

Министерство образования Иркутской области
Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа № 1
г. Усолье - Сибирское
(ГОКУ СКШ № 1 г. Усолье-Сибирское)

РАССМОТРЕНО
на заседании ШМО
Протокол №1 от 22.08.23
№ 1 Руководитель ШМО
_____/_____/

СОГЛАСОВАНО
Методический совет ГОКУ
СКШ № 1 г. Усолье-
Сибирское
Протокол №1 от 23.08.23 № 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
ГОКУ СКШ № 1 г. Усолье-
Сибирское

Н.В.
Мигунов
пр. № 41 от 29.08.2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО ДОМОВОДСТВУ

Для 8в класса

Рабочую программу составил (а):
Павлова Д.В

2023 - 2024 учебный год

Пояснительная записка

Адаптированная рабочая программа разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»; Уставом ГОКУ СКШ №1 г. Усолъе-Сибирское, адаптированной основной образовательной программой школы, «Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида», М, «Просвещение» - 2006г. Авторы программы: И. М. Бгажнокова.

План предусматривает обучение в 8 классе в объеме 136 часов, по 4 часа в неделю по II варианту Базисного учебного плана специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида / для умственно отсталых детей/. Реализация комплексного подхода к воспитанию нравственных свойств личности особенно актуальна в отношении детей и подростков с умственной недостаточностью, так как они являются полноправными членами общества и, как все граждане, имеют право на создание семьи, воспитание детей, право на личную и частную собственность.

Вместе с тем надо учесть, что в специальных школах обучаются и воспитываются дети в основном из неполных или социально неблагополучных семей, не имеющие необходимых нравственно-этических знаний и практических навыков.

Цель занятий по «Домоводству» — формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам. Занятия по «Домоводству» создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы учащихся. Ролевые, деловые игры, экскурсии и практические занятия должны включать в себя разнообразные упражнения на закрепление правил этического поведения и этикета, способствовать развитию у воспитанников коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков.

Задачи занятий по «Домоводству» — научить детей правилам ведения семейного хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и с обслуживанием членов семьи, и заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении.

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

Формы работы: фронтальная работа, индивидуальная работа, работа в парах и группах, коллективная работа.

В программе дается примерный перечень знаний и умений для возможностей учащихся. Содержание программы носит ориентировочный характер, важным является то, чтобы занятия по «Домоводству» помогали комплексно решать основные задачи коррекции (выравнивания) личностного развития умственно отсталого подростка, практически подготовить его к самостоятельной жизни.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

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.

Критерии и нормы оценки знаний учащихся.

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

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

Прилежание ученика во время работы.

Степень умственной отсталости.

Уровень патологии органов зрения, слуха и речи.

Уровень физического развития ученика.

Оценивание устного ответа учащихся.

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

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

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

Оценка выполнения практических работ.

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

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

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

Итоговый контроль.

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

Отметка «5» ставится, если ученик:

Выполнил практическую работу без ошибок и недочетов.

Допустил не более одной ошибки и одного недочета.

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

Не более двух негрубых ошибок и одного недочета.

Или не более двух недочетов.

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

Не более трёх грубых ошибок.

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

Или не более двух-трех негрубых ошибок.

Оценка тестовых работ.

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

Тест из пяти вопросов:

Отметка «5» ставится, если ученик:

1 .Выполнил работу без ошибок.

2.Допустил не более одной ошибки.

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

1 .Не более двух ошибок.

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

1 .Более трёх ошибок.

Тест из десяти-пятнадцати вопросов:

Отметка «5» ставится, если ученик;

1 .Выполнил работу без ошибок;

2.Допустил не более одной (двух) ошибки.

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

1 .Не более трёх (четырёх) ошибок.

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

1 .Более четырёх (пяти) ошибок.

Учебно-тематический план по Домоводству предусматривает следующее распределение по часам по школьному учебному плану – 1 час в неделю, 34 часов в год

I четверть – 9 часов

Раздел I: «Завтраки» -5 часов

Раздел II: «Обеды» - 4 часа

II четверть – 7 часов

Раздел I: «Обеды» - 2 часа

Раздел II: «Ужин» - 2 часа

Раздел III: «Хлеб в доме»- 1 час

Раздел IV: «Соль, сахар, пряности, приправы»- 2 часа

III четверть- 10 часов

Раздел I: « Праздник в доме» -4 часа

Раздел II: «Праздничная кулинария» -6 часов

IV

четверть – 8 часов

Раздел I: « Ремонт в доме» -7 часов

Раздел II: «Секреты домашних умельцев» 1 час

Календарно-тематическое планирование по предмету Домоводство 7 класс

I четверть -9 часов

№	Наименование темы, раздела	Кол-во часов	Дата
Раздел I: Завтраки - (5 ч)			
1	Урок 1. «Вводное занятие» Ежедневное меню	1	
2.	Урок 2. Завтраки. Содержание меню	1	
3.	Урок 3. Бутерброды их виды, правила приготовления	1	
4.	Урок 4. Каши. Способы приготовления	1	
5.	Урок 5. Блюда из яиц. Напитки для завтрака	1	

Раздел II: Обеды (4 ч)		
1.	Урок 1. Меню для обедов	1
2.	Урок 2. Супы. Способы приготовления супов	1
3.	Урок 3. Мясные блюда. Рыбные блюда	1
4.	Урок 4. Контрольный тест за I четверть	1
II четверть -7 часов		
Раздел I: Обеды (2 ч)		
1	Урок 1. Картофельные блюда. Овощные салаты	1
2	Урок 2. Посуда для обедов, сервировка. Правила приема пищи	1
Раздел II: «Ужин» (2 часа)		
1	Урок 1. Холодный ужин. Меню, способы приготовления	1
2	Урок 2. Горячий ужин Меню, способы приготовления	1
Раздел III: «Хлеб в доме» (1 час)		
1	Урок 1. История хлеба	1
2	Урок 2. Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин	2
Раздел IV: «Соль, сахар, пряности и приправы» (2 часа)		
1.	Урок 1. Соль, сахар его польза и вред. Виды пряностей и приправ	1
2.	Урок 2. Контрольный тест за II четверть	1
III четверть -10 часов		
Раздел I: «Праздник в доме» (4 часа)		
1	Урок 1. Вводное занятие. Гостеприимство как форма нравственного поведения людей	1
2.	Урок 2. Подготовка дома к приему гостей	1
3.	Урок 3. Дизайн праздничного дома	1
4.	Урок 4. Этикетные правила приема гостей	1
Раздел II: «Праздничная кулинария» - (6 часов)		
1.	Урок 1. Продукты для праздника	1
2.	Урок 2. Меню для праздничного стола	1
3.	Урок 3. Праздничная кулинария	1
4.	Урок 4. Праздничное тесто	1
5.	Урок 5. Сервирование праздничного стола. Украшение праздничного стола	1
6.	Урок 6. Контрольный тест за III четверть	1
IV четверть(8 часов)		
Раздел I: «Ремонт в доме» (6 часа)		

1	Урок 1. Виды ремонта в доме	1	
2	Урок 2. Подготовка помещения к ремонту	1	
3.	Урок 3. Косметический ремонт	1	
4	Урок 4. Закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта	1	
5	Урок 5. Побелка стен и потолков. Краска для ремонта	1	
6	Урок 6. Оклеивание стен обоями	1	
Раздел II: « Секреты домашних умельцев» (2 часа)			
1.	Урок 1. Мелкий технический ремонт	1	
2.	Урок 2. Контрольный тест за IV четверть	1	

Характеристика учащихся класса по возможностям обучения

Уровни	Ф.И. учащегося
<p><u>1 уровень</u> Ученики наиболее успешно овладевают программным материалом в процессе фронтального обучения, им доступен некоторый уровень обобщения. Выполняя новую работу, правильно используют имеющийся опыт. Все задания выполняют самостоятельно. Не испытывают затруднения в овладении общеучебными умениями. При выполнении сложных заданий им нужна незначительная активизирующая помощь взрослого.</p>	
<p><u>2 уровень</u> Ученики в основном понимают фронтальное объяснение учителя, неплохо запоминают изученный материал, но без помощи сделать элементарные выводы и обобщения не в состоянии. Их отличает меньшая самостоятельность при выполнении заданий. Они нуждаются в организующей и активизирующей помощи учителя, а также в определённой помощи при нахождении той или иной особенности объекта. Перенос знаний в новые условия их в основном не затрудняет, но снижают темп работы, и они допускают ошибки. На начальном выполнении практического задания они испытывают трудности, сразу разобраться не могут. Самостоятельный анализ и планирование своей деятельности у них затруднены, хотя с основными требованиями программы они справляются</p>	
<p><u>3 уровень</u> Ученики с трудом усваивают программный материал. Им трудно определить главное в изучаемом, установить логическую связь</p>	

частей. Они не понимают фронтальное объяснение учителя, их отличает низкая самостоятельность, у них низкая способность к обобщению. Каждое несколько изменённое задание воспринимается ими как новое. Восприятие содержания у них носит фрагментарный характер. Забывание у этих школьников протекает интенсивно (особенно определения, выводы, формулировки правил). Испытывают значительные трудности при планировании предстоящих действий. Дети отличаются пассивностью, инертностью психических процессов, нарушением внимания, что приводит к различным ошибкам при списывании текстов и выполнении других заданий; как правило, эти ученики обучаются по упрощённой программе по предмету.

**Перспективно тематический план по предмету Домоводство
Поурочное планирование 7 класс I четверть**

№	Наименование темы, раздела	Основные знания	Основные умения	Время	Кол-во часов	Тип урока	Методы и средства	Формы	
Раздел I: Завтраки -									
1.	Урок 1. «Вводное занятие» Ежедневное меню	Рассказать план работы на четверть, ознакомить с предметом «Домоводство», его связь с другими предметами Знакомство с кабинетом, правила поведения в нем соблюдение Т.Б. Распределение учащихся по рабочим местам.	Соблюдать правила безопасности Знать: понятие «ежедневное меню». Подбор блюд для ежедневного меню, с учетом вкусовых пристрастий всех членов семьи.		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснения Таблица по ТБ	Бригадная, индивидуальная	
2.	Урок 2. Завтраки. Содержание меню	Объяснить, что должно быть в меню для завтраков	Уметь составить ежедневное меню. Рассчитать стоимость основных продуктов питания для семьи.			Урок изучения новых знаний	Беседа практическая работа Наглядные материалы	индивидуальная коллективная	
3.	Урок 3. Бутерброды их виды,	Рассказать о видах бутербродов Объяснить правила	Знать, правила приготовления бутербродов Т.Б. на кухне			Урок обобщения и систематизации	Беседа Наглядные материалы	индивидуальная коллективная	

	правила приготовления	приготовления бутербродов				знаний			
4.	Урок 4. Каши. Способы приготовления	Рассказать, о подготовке круп к варке Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу	Знать, последовательность приготовления каш. Уметь определять готовность каши. Уметь подавать на стол			Урок обобщения и систематизации знаний	Беседа Наглядные материалы	индивидуальная коллективная	
5.	Урок 5. Блюда из яиц. Напитки для завтрака	Рассказать о блюдах из яиц. Объяснить, какие напитки готовят на завтрак	Уметь: приготовить яйца всмятку, «в мешочек», в крутую			Урок обобщения и систематизации знаний	Беседа Наглядные материалы	индивидуальная коллективная	
6.	Урок 6. Посуда для завтраков. Сервировка стола	Рассказать о посуде, в которой подают завтрак	Знать правила сервировки стола для завтрака			Урок обобщения и систематизации знаний	Беседа Наглядные материалы	индивидуальная коллективная	
Раздел II: Обеды									
1.	Урок 1. Меню для обедов	Какие блюда могут входить в обеденное меню. Стоимость и расчет основных продуктов. Практическая работа: составление меню	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в обеденное меню. Стоимость основных продуктов. Уметь: составить меню, составить перечень продуктов необходимых для			Урок изучения новых знаний	Инструкт. ТБ. Беседа объяснение Наглядный материал	коллективная индивидуальная	

			приготовления обеда рассчитать затраты на покупку продуктов.						
2.	Урок 2. Супы. Способы приготовления супов	Рассказать для чего готовят супы. Виды и способы приготовления супов.	Знать: для чего готовят супы. Виды и способы приготовления супов. Уметь: приготовить суп			Урок изучения новых знаний	Наглядный материал беседа, объяснение	коллективная индивидуальная	
3.	Урок 3. Мясные блюда	Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса.	Знать: виды мяса. Признаки доброкачественного мяса. Механическая и тепловая обработка мяса. Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов.			Урок изучения новых знаний	Инструкт. ТБ. Беседа объяснение	коллективная индивидуальная	
4.	Урок 4. Рыбные блюда	Рассказать о понятие пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов.	Термическое состояние мяса. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Уметь: определить качества рыбы. Произвести первичную обработку рыбы			Урок изучения новых знаний	Инструкт. ТБ. Беседа объяснение Наглядный материал	коллективная индивидуальная	
5.	Урок 5. Контрольная тест за I четверть	Научить учащихся самостоятельно ориентироваться в задании.	Научиться правильно, планировать выполнение работы			Урок проверки, оценки, коррекции ЗУН	Практический Карточки задания	Индивидуальный	

**Перспективно тематический план по предмету Домоводство
Поурочное планирование 7 класс II четверть**

№	Наименование темы, раздела	Основные знания	Основные умения	Время	Кол-во часов	Тип урока	Методы	Средства	Формы
Раздел I: Обеды									
1	Урок 1. Картофельные блюда. Овощные салаты	Рассказать о видах картофельных блюд и овощных салатов. Объяснить технологию приготовления картофельного блюда и овощного салата	Знать: правила безопасности работы при пользовании ножом и кухонными приспособлениями. Способы нарезки овощей. Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей. Уметь: пользоваться кухонными приспособлениями. Знать технологию приготовления картофельных блюд и салата.			Урок изучения новых знаний	Наглядный материал беседа, объяснение	коллективная индивидуальная	
2	Урок 2 Посуда для обедов, сервировка. Правила приема пищи	Рассказать о посуде для подачи обедов. Объяснить правила приема пищи	Знать правила сервировки стола к обеду			Урок изучения новых знаний	Инструкт. ТБ. Беседа объяснение Наглядный материал	коллективная индивидуальная	
Раздел II: «Ужин»									
1	Урок 1. Меню для ужина	Рассказать о меню для ужина	Знать: количество и ассортимент блюд			Урок изучения новых знаний	Беседа Инструктаж	Таблица	бригадная

		Объяснить, как составить меню из доступных продуктов	входящих в меню на ужин. Стоимость основных продуктов. Уметь: составить меню, составить список продуктов необходимых для приготовления обеда рассчитать затраты на покупку продуктов				по ТБ		
2	Урок 2. Холодный ужин. Меню, способы приготовления	Рассказать о понятии холодный ужин	Знать, какие блюда относятся к холодному ужину. Уметь приготовить холодный ужин			Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Инструктаж по ТБ	Таблица	Индивидуальная бригадная
3	Урок 3. Горячий ужин Меню, способы приготовления	Рассказать о понятии горячий ужин. Объяснить технологию приготовления горячего ужина	Знать, какие блюда относятся к горячему ужину. Уметь приготовить горячий ужин			Урок изучения новых знаний	Беседа Инструктаж по ТБ	Таблица	бригадная
4	Урок 4. Посуда для ужина. Сервировка стола	Рассказать о посуде, в которой подается ужин	Знать правила сервировки стола к ужину	7.12	2	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Инструктаж по ТБ	Таблица	Индивидуальная бригадная

		Объяснить сервировку стола для ужина							
Раздел III: «Хлеб в доме»									
1	Урок 1. История хлеба	Рассказать о русском хлебе, его разнообразии	Уметь различать виды хлеба. Уметь определять свежесть хлеба			Урок изучения новых знаний	Объяснение. практическая работа Инструктаж по ТБ	Таблица, карточки	бригадная
2	Урок 2. Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин	Рассказать о блюдах из хлеба История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидности. Хранение хлеба.	Знать: что такое «Русский хлеб», его разновидности и правила хранения. Уметь: ценить и беречь хлеб.			Урок изучения новых знаний	Объяснение. практическая работа Инструктаж по, ТБ	Таблица, карточки	Бригадная индивидуальная
Раздел IV: «Соль, сахар, пряности и приправы» (3 часа)									
1.	Урок 1. Соль, сахар его польза и вред	Рассказать о назначении соли для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред.	Знать: Соль и сахар, их роль в кулинарии и в питании человека			Урок обобщения и систематизации знаний	Объяснение. Практическая работа Инструктаж по, ТБ		Бригадная индивидуальная
2.	Урок 2. Виды пряностей и приправ	Рассказать виды пряностей и приправ в пище.	Уметь применять приправы по назначению.			Урок обобщения и систематизации знаний	Объяснение. Практическая работа Инструктаж по, ТБ		Бригадная индивидуальная
3.	Урок 3. Контрольная	Научить	Научиться			Урок проверки,	Практический	Карточки	Индивидуальный

тест за II четверть	учащихся самостоятельно ориентироваться в задании.	правильно, планировать выполнение работы			оценки, коррекции ЗУН		задания	
---------------------	--	--	--	--	-----------------------	--	---------	--

**Перспективно тематический план по предмету Домоводство
Поурочное планирование 7 класс III четверть**

№	Наименование темы, раздела	Основные знания	Основные умения	Время	Кол-во часов	Тип урока	Методы и средства	Форма
Раздел I: «Праздник в доме» (8 часов)								
1	Урок 1. Вводное занятие. Гостеприимство как форма нравственного поведения людей	Рассказать, какие бывают праздники. Правила гостеприимства. Новый год – традиционный семейный праздник. Деловая игра: «Как пригласить друга на торжественное событие»	Знать: как приглашать и принимать гостей. Уметь: приглашать и принимать гостей.	18.01	2	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	коллективная
2.	Урок 2. Подготовка дома к приему гостей	Рассказать о подготовке дома к празднику Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение инвентаря. «План уборки». «Виды уборки» «Санитарно-гигиенические требования».	Знать: чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение инвентаря. «Виды уборки» «Санитарно-гигиенические требования». Уметь: составить план уборки.			Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	коллективная
3.	Урок 3. Дизайн	Рассказать о понятие	Знать: понятие «дизайн».			Урок изучения	Беседа,	коллективная

	праздничного дома	дизайн Дизайн праздничного дома. Практическая работа: Изготовление украшений для дома к празднику	Разновидности дизайна. Уметь: изготовить украшения для дома к празднику.			новых знаний	объяснение Мини-плакаты	
4.	Урок 4. Этикетные правила приема гостей	Рассказать этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, проводы, прощание с гостями).	Знать: правила этикета. Уметь: пользоваться столовыми приборами.			Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	коллективная
Раздел II: «Праздничная кулинария»								
1.	Урок 1. Продукты для праздника	Рассказать о продуктах, которые используют для праздника	Знать, какие продукты используют для приготовления на праздничный стол			Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	коллективная
2.	Урок 2. Меню для праздничного стола	Меню для праздничного стола. Стоимость и расчет основных продуктов. Какие блюда могут входить в праздничное меню.	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в праздничное меню. Стоимость основных продуктов.			Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	коллективная
3.	Урок 3. Праздничная кулинария	Объяснить, понятие рецепт. Рассказать, как подобрать рецепты для праздника	Уметь: составить меню (на 6 персон), составить список продуктов необходимых для приготовления			Урок изучения новых знаний	Объяснение, практическая работа	коллективная

		Практическая работа: составление меню Праздничная кулинария (3—5 рецептов).	праздничного стола, рассчитать затраты на покупку продуктов.					
4.	Урок 4. Праздничное тесто	Рассказать о праздничном тесте Рецепты куличей, пирожных, тортов	Уметь выбирать выпечку к празднику			Урок изучения новых знаний	Объяснение практическая работа Инструктаж по ТБ Таблица, карточки	бригадная
5.	Урок 5. Сервирование праздничного стола	Объяснить, как выполняют сервировку праздничного стола	Знать: какая столовая посуда и столовые приборы ставятся на праздничный стол. Уметь: Сервировать праздничный стол.			Урок обобщения и систематизации знаний	Объяснение. практическая работа Инструктаж по, ТБ Кухонные инструменты	Бригадная индивидуальная
6.	Урок 6. Украшение праздничного стола	Рассказать, как можно украсить праздничный стол	Знать различные способы складывания салфеток: веер, свеча, лилия, диагональ, треугольники.			Урок изучения новых знаний	Объяснение, практическая работа Кухонные инструменты	коллективная
7.	Урок 7. Контрольный тест за III четверть	Объяснить, как правильно составить меню Научить учащихся самостоятельно ориентироваться в задании.	Научиться правильно, планировать выполнение работы			Урок проверки, оценки, коррекции ЗУН	Практический Карточки задания	Индивидуальный

**Перспективно тематический план по предмету Домоводство
Поурочное планирование 7 класс IV четверть**

№	Наименование темы, раздела	Основные знания	Основные умения	Время	Кол-во часов	Тип урока	Методы и средства	Формы
Раздел I: «Ремонт в доме»								
1	Урок 1. Виды ремонта в доме	Рассказать о видах ремонта в доме.	Знать: виды ремонта. Когда нужно делать ремонт.			Урок изучения новых знаний	Беседа.	коллективная индивидуальная
2	Урок 2. Подготовка помещения к ремонту	Объяснить, как подготовить помещение к ремонту: вынос мебели; упаковка мебели в пленку	Знать: как правильно подготовить помещение к ремонту, как сохранить мебель от грязи и пыли. Уметь: упаковать мебель в пленку.			Урок изучения новых знаний	Беседа. Объяснение. Наглядные материалы	коллективная индивидуальная
3.	Урок 3. Косметический ремонт	Рассказать понятие косметический ремонт.	Знать, что такое косметический ремонт? Уметь: выполнять косметический ремонт.			Урок изучения новых знаний	Беседа. Объяснение. Наглядные материалы	коллективная индивидуальная
4	Урок 4. Закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта	Закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость). Практическая работа: составить список материалов для ремонта. Список инструментов.	Знать: какие инструменты и материалы используются для ремонта. Уметь: составить список материалов для ремонта. Список инструментов.			Урок изучения новых знаний	Беседа. Объяснение. Наглядные материалы	коллективная индивидуальная
5	Урок 5. Побелка стен и потолков	Рассказать способы обновления потолка.	Знать: Способы обновления потолка. Уметь: красить и белить потолки.			Урок изучения новых знаний	Беседа. Объяснение. Наглядные материалы	коллективная индивидуальная
6	Урок 6. Оклеивание стен обоями	Рассказать о видах обоев. Объяснить, как правильно выбрать гамму и рисунок обоев	Знать: виды обоев. Как правильно выбрать гамму и рисунок обоев для разных помещений. Как правильно			Урок изучения новых знаний	Беседа. Объяснение. Наглядные материалы.	коллективная индивидуальная

		для разных помещений. Как правильно подобрать клей для обоев. Практическая работа: расчет количества трубок обоев для комнаты 17 кв. м.	подобрать клей для обоев. Уметь: рассчитать количества трубок обоев для комнаты 17 кв. м.					
7	Урок 7. Краска для ремонта	Рассказать о видах красок, подготовка поверхности для покраски, техника безопасности, правила окрашивания	Знать: виды красок, как правильно подготовить поверхность для покраски, технику безопасности при работе с красками. Уметь: произвести правильный подбор краски для разных поверхностей.			Урок изучения новых знаний	Беседа. Объяснение. Наглядные материалы	коллективная индивидуальная
Раздел II: «Секреты домашних умельцев»								
1.	Урок 1. Мелкий технический ремонт	Знакомство с профессиями электрик и сантехник.	Знать: виды деятельности, которые выполняют Электрики и сантехники.			Урок изучения новых знаний	Беседа. Объяснения . Картинки	коллективная индивидуальная
2.	Урок 2. Контрольная тест за IV четверть	Научить учащихся самостоятельно ориентироваться в задании.	Научиться правильно, планировать выполнение работы			Урок проверки, оценки, коррекции ЗУН	Практический Карточки задания	Индивидуальный