

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа д. Охона»
Пестовского района Новгородской области**

Рассмотрено на заседании МО
протокол № 1 от 31.08.2020 г.

Согласовано с
методическим советом
протокол № 1
от 31.08.2020 г.



Утверждаю
директор МБОУ «СШ д. Охона»
Т.В. Чучман/
приказ № 91 от 02.009.2020 г.

**Рабочая программа по предмету
«Домоводство»
7 класс
(68 часов)**

Разработала:
Конева Анна Владиславовна,
учитель первой
квалификационной категории.

д. Охона

2020 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Домоводство» разработана на основе Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 5-9 классы, Под редакцией Бгажноковой И.М.– 5-е издание, Москва. «Просвещение», 2013 год.

Целью реализации рабочей программы является формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

Задачами учебного предмета являются:

- научить детей правилам ведения семейного хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и с обслуживанием членов семьи,
- заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении.

Рабочая программа по природоведению рассчитана на 1 год.

Общее количество часов за уровень обучения составляет – 68 часов,

Методы и приёмы обучения:

Основой обучения является системно-деятельностный подход, дифференцированное обучение.

Методы:

- словесные – рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником и книгой (самостоятельная или под руководством учителя).
- наглядные – наблюдение.
- практические – упражнения, карточки, тесты.

Приёмы:

- индивидуальные задания.
- использование наглядных пособий при ответе.
- проговаривание, комментирование, систематическое повторение.
- использование опорных схем, таблиц.

Формы промежуточной и итоговой аттестации:

Промежуточная аттестация
Первая четверть - контрольная работа
Вторая четверть - административная контрольная работа
Третья четверть - контрольная работа
Четвертая четверть - административная контрольная работа
Годовая – итоговое тестирование

Оценочные материалы (процедуры): самостоятельная работа, контрольная работа.

Критерии оценивания планируемых результатов

Критерии оценивания	Оценка
Умение составлять меню из доступных продуктов; рассчитать стоимость завтрака, обеда, ужина;	0 баллов — действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем;

самостоятельно приготовить завтрак (два вида), обед (два вида), ужин (два вида)	1 балл — смысл действия понимает, связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию учителя, при необходимости
Умение формулировать в устной и письменной форме приглашения, выражения благодарности	требуется оказание помощи; 2 балла — преимущественно выполняет действие по указанию учителя, в отдельных ситуациях способен выполнить его
Способность выбрать основные материалы и инструменты необходимые материалы для ремонта комнаты площадью 14—18 квадратных метров;	самостоятельно; 3 балла — способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя;
Умение соблюдать правила безопасности при работе с красками и растворителями.	4 балла — способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию учителя; 5 баллов — самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

1-й уровень

Учащиеся должны **знать**:

- основные продукты и их стоимость.
- основные правила этикета гостеприимства;
 - порядок приготовления нескольких праздничных блюд (2—3 рецепта);
 - виды ремонта, перечень необходимых материалов для ремонта комнаты площадью 14—18 квадратных метров;
- правила безопасности при работе с красками и растворителями.

Учащиеся должны **уметь**:

- 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.
 - формулировать в устной и письменной форме приглашения, выражения благодарности;
 - составлять и рассчитывать праздничное меню;
 - правильно сервировать стол;
 - соблюдать правила техники безопасности при работе с красками и растворителями.

2-й уровень

Учащиеся должны **знать**:

- основные продукты, питания и их стоимость;
- правила сервировки и приема пищи.
- основные правила приема гостей и общения с ними;
- правила сервировки стола;
- основные материалы и инструменты для ремонта;
- правила безопасности при работе с красками и растворителями

Учащиеся должны **уметь**:

- приготовить бутерброды, чай, кофе;
- готовить салаты из овощей, легкие бульоны и супы из полуфабрикатов;
- приготовить холодный ужин.
- приготовить 2—3 простых блюда для угощения;
- рассчитывать метраж обоев, готовить раствор клея;
- выполнять вспомогательные работы: подать, поставить, принести необходимые для ремонта материалы и инструменты.

Содержание учебного предмета

Повторение пройденного

Завтрак

Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи. Продуктовая корзина на неделю.

Завтраки (содержание меню). Булочки, их виды, правила приготовления. Каши (манная, гречневая).

Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе). Посуда для завтрака. Сервировка стола.

Обед

Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов. Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов. Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты). Супы (виды, способы приготовления). Мясные блюда (виды, способы приготовления). Рыбные блюда (способы приготовления). Картофельные блюда. Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.). Фруктовые напитки (виды, способы приготовления). Посуда для обеда, сервирование. Правила приема пищи.

Ужин

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

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

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

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).

Ремонт в доме

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

Тематическое планирование

№	Название раздела, темы	Количество часов
Повторение пройденного: домашние заготовки осенью.		
1	Домашние заготовки осенью. Соление.	1
2	Продукты для длительного хранения. Сушка, замораживание.	1
3	Консервирование.	1
4	Быстрое приготовление варенья.	1
Завтраки.		
5	Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи.	1
6	Продуктовая корзина на неделю.	1
7	Завтрак (содержание меню).	1
8	Бутерброды, их виды, правила приготовления.	1
9	Каша (манная, гречневая).	1
10	Блюда из яиц. Напитки для завтрака. Посуда для завтраков. Сервировка стола.	1
Обеды.		
11	Меню (обед). Стоимость и расчёт основных продуктов.	1
12	Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов.	1
13	Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты).	1
14	Супы (виды, способы приготовления). Контрольная работа за 1 четверть	1
15	Мясные блюда (виды, способы приготовления).	1
16	Рыбные блюда (способы приготовления).	1
17	Картофельные блюда.	1
18	Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.).	1
19	Фруктовые напитки (виды, способы приготовления).	1
20	Посуда для обедов, сервирование. Правила приёма пищи.	1
Ужин.		
21	Меню (ужин).	1
22	Стоимость и расчёт основных продуктов.	1
23	Холодный ужин (меню, способы приготовления).	1
24	Горячий ужин (меню, способы приготовления).	1
25	Напитки для ужина (тёплое молоко, кефир, соки).	1
26	Посуда для ужина. Сервировка стола.	1
Хлеб в доме.		
27	История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда.	1
28	Русский хлеб, его разновидности	1
29	Как дома приготовить хлеб. Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.	1
30	Административная контрольная работа за 2 четверть	1
Соль, сахар, пряности, приправы.		
31	Соль, её назначение для питания, использование соли.	1
32	Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ.	1
Праздник в доме.		
33	Когда случаются праздники. Гостеприимство как форма нравственного поведения людей	1

34	Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений).	1
35	Дизайн праздничного дома.	1
36	Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь).	1
37	Этикетные правила приема гостей (приём подарков, поздравлений, общение с гостями).	1
38	Этикетные правила приема гостей (проводы, прощание с гостями).	1
Праздничная кулинария.		
39	Продукты для праздника.	1
40	Продукты для праздника, их расчётная стоимость.	1
41	Меню для праздничного стола.	1
42	Меню для праздничного стола на 6 персон	1
43	Праздничная кулинария.	1
44	Праздничная кулинария (3-5 рецептов).	1
45	Праздничное тесто (пирог).	1
46	Праздничное тесто (пирожки).	1
47	Праздничное тесто (печенье).	1
48	Сервировка праздничного стола (однородная посуда и столовые приборы).	1
49	Сервировка праздничного стола. Украшения на столе (свечи, цветы).	1
50	Контрольная работа за 3 четверть	1
51	Деловые игры «Приглашение гостей на день рождение».	1
52	Деловые игры «Приглашение гостей на праздник Нового года».	1
53	Деловые игры «Приглашение гостей на праздник 8 марта».	1
54	Деловые игры «Приглашение гостей на 23 февраля».	1
55	Деловые игры «Праздничное чаепитие в выходной день».	1
56	Деловые игры «Праздничное чаепитие с гостями».	1
Ремонт в доме.		
57	Виды ремонта в доме.	1
58	Косметический ремонт.	1
59	Косметический ремонт: подготовка помещений.	1
60	Косметический ремонт: закупка необходимых материалов.	1
61	Обновление потолков (правила, практические приёмы).	1
62	Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев).	1
63	Оклеивание стен обоями: расчёт количества обоев.	1
64	Краски для ремонта окон, дверей. Краски для ремонта пола. Техника безопасности.	1
65	Секреты домашнего умельца	1
66	Административная контрольная работа за 4 четверть	1
Повторение.		
67	Праздничное тесто (пирожки).	1
68	Итоговое тестирование	1
Итого		68

Приложение 1

Календарно-тематическое планирование

№	Дата проведения	Название раздела, темы	Количество часов
Повторение пройденного: домашние заготовки осенью.			
1		Домашние заготовки осенью. Соление.	1
2		Продукты для длительного хранения. Сушка, замораживание.	1
3		Консервирование.	1
4		Быстрое приготовление варенья.	1
Завтраки.			
5		Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи.	1
6		Продуктовая корзина на неделю.	1
7		Завтрак (содержание меню).	1
8		Бутерброды, их виды, правила приготовления.	1
9		Каши (манная, гречневая).	1
10		Блюда из яиц. Напитки для завтрака. Посуда для завтраков. Сервировка стола.	1
Обеды.			
11		Меню (обед). Стоимость и расчёт основных продуктов.	1
12		Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов.	1
13		Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты).	1
14		Супы (виды, способы приготовления). Контрольная работа за 1 четверть	1
15		Мясные блюда (виды, способы приготовления).	1
16		Рыбные блюда (способы приготовления).	1
17		Картофельные блюда.	1
18		Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.).	1
19		Фруктовые напитки (виды, способы приготовления).	1
20		Посуда для обедов, сервирование. Правила приёма пищи.	1
Ужин.			
21		Меню (ужин).	1
22		Стоимость и расчёт основных продуктов.	1
23		Холодный ужин (меню, способы приготовления).	1
24		Горячий ужин (меню, способы приготовления).	1
25		Напитки для ужина (тёплое молоко, кефир, соки).	1
26		Посуда для ужина. Сервировка стола.	1
Хлеб в доме.			
27		История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда.	1
28		Русский хлеб, его разновидности	1
29		Как дома приготовить хлеб. Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.	1
30		Административная контрольная работа за 2 четверть	1
Соль, сахар, пряности, приправы.			

31		Соль, её назначение для питания, использование соли.	1
32		Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ.	1
Праздник в доме.			
33		Когда случаются праздники. Гостеприимство как форма нравственного поведения людей	1
34		Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений).	1
35		Дизайн праздничного дома.	1
36		Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь).	1
37		Этикетные правила приема гостей (приём подарков, поздравлений, общение с гостями).	1
38		Этикетные правила приема гостей (проводы, прощание с гостями).	1
Праздничная кулинария.			
39		Продукты для праздника.	1
40		Продукты для праздника, их расчётная стоимость.	1
41		Меню для праздничного стола.	1
42		Меню для праздничного стола на 6 персон	1
43		Праздничная кулинария.	1
44		Праздничная кулинария (3-5 рецептов).	1
45		Праздничное тесто (пироги).	1
46		Праздничное тесто (пирожки).	1
47		Праздничное тесто (печенье).	1
48		Сервировка праздничного стола (однородная посуда и столовые приборы).	1
49		Сервировка праздничного стола. Украшения на столе (свечи, цветы).	1
50		Контрольная работа за 3 четверть	1
51		Деловые игры «Приглашение гостей на день рождение».	1
52		Деловые игры «Приглашение гостей на праздник Нового года».	1
53		Деловые игры «Приглашение гостей на праздник 8 марта».	1
54		Деловые игры «Приглашение гостей на 23 февраля».	1
55		Деловые игры «Праздничное чаепитие в выходной день».	1
56		Деловые игры «Праздничное чаепитие с гостями».	1
Ремонт в доме.			
57		Виды ремонта в доме.	1
58		Косметический ремонт.	1
59		Косметический ремонт: подготовка помещений.	1
60		Косметический ремонт: закупка необходимых материалов.	1
61		Обновление потолков (правила, практические приёмы).	1
62		Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев).	1
63		Оклеивание стен обоями: расчёт количества обоев.	1
64		Краски для ремонта окон, дверей. Краски для ремонта пола. Техника безопасности.	1
65		Секреты домашнего умельца	1
66		Административная контрольная работа за 4 четверть	1

Повторение.			
67		Праздничное тесто (пирожки).	1
68		Итоговое тестирование	1
Итого			68