стремиться работать самостоятельно.
- воспитать личностные качества: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость.

Планируемый результат: Обеспечить адекватное поведение, проживание в социуме.

Метапредметные результаты:

- Последовательно производить операции с различными предметами с учетом правил безопасного поведения.
- Способность принимать цели и задачи учебной и трудовой деятельности, находить средства её осуществления.
- Умение понимать причины успеха (неуспеха) учебной и трудовой деятельности, способность конструктивно действовать даже с ситуации неуспеха.
- Использование различных способов поиска, сбора, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами.
- Применять в быту и в процессе ориентировки в окружающем мире средства альтернативной коммуникации и вербальные средства общения.
- Умение адекватно оценивать собственное поведение.
- Готовность разрешать конфликты с учётом интересов сторон.
- Овладение базовыми межпредметными понятиями, отражающими существенные связи и отношения между объектами и процессами

Предметные результаты:

<u>Достаточный уровень:</u>	<u>Минимальный уровень:</u>
- соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила; - соблюдать правила безопасной работы с бытовыми электроприборами; - уметь пользоваться бытовыми приспособлениями по их прямому назначению;	- понимать и соблюдать санитарно-гигиенические требования; - понимать и соблюдать правила безопасной работы с бытовыми приборами и приспособлениями; - адекватно реагировать на окружающих

- знать названия инструментов и оборудования, используемых в быту (в соответствии с годом обучения); - уметь организовать и соблюдать санитарно-гигиенические требования при выполнении хозяйственно-бытовой работы; - уметь принимать помощь окружающих; - уметь эффективно взаимодействовать с окружающими в соответствии с нормами общежития; - уметь адекватно реагировать на замечания взрослых. - знание способов хранения и переработки продуктов питания; - самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд; - самостоятельное совершение покупок товаров ежедневного назначения; - соблюдение правил личной гигиены по уходу за полостью рта, волосами, кожей рук и т.д.; - соблюдение этических норм поведения; - некоторые навыки ведения домашнего хозяйства (уборка дома, стирка белья, мытье посуды и т. п.); - знание основных статей семейного бюджета; коллективный расчет расходов и доходов семейного бюджета;	- сверстников и взрослых. представления о разных группах продуктов питания; - знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам; понимание их значения для здорового образа жизни человека; - приготовление несложных видов блюд под руководством учителя; - представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи; соблюдение требований техники безопасности при приготовлении пищи; - знание отдельных видов одежды и обуви, некоторых правил ухода за ними; - соблюдение усвоенных правил в повседневной жизни; - знание правил личной гигиены и их выполнение под руководством взрослого; - первоначальные представления о статьях семейного бюджета; знание и соблюдение правил поведения в общественных местах (магазинах, транспорте, музеях, медицинских учреждениях);
--	---

Основы социальной жизни

Представления о разных группах продуктов питания; - знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам;

- понимание их значения для здорового образа жизни человека;
- умение приготовить несложные виды блюд под руководством учителя;
- представление о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- умение составлять меню из предложенных продуктов питания;
- знание о способах хранения и переработки продуктов питания;
- соблюдение требований техники безопасности при приготовлении пищи;

- знание отдельных видов одежды и обуви и некоторых правил ухода за ними;
- знание правил личной гигиены, умение их выполнять под руководством взрослого;
- Иметь представление о статьях семейного бюджета;
- умение обращаться в различные медицинские учреждения, вызывать врача на дом, покупать лекарства и т.д.

Специальные коррекционные задачи по домоводству направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня развития учащихся.

Воспитания личностных качеств:

трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;

элементов трудовой культуры:

организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию использованию электроэнергии и др.,

строгое соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда;

воспитание желания и стремления к приготовлению доброкачественной пищи;

творческого отношения к домашнему труду;

развития обоняния, осязания, ловкости, скорости;

внимания, наблюдательности, памяти, находчивости, смекалки, сообразительности воображения, фантазии, интереса к национальным традициям.

- развитие и совершенствование навыков самообслуживания;

-формирование умений, навыков, необходимых для ведения домашнего хозяйства;

-экономическое и правовое просвещение и воспитание учащихся;

-формирование умений, навыков пользоваться услугами различных организаций, учреждений, предприятий службы быта, торговли, транспорта и медицинской помощи;

-формирование морально-этических норм и правил поведения, а также, навыков общения.

СОДЕРЖАНИЕ курса по домоводству

5 КЛАСС (70ч в год, 2 ч в неделю)

Введение (6 ч)

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

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

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

Предмет «Домоводство», его связь с другими предметами школьной программы. Значение домоводства для правильной организации жизни родственников и близких людей. Семья, члены семьи. Ролевые обязанности в семье (дедушка, бабушка, отец, мать, дети).

Уклад семьи в прошлом (в деревне, в городе).

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

Жилище (4 ч)

Городское и сельское жилище: типы городских и сельских домов.

Размещение семьи в типовых городских квартирах, в отдельном доме.

Коммунальные удобства, их назначение: водоснабжение, электроснабжение, газообеспечение, канализация, мусоропровод, радиотрансляция, телефонизация, сигнализация, лифт, домофон.

Правила пользования лифтом.

Правила пользования почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком.

Правила гигиены на лестницах, лестничных площадках.

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

Правила пожарной безопасности.

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

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

Итоговые занятия (2 ч)

Игры: «Строим дом», «Наши соседи», театр кукол «Лиса и заяц» и др.

Оформление тетрадей по домоводству.

Оформление материалов наблюдений, экскурсий (устные и письменные рассказы).

Сказки, пословицы, поговорки, загадки о семейном укладе. Ролевые игры на основе русских народных сказок, песен, загадок, поговорок. Словарная работа.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся.

Учащиеся должны иметь представление:

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

1-й уровень

Учащиеся должны знать:

- состав своей семьи, имена, отчества, фамилии родителей, близких родственников;
- места работы родителей;
- домашний адрес, основные названия помещений в жилом доме, в городской

квартире;

- назначение коммунальных удобств;
- правила общежития.

Учащиеся должны уметь:

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

2-й уровень

Учащиеся должны знать:

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

Учащиеся должны уметь:

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

Уход за жилищем (6 ч)

Рассказ-описание «Наша квартира».

Назначение жилых комнат. Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений (правила планирования, размещения вещей, мебели и др.).

Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение. Моющие средства, их виды. Техника безопасного использования моющих и чистящих средств. Простые правила оказания помощи при ожоге, отравлении химическими препаратами (веществами).

Правила повседневной уборки. Уход за стенами, полом, потолком. Практические

работы по уходу за жилищем (классом, игровой, спальней и др.).

Помощники в доме (8 ч)

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

Практические работы

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

Повторение (1 ч)

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны иметь представление:

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

1-й уровень

Учащиеся должны знать:

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

- правила пользования пылесосом.

Учащиеся должны уметь:

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

2-й уровень

Учащиеся должны знать:

- правила и последовательность проведения сухой и влажной уборки.

Учащиеся должны уметь:

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

Окна, стекла, зеркала в доме (4 ч)

«Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала.

Глаза дома (квартиры). Правила ухода за зеркалами и стеклами.

Светильники в доме: люстры, настольные лампы, бра. Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий.

Практические работы

Мытье стекол, зеркал, светильников; правила и приемы безопасности.

Применение народных средств для очистки стеклянных изделий: лук, соляной, уксусный растворы, мякиш хлеба и др.

Словарная работа по теме.

Одежда (6 ч)

Повторение знаний о видах одежды, их назначении. Профессии людей, создающих одежду.

Приобретение и хранение одежды (правила, способы).

Виды сезонной одежды: летняя, зимняя, демисезонная.

Одежда по назначению: деловая, праздничная, спортивная, домашняя, для сна, рабочая.

Уход за одеждой: стирка, чистка, починка (практические занятия).

Деловые игры: «Собираем чемоданы к морю»; «На зимние каникулы»; «Необходимые и важные вещи в гардеробе».

Обувь (4 ч)

Виды обуви, их назначение.

Приобретение и хранение обуви (правила, способы).

Сезонная обувь: летняя, зимняя, демисезонная.

Обувь по назначению: спортивная, домашняя, выходная, рабочая.

Уход за обувью. Починка обуви (экскурсия в мастерскую).

Профессии людей, создающих обувь.

Белье (4 ч)

Белье, его виды и назначение: постельное, кухонное, нательное. Ткани для белья.

Гигиенические и эстетические требования к выбору белья.

Стирка белья: ручная, машинная.

Моющие средства для разных видов белья. Кипячение, правила безопасности. Правила сушения белья из льна, шерсти, шелка. Глажение, правила работы с утюгом, техника безопасности.

Правила хранения белья в шкафах, комодах, корзинах.

Ремонт белья.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны иметь представление:

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

1-й уровень

Учащиеся должны знать:

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

Учащиеся должны уметь:

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

2-й уровень

Требования 1-го уровня с учетом индивидуальных возможностей учащихся.

Содержание курса по домоводству 6 КЛАСС

(70ч в год, 2 ч в неделю)

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, блюдец). 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.

Содержание курса домоводство 7 КЛАСС

(70 ч в год, 2 ч в неделю)

Повторение пройденного (1 ч)

Завтрак (7 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)

М

еню 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

(7 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

Соль, ее

назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище.

Праздник в

доме

(4 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

(17ч)

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). Приглашаем гостей.

Ремонт в доме (14ч)

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.
Основные требования к знаниям и умениям учащихся

1-й уровень

Учащиеся должны **знать:**

- основные продукты и их стоимость.

Учащиеся должны **уметь:**

- составлять меню из доступных продуктов; рассчитать стоимость завтрака, обеда, ужина;
- самостоятельно приготовить завтрак (два вида), обед (два вида), ужин (два вида);
- сервировать столы для завтрака, обеда, ужина.

2-й уровень

Учащиеся должны **знать:**

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

Учащиеся должны **уметь:**

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

Содержание курса по домоводству 8 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 (овсяная, пшенная).

Блюда из яиц (фаршированные яйца, украшение блюд из яиц). Напитки, их разновидности). 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. десерты

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 пищу.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

1-й уровень

Учащиеся должны знать:

- основные продукты и их стоимость.

Учащиеся должны уметь:

- составлять меню из доступных продуктов; рассчитать стоимость завтрака, обеда, ужина;

- самостоятельно приготовить завтрак (два вида), обед (два вида), ужин (два вида);
- сервировать столы для завтрака, обеда, ужина.

2-й уровень

Учащиеся должны знать:

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

Учащиеся должны уметь:

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

Праздник в доме (7 ч)

Когда случаются праздники? Гостеприимство как форма нравственного поведения людей. Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений). Дизайн праздничного дома.

Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, проводы, прощание с гостями).

Праздничная кулинария (12 ч)

Продукты для праздника, их расчетная стоимость. Меню для праздничного стола на 6 персон. Праздничная кулинария (3—5 рецептов). Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье). Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы). Украшения на столе (свечи, цветы).

Практическое занятие

Приглашаем гостей (4 ч).

Ремонт в доме и рукоделие (16ч)

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). Украшение интерьера.

Швейное дело: Назначение строчек. Правила ТБ на швейной машине. Повторение строения швейной машины. Украшение интерьера, поделки.

Содержание учебного курса по домоводству 9 КЛАСС

(70 часов в год, 2 ч в неделю)

Я и моя будущая семья (14 ч)

Работа с анкетами. Примерный перечень вопросов: хочешь ли ты иметь свою семью, в каком возрасте люди могут вступать в брак, что нужно для того, чтобы семья была дружной, какую (какого) ты хочешь иметь жену (мужа), чем должны заниматься в доме

мужчины (мужья), женщины (жены) и др. Анализ анкет и тематика для бесед:

«Ты — будущая жена, мать».

«Ты — будущий муж, отец».

Закон о семье, о браке.

Когда создается семья (возраст, материальные предпосылки и др.).

Сиротство — что это такое? Государственные проблемы, связанные с сиротством. Кто виноват в сиротстве?

Бюджет молодой семьи, способы его пополнения надомной деятельностью (ремонт, шитье, вязание, плетение и др.).

Как возникает семья (планирование семьи)

(14 ч)

Ответственность отца и матери за жизнь и

здоровье будущих детей.

Поведение супругов в семье, где ждут ребенка. Беременность. Роды.

Семейный уклад с появлением новорожденного в доме, распределение обязанностей.

Что нужно малышу. Уход за новорожденным. Питание новорожденного. Детский гардероб.

Чему нужно обучать малыша. Развитие ребенка первого года жизни. Охрана здоровья: детская поликлиника. Здоровье родителей и ребенка. Если ребенка иметь рано (средства контрацепции, консультации медработников).

Повторение

(1 ч)

Здоровье и

экономное питание. Уютный быт (уборка помещений, гигиена предметов быта, навыки дизайна). Здоровье членов семьи, воспитание детей (повторение).

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 учебных вспомогательных помещениях школы.

Ремонт мебели.

Санитарно-технические работы. Правила безопасной работы.

Совместные практические работы в саду, огороде, усадьбе

(10 ч)

Перекапывание земли на клумбе. Работа - высадка семян рассады уход за растениями. (в соответствии с условиями школы).