



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 41
ГОРОДА ТЮМЕНИ
(МАОУ СОШ № 41 города Тюмени)

«РАССМОТРЕНО»

На заседании методического
объединения учителей
естественно-математического
цикла

Руководитель МО Чебаков А.В.

Протокол № 1 от

27 августа 2020г.

«СОГЛАСОВАНО»

Заместитель директора по
учебно-воспитательной работе

Пикинерова В.А.

01 сентября 2021г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МАОУ СОШ № 41
города Тюмени

Приказ № 917

от 01 сентября 2021г.

Рабочая программа по предмету «Домоводство» для 5-9 классов

(по адаптированной основной общеобразовательной программе для обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями развития (вариант 2))

г. Тюмень

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ПРЕДМЕТУ «ДОМОВОДСТВО»

(по адаптированной основной общеобразовательной программе для обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями развития (вариант 2))

1.ПОЯНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по домоводству составлена в соответствии с нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014г. №1599 «Об утверждении Федерального Государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- АООП (II вариант) образования обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью , ТМНР.
- Планируемыми результатами освоения обучающимися с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) адаптированной основной общеобразовательной программы;
- Программой образования учащихся с умеренной и тяжёлой умственной отсталостью /под редакцией Л.Б. Баряевой, Н. Н. Яковлевой – С.-Пб., 2011 г.

Цели:

- социальная адаптация учащихся;
- подготовка учеников к посильной хозяйственной деятельности в семье, повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

- развитие интереса к трудовой деятельности;

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

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА С УЧЕТОМ ОСОБЕННОСТЕЙ ЕГО ОСВОЕНИЯ УЧАЩИМИСЯ

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Для детей с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития в большинстве случаев затруднено самостоятельное выполнение даже простых бытовых заданий. Однако, формирование у обучающихся четких алгоритмов выполнения действия, возможность использования различных адаптеров для бытовых приборов, дает возможность участия в данной виде деятельности индивидуально доступным образом, что создает у обучающихся ощущения причастности к работе по дому и существенно повышает качество их жизни.

3.ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Рабочая программа по предмету «**Домоводство**» в соответствии с АООП (2 вариант) рассчитана на 34 учебных недели (34 часа по 1 часу в неделю)

4.ЛИЧНОСТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит личностным результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной

цели современного образования — введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

Личностные результаты освоения программы по домоводству включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

Личностные результаты освоения АООП.

Личностные результаты освоения АООП могут включать:

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

Возможные личностные результаты:

- Оценивать жизненные ситуации (поступки людей) с точки зрения общепринятых норм и ценностей: в предложенных ситуациях отмечать конкретные поступки, которые можно оценить как хорошие или плохие.
- Объяснять с позиции общечеловеческих нравственных ценностей, почему конкретные поступки можно оценить как хорошие или плохие.

- Самостоятельно определять и высказывать самые простые общие для всех людей правила поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей).
- В предложенных ситуациях, опираясь на общие для всех простые правила поведения, делать выбор, какой поступок совершить.

Предметные результаты освоения программы включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой образовательной области, готовность их применения. Предметные результаты обучающихся с умственной отсталостью не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс.

Окружающий мир

Домоводство:

- 1) умение принимать посильное участие в повседневных делах дома:
 - умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола и другое;
 - умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне и другое;
 - соблюдение гигиенических и санитарных правил хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;
 - умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Возможные предметные результаты:

- Соблюдение правил учебного поведения.
- Обращение за разрешением к взрослым, когда ситуация этого требует.
- Представление о частях дома (стена, крыша, окно, дверь, потолок, пол).
- Представление об убранстве дома, о предметах мебели (стол, стул, диван, шкаф, полка, кресло, кровать, табурет, комод).
- Представление о предметах посуды, предназначенных для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).
- Представление об электроприборах (телевизор, утюг, лампа, вентилятор, обогреватель, электрический чайник).
- Ориентация во дворе.
- Представления о профессиях людей, работающих в школе.

- Представления о школьных принадлежностях (школьная доска, парта, мел, ранец, учебник, тетрадь, дневник, карандаш, точилка, резинка, фломастер, пенал, ручка, линейка, краски, кисточка, пластилин и т.д.).
- Представление о часах.
- Представление об электронных устройствах (телефон, компьютер, планшет).
- Представление о территории двора (место для отдыха, игровая площадка, спортивная площадка, место для парковки автомобилей, место для сушки белья, место для выбивания ковров, место для контейнеров с мусором, газон).
- Представление о благоустройстве квартиры (отопление, канализация, водоснабжение, электроснабжение).
- Умение вести себя в случаях чрезвычайной ситуации (отсутствие света, воды и т.д.).

5.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Программа представлена следующими разделами:

Покупки.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.

Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.

Раскладывание продуктов в места хранения.

Обращение с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды.

Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами.

Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.

Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.

Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.

Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи.

Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.

Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.

Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.

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

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

Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий.

Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых.

Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.

Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).

Натираание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

Уход за вещами

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства.

Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья.

Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).

Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подшва 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.

6.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов
1.	Приготовление пищи	13
2.	Покупки	5
3.	Обращение с кухонным инвентарем	6
4.	Уборка территории	1
5.	Уход за вещами	9
Всего		34

6 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов
1.	Наше жилище	4
2.	Квартира	2
3.	Растения в доме	3
4.	Зимние вещи	2
5.	Гигиена тела, нижнее белье	2

6.	Стираем белье	3
7.	Кухня	4
8.	Организация питания семьи	6
9.	Домашние заготовки	3
10.	Сад и огород	5
Всего		34

7 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов
1.	Завтраки	5
2.	Обеды	6
3.	Ужин	2
4.	Хлеб в доме	1
5.	Соль, сахар, пряности и приправы	2
6.	Праздник в доме	4
7.	Праздничная кулинария	6
8.	Ремонт в доме	7
9.	Секреты домашних умельцев	1
Всего		34

8 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов
1.	Разумная экономика	5
2.	Домашняя аптечка	4
3.	Питание	7
4.	Здоровье	4
5.	Здоровье и красота	3
6.	Правила этики	3
7.	Организация досуга	5
8.	Летний отдых	3
Всего		34

9 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов
1.	Я и моя будущая семья	5
2.	Культура поведения	4
3.	Питание	7
4.	Планирование семьи	5
5.	Медицина	5
6.	Трудоустройство	8
Всего		34

7. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

1. Примерная адаптированная общеобразовательная программа образования учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) / Министерство образования и науки Рос. Федерации. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2018.

2. Воронкова В.В. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) школе VIII вида: пособие для учителя / В. В. Воронкова, С.А. Казакова. – М.: Гуманитарный центр ВЛАДОС, 2012.

Дидактические пособия для учащихся:

Презентации, раздаточный материал, демонстрационный материал

Дидактические и методические пособия для учителя:

1. С. В. Кудрина «Окружающий мир». Учебник для специальных (коррекционных) учреждений VIII вида. Москва ВЛАДОС, 2012г.

2. Н. Б. Матвеева, М. С. Котина, Т. О. Куртова «Живой мир». Учебник для специальных (коррекционных) учреждений VIII вида. Москва «Просвещение» 2012г.

3. Маллер А.Р. Социально – трудовая адаптация глубоко умственно отсталых детей. – М.: 2011.

4. Бабушкина Л.А, Ковтонюк М.В. Социально – бытовая ориентировка .М.- 2013 г. Смирнова Е.Ю., Панова Н.В.

5. Уроки социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе. – М.-2014г.

6. Ю.Симоненко В.Д. Технология Учебник для учащихся 6 класс - М.; Вентана-Граф, 2004г.

7.П.Хохрина В.Т. Социально-бытовая ориентировка Кн. для учащихся специальных школ -Иркутск 2002г.

8.Гладкая В.В. Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида

9.Макридина О.И. Технология 6 класс - Волгоград: Учитель - АСТ, 2004г.

10.Соловьев Э. Я. Этикет - М.; ИВФ Антал, 2014г.

11.Культура питания: энциклопедический справочник/ Под ред. И.А. Чаховского. — Минск.: Белорусская советская энциклопедия, 2013.

12.Мусская И.А. Домоводство. —Ижевск: РИО «Квест», 2012.

13.Ковалев, В. М., Могильный, Н. П. Рецепты русской кухни. - М.: Мир, 2011.

14.Панкеев, И. А. Обычаи и традиции русского народа. - 2-е изд. - М.: ОМА-пресс, 2011г.

15.Зинкевич-Евстигнеева Т. Д., Нисневич Л. А. Как помочь «особому» ребенку: Книга для педагогов и родителей. - СПб., 2000.

15.Краткая энциклопедия домашнего хозяйства / Авт.-сост. В. И. Астафьев, А. Ф. Черданцева. - Минск, 2000

17.Домоводство и обучающий труд: Учебное пособие/Составитель А.П. Тарасова. — С-Пб.: МиМ- Экспресс, 2006.

18.Коноплева Н.П. Секреты домашнего хозяйства: Кн. для учащихся. — М.: Просвещение, 2011.

19.Миладинов Петр. Полезные советы и рецепты для всех: Пер. с болгарского. — М.: Легпромбытиздат, 2011.

20.Мусская И.А. Домоводство. — Ижевск: РИО «Квест», 2012.

21.Ковалев, В. М., Могильный, Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. - М.: Сов. Россия, 2010

ПРИМЕЧАНИЕ**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРЕДМЕТА «ДОМОВОДСТВО»****5 класс**

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Дата	Виды деятельности	Оборудование	Словарь
Приготовление пищи						
1	Основные продукты питания. Молочные продукты.	1		Узнавание (различение) молочных продуктов	Картинки	
2	Овощи. Что готовят из овощей?	1		Узнавание (различение) овощей	Картинки	
3	Фрукты. Ягоды. Что готовят из фруктов и ягод.	1		Узнавание (различение) ягод и фруктов	Картинки	

	Что готовят из круп?			Узнавание (различение) круп	объекты, предметные картинки, презентация.	
Покупки						
5	Виды магазинов. Продукты. Посуда.	1		Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах.	Картинки	
6	Виды магазинов. Одежда. Обувь.	1			Картинки	
7	Виды магазинов. Книги. Спорт.	1			Картинки	
8	Упражнения по формированию умений в приобретении товара.	1		Знать правила общения в магазине		Отдел, касса
9	Закрепление пооперационных действий «Я - покупатель».	1		Денежные купюры различного достоинства		
Обращение с кухонным инвентарем						
10	Значение посуды в жизни людей.	1		Узнавание (различение) посуды	Презентация	
11	Виды посуды, назначение. Чайная. Столовая.	1		Узнавание (различение) чайной и столовой посуды	Презентация	
12	Узнавание (различение) кухонных	1		Узнавание (различение) посуды	Картинки	Терка, разделочная

	принадлежностей (тёрка, венчик, разделочная доска, дуршлаг, половник)					доска, дуршлаг, половник, лопаточка и др.
Уборка территории						
13	Виды уборочного инвентаря на участке (метла, пакет для мусора, грабли, лопата). Правила пользования инвентарём.	1		Узнавание (различение) инвентаря	Картинки	Инвентарь
Приготовление пищи						
14	Упражнения по формированию умений в приготовлении стола к завтраку.	1		Узнавание (различение) кухонных принадлежностей	Картинки	
15	Различение чистой и грязной посуды.	1		Уметь очищать остатки еды с посуды	Картинки	
16	Мытьё посуды. Вытирание посуды.	1		Уметь протирать посуду губкой	Губка для посуды	
17	Как готовят еду. Просмотр иллюстраций «Повар на кухне».	1		Иметь представление о приготовлении пищи	Картинки	
18	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1		Мытьё овощей и фруктов	Картинки	
Уход за вещами						

19	Значение одежды в жизни людей	1		Узнавание (различение) одежды		
20	Виды одежды. Мужская, женская, детская одежда.	1		Узнавание (различение) видов одежды	Картинки	
21	Классификация одежды. Сезонные виды одежды.	1		Уметь классифицировать одежду	Картинки	
22	Бережное отношение к вещам. Упражнение по формированию аккуратности.	1		Бережное отношение к вещам.		
Обращение с кухонным инвентарем						
23	Уход за комнатными растениями (полив, опрыскивание). Специальные предметы ухода за растениями (лейка, опрыскиватель, тряпочки для вытирания крупных листьев).	1		Значение комнатных растений		лейка, опрыскиватель
Уборка помещений						
24	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение. Моющие средства. Техника безопасного использования моющих и чистящих средств.	1		Иметь представление об уборке квартиры	Веник, совок, ведро для мусора	Веник, совок

Обращение с кухонным инвентарем						
25	Представление о помощниках в доме: пылесос, холодильник, утюг, электрочайник, микроволновая печь и др.	1		Различение бытовых приборов по назначению		электрический чайник, печь микроволновая
26	Помощники в доме: стиральная машина, ее назначение в хозяйстве.	1		Иметь представление о значении стиральной машины		
Приготовление пищи						
27	Практическое занятие «Бутерброды»	1		Уметь приготовить бутерброд	Хлеб, колбаса	
28	Мясные продукты, готовые к употреблению и требующие обработки. Способы хранения	1		Различать мясные продукты		колбаса, ветчина, сосиска, сарделька, котлета
29	Рыбные продукты, готовые к употреблению. Правила хранения	1		Различать рыбные продукты		крабовые палочки, консервы, рыба
30	Крупы и бобовые. Способы обработки, правила хранения круп и бобовых	1		Узнавание (различение) круп		греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые
Уход за вещами						
31	Виды верхней одежды. Чистка верхней одежды	1		Различение верхней одежды. Уметь чистить	Щетка, пальто	Пальто, плащ, куртка, шуба

				верхнюю одежду		Щетка
32	Виды головных уборов. Различение головных уборов	1		Различение головных уборов	Шапка, берет, панама, косынка, платок, чепчик	
33	Виды обуви. Различение видов обуви.	1		Иметь представление о видах обуви	Картинки. Презентация	
34	Правила ухода за обувью. Последовательность действий при чистке обуви	1		Уметь сушить и чистить обувь	Щетка, крем для обуви, тряпочка для полировки	
	Итого	34				

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

6 класс

№	Наименование темы, раздела	Основные знания	Основные умения	Дата	Кол-во часов	Тип урока	Методы и средства	Формы
I четверть (9 часов)								
Раздел I: Наше жилище - (4 ч)								
1	Урок 1. «Вводное занятие»	Рассказать план работы на четверть, ознакомить с предметом «Домоводство», его	Соблюдать правила безопасности Бережно		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснения Таблица по ТБ	Индивидуальная

		связь с другими предметами Знакомство с кабинетом, правила поведения в нем соблюдение Т.Б. Распределение учащихся по рабочим местам.	относится к предметам.					
2.	Урок 2. Сезонные работы в доме и их виды	Рассказать о сезонных работах	Знать, почему работы называются сезонными		1	Урок изучения новых знаний	Беседа практическая работа Наглядные материалы	Индивидуальная
3.	Урок 3. Работы во дворе, огороде и на участке	Рассказать о работе во дворе, огороде и на участке	Знать, какие работы выполняют во дворе, огороде и на участке		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Беседа Наглядные материалы	Индивидуальная
4.	Урок 4. Подготовка материалов для утепления окон. Подготовка квартиры к осени	Рассказать, как подготовить материалы для утепления окон	Знать, как подготовить квартиру к осени		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Беседа Наглядные материалы	Индивидуальная

Раздел II: Квартира (2 ч)								
1.	Урок 1. Планировка квартиры	Рассказать о функциональном назначении всех помещений квартиры и дома	Знать, что такое зонирование. Знать, как должно быть оборудована детская комната		1	Урок изучения новых знаний	Инструкт. ТБ. Беседа объяснение Наглядный материал	Индивидуальная
2.	Урок 2. Санузел и ванная комната правила поведения. Подсобные помещения в квартире их оборудование	Рассказать о назначении подсобных помещений в квартире	Знать правила поведения в ванной и санузле		1	Урок изучения новых знаний	Наглядный материал беседа, объяснение	Индивидуальная
Раздел III: Растения в доме - (3 ч)								
1.	Урок 1. Растения в доме их назначение. Виды комнатных растений	Рассказать о видах комнатных растений	Знать, какие растения относятся к экзотическим		1	Урок изучения новых знаний	Наглядный материал беседа, объяснение	Индивидуальная

2.	Урок 2. Цветущие растения. Интерьер комнаты с растениями. Посуда для комнатных растений	Рассказать о цветущих растениях. Объяснить, как правильно подбирать растения для определенного интерьера	Уметь правильно подбирать посуду для комнатных растений		1	Урок изучения новых знаний	Наглядный материал беседа, объяснение	Индивидуальная
3.	Урок 3. Огород на подоконнике. Прак. работа: посев лука, укропа	Объяснить, как выполняется посев лука и укропа	Уметь выполнять посев лука и укропа		1	Урок изучения новых знаний	Наглядный материал беседа, объяснение	Индивидуальная

№	Наименование темы, раздела	Основные знания	Основные умения	Дата	Кол-во часов	Тип урока	Методы и средства	Формы
II четверть(7 часов)								
Раздел I: Зимние вещи - (2 ч)								
1	Урок 1. Зимняя одежда	Рассказать о видах зимней одежды	Знать, как правильно подобрать		1	Урок изучения новых знаний	Беседа Карточка-задания	Индивидуальная

			зимнюю одежду					
2	Урок 2. Правила ухода за зимней одеждой и обувью	Объяснить учащимся, как правильно ухаживать за зимней одеждой и обувью	Знать, как правильно хранить зимнее вещи		1	Урок изучения новых знаний	Беседа Карточки-задания	Индивидуальная
Раздел II: «Гигиена тела, нижнее белье» (2 часа)								
1	Урок 1. Гигиенический режим. Уход за телом	Рассказать, что такое гигиенический режим и почему его необходимо соблюдать	Уметь ухаживать за своим телом		1	Урок изучения новых знаний	Беседа Инструктаж по ТБ Таблица	Индивидуальная
2	Урок 2. Режим смены белья, носков. Хранение вещей индивидуального пользования	Рассказать о режиме смены нательного и постельного белья, носков Объяснить, как необходимо хранить вещи личного пользования	Знать, правила смены постельного и нательного белья		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Инструктаж по ТБ Таблица	Индивидуальная
Раздел III: «Стираем белье» (3 часа)								
1	Урок 1. Моющие средства их виды	Рассказать о моющих средствах их назначении и	Уметь пользоваться инструкцией к		1	Урок изучения новых знаний	Объяснение. практическая	Индивидуальная

		видах	моющему средству				работа Инструктаж по ТБ Таблица, карточки	
2	Урок 2. Стиральная машина	Рассказать о видах стиральных машин Объяснить правила техники безопасной работы со стиральной машиной	Уметь пользоваться стиральной машиной		1	Урок изучения новых знаний	Объяснение. практическая работа Инструктаж по, ТБ Таблица, карточки	Индивидуальная
3.	Урок 3. Подготовка вещей к стирке. Правила замачивания, кипячения и отбеливания	Объяснить понятие сортировка белья Рассказать правила ручной стирки изделий. Рассказать о понятие замачивание, кипячение и отбеливание Объяснить для чего белье подвергается замачиванию,	Знать, как правильно подобрать моющие средства для стирки. Знать, правила отбеливания белья Уметь выполнять отбеливание		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Объяснение. Практическая работа Инструктаж по, ТБ	Индивидуальная

		кипячению и отбеливанию	белья					
--	--	-------------------------	-------	--	--	--	--	--

№	Наименование темы, раздела	Основные знания	Основные умения	Дата	Кол-во часов	Тип урока	Методы и средства	Формы
III четверть(10 часов)								
Раздел I:«Кухня» (4 часа)								
1	Урок 1. Вводное занятие. Оборудование кухни. Техника безопасности	Рассказать об оборудовании, которое применяется на кухне. ТБ	Уметь различать кухонную мебель и оборудование		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Индивидуальная
2	Урок 2. Правила пользования бытовыми приборами	Рассказать о правилах пользования бытовыми приборами	Знать, как пользоваться бытовыми приборами		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Индивидуальная
3	Урок 3. Кухонная утварь	Рассказать о деревянном инвентаре для кухни	Знать правила гигиены и хранения кухонной		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Индивидуальная

		Объяснить правила ухода за посудой на кухне	утвари					
4	Урок 4. Предметы для сервировки стола	Рассказать о предметах для сервировки стола	Уметь ухаживать за посудой для круп и сыпучих продуктов		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Индивидуальная

Раздел II: «Организация питания семьи» - (6 часов)

1.	Урок 1. Питание и здоровье человека. Режим питания	Рассказать учащимся, что такое режим питания и как он влияет на здоровье человека	Знать, что такое здоровое питание		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Индивидуальная
2.	Урок 2. Продукты питания и их виды	Рассказать о видах продуктов питания	Уметь различать продукты питания по видам		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Индивидуальная

3.	Урок 3. Первичная и тепловая обработка продуктов.	Объяснить, что входит в первичную и тепловую обработку продуктов	Знать технику безопасности при работе с режущими инструментами и горячей посудой		1	Урок изучения новых знаний	Объяснение, практическая работа	Индивидуальная
4.	Урок 4. Практическая работа: Приготовление салата	Объяснить приготовление салата из овощей	Уметь готовить салат. Уметь подбирать ингредиенты для приготовления салата		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Объяснение. практическая работа Инструктаж по, ТБ Кухонные инструменты	Индивидуальная
5.	Урок 5. Практическая работа: Варка яиц	Рассказать о видах яиц и способах их приготовления	Знать в какие блюда обязательно добавляют яйца		1	Урок изучения новых знаний	Объяснение, практическая работа Кухонные инструменты	Индивидуальная
6.	Урок 6. Полуфабрикаты	Рассказать, какие бывают полуфабрикаты	Знать правила приготовления полуфабрикатов		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Объяснение, практическая работа Кухонные инструменты	Индивидуальная

№	Наименование темы, раздела	Основные знания	Основные умения	Дата	Кол-во часов	Тип урока	Методы и средства	Формы
IV четверть (8 часов)								
Раздел I: « Домашние заготовки» (3 часа)								
1	Урок 1. Продукты для длительного хранения	Рассказать о продуктах питания животного и растительного происхождения	Уметь выбирать продукты питания по срокам хранения		1	Урок изучения новых знаний	Беседа.	Индивидуальная
2	Урок 2. Сушка, замораживание, соление и консервирование	Рассказать о хранении и консервирование продуктов	Знать, как выполняется сушка, замораживание, соление и консервирование		1	Урок изучения новых знаний	Беседа. Объяснение.	Индивидуальная
3.	Урок 3. Быстрое приготовление варенья	Рассказать технологию приготовления быстрого варения	Знать, какие правила надо соблюдать при приготовлении блюд из ягод и фруктов		1	Урок изучения новых знаний	Беседа. Объяснение.	Индивидуальная
Раздел II: « Сад и огород» (5 часов)								

1.	Урок 1. Растения сада и огорода. Витаминная и пищевая ценность	Рассказать, что такое сад и огород. Рассказать об овощах и их витаминной и пищевой ценности	Знать, что растет в саду и огороде Знать пищевую ценность овощей		1	Урок изучения новых знаний	Беседе. Объяснения. Картинки. Задания	Индивидуальная
2.	Урок 2. Выращивание рассады	Рассказать о рассаде Объяснить, что значит пикировать рассаду	Уметь высаживать рассаде в открытый грунт		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Объяснение Практическая работа. Наглядные пособия	Индивидуальная
3.	Урок 3. Овощные и фруктовые салаты	Рассказать о видах овощных и фруктовых салатов	Знать виды салатов Правила хранения овощей и фруктов		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Объяснение Практическая работа Наглядные пособия.	Индивидуальная
4.	Урок 4. Практическая работа: Приготовление фруктового салата	Объяснить последовательность изготовления фруктового салата	Знать технологию приготовления фруктового салата		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Объяснение Практическая работа. Наглядные пособия	Индивидуальная

5.	Урок 5. Правила хранения овощей, фруктов и ягод	Рассказать о правилах хранения овощей и фруктов и ягод	Знать правила хранения овощей и фруктов		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Объяснение Наглядные пособия	Индивидуальная
----	--	--	---	--	---	--	---------------------------------	----------------

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7 класс

№	Наименование темы, раздела	Основные знания	Основные умения	Дата	Кол-во часов	Тип урока	Методы и средства	Формы
I четверть (9 часов)								
Раздел I: Завтраки - (5 ч)								
1	Урок 1. «Вводное занятие» Ежедневное меню	Рассказать план работы на четверть, ознакомить с предметом «Домоводство», его связь с другими предметами Знакомство с кабинетом,	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	Индивидуальная

		правила поведения в нем соблюдение Т.Б. Распределение учащихся по рабочим местам.						
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.		1	Урок изучения новых знаний	Беседа практическая работа Наглядные материалы	Индивидуальная
3.	Урок 3. Бутерброды их виды, правила приготовления	Рассказать о видах бутербродов Объяснить правила приготовления бутербродов	Знать, правила приготовления бутербродов Т.Б. на кухне		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Беседа Наглядные материалы	Индивидуальная
4.	Урок 4. Каши. Способы приготовления	Рассказать, о подготовке круп к варке Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Время тепловой обработки и	Знать, последовательность приготовления каш. Уметь определять готовность каши. Уметь подавать на стол		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Беседа Наглядные материалы	Индивидуальная

		способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу						
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		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Беседа Наглядные материалы	Индивидуальная
Раздел II: Обеды (4 ч)								
1.	Урок 1. Меню для обедов	Какие блюда могут входить в обеденное меню. Стоимость и расчет основных продуктов. Практическая работа: составление	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в обеденное меню. Стоимость основных продуктов. Уметь: составить меню, составить		1	Урок изучения новых знаний	Инструкт. ТБ. Беседа объяснение Наглядный материал	Индивидуальная

		меню	перечень продуктов необходимых для 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		1	Урок изучения новых знаний	Наглядный материал беседа, объяснение	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.		1	Урок изучения новых знаний	Инструкт. ТБ. Беседа объяснение	Индивидуальная
4.	Урок 4. Рыбные блюда	Рассказать о понятие пищевой ценности рыбы и нерыбных	Термическое состояние мяса. Условия и сроки хранения рыбы:		1	Урок изучения новых знаний	Инструкт. ТБ. Беседа объяснение Наглядный	Индивидуальная

		продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов.	живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Уметь: определить качества рыбы. Произвести первичную обработку рыбы					материал		
--	--	--	---	--	--	--	--	----------	--	--

№	Наименование темы, раздела	Основные знания	Основные умения	Дата	Кол-во часов	Тип урока	Методы	Средства	Формы
---	----------------------------	-----------------	-----------------	------	--------------	-----------	--------	----------	-------

II четверть (7 часов)

Раздел I: Обеды (2 ч)

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		1	Урок изучения новых знаний	Наглядный материал беседа, объяснение		Индивидуальная
---	--	---	---	--	---	----------------------------	---	--	----------------

			салатов из свежих овощей. Уметь: пользоваться кухонными приспособлениями. Знать технологию приготовления картофельных блюд и салата.						
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		1	Урок изучения новых знаний	Инструкт. ТБ. Беседа объяснение Наглядный материал		Индивидуальная
Раздел II: «Ужин» (2 часа)									
1	Урок 1. Меню для ужина. Горячий ужин, способы приготовления	Рассказать о меню для ужина Объяснить, как составить меню из доступных продуктов Рассказать о понятии горячий ужин. Объяснить технологию приготовления	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в меню на ужин. Стоимость основных продуктов. Уметь: составить меню, составить список продуктов необходимых для		1	Урок изучения новых знаний	Беседа Инструктаж по ТБ	Таблица	Индивидуальная

		горячего ужина	приготовления обеда рассчитать затраты на покупку продуктов. Знать, какие блюда относятся к горячему ужину. Уметь приготовить горячий ужин						
2	Урок 2. Посуда для ужина. Сервировка стола	Рассказать о посуде, в которой подается ужин Объяснить сервировку стола для ужина	Знать правила сервировки стола к ужину		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Инструктаж по ТБ	Таблица	Индивидуальная
Раздел III: «Хлеб в доме» (1 час)									
1	Урок 1. История хлеба. Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин	Рассказать о русском хлебе, его разнообразии. Рассказать о блюдах из хлеба История хлеба. Хлеб	Уметь различать виды хлеба. Уметь определять свежесть хлеба. Знать: что такое «Русский хлеб», его разновидности и		1	Урок изучения новых знаний	Объяснение. практическая работа Инструктаж по ТБ	Таблица, карточки	Индивидуальная

		в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидности. Хранение хлеба.	правила хранения. Уметь: ценить и беречь хлеб.						
--	--	---	---	--	--	--	--	--	--

Раздел IV: «Соль, сахар, пряности и приправы» (2 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		1	Урок обобщения и систематизации и знаний	Объяснение. Практическая работа Инструктаж по, ТБ		Индивидуальная
2.	Урок 2. Виды пряностей и приправ	Рассказать виды пряностей и приправ в пище.	Уметь применять приправы по назначению.		1	Урок обобщения и систематизации и знаний	Объяснение. Практическая работа Инструктаж по, ТБ		Индивидуальная

№	Наименование темы, раздела	Основные знания	Основные умения	Дата	Кол-во часов	Тип урока	Методы и средства	Форма
---	----------------------------	-----------------	-----------------	------	--------------	-----------	-------------------	-------

III четверть (10 часов)

Раздел I: «Праздник в доме» (4 часа)

1	<p>Урок 1. Вводное занятие. Гостеприимство как форма нравственного поведения людей</p>	<p>Рассказать, какие бывают праздники.</p> <p>Правила гостеприимства.</p> <p>Новый год – традиционный семейный праздник.</p> <p>Деловая игра: «Как пригласить друга на торжественное событие»</p>	<p>Знать: как приглашать и принимать гостей.</p> <p>Уметь: приглашать и принимать гостей.</p>	1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Индивидуальная
2.	<p>Урок 2. Подготовка дома к приему гостей</p>	<p>Рассказать о подготовке дома к празднику</p> <p>Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение инвентаря.</p> <p>«План уборки».</p>	<p>Знать: чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение инвентаря. «Виды уборки»</p> <p>«Санитарно-гигиенические требования».</p> <p>Уметь: составить</p>	1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Индивидуальная

		«Виды уборки» «Санитарно-гигиенические требования».	план уборки.					
3.	Урок 3. Дизайн праздничного дома	Рассказать о понятие дизайн Дизайн праздничного дома. Практическая работа: Изготовление украшений для дома к празднику	Знать: понятие «дизайн». Разновидности дизайна. Уметь: изготовить украшения для дома к празднику.		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Индивидуальная
4.	Урок 4. Этикетные правила приема гостей	Рассказать этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, прощание с	Знать: правила этикета. Уметь: пользоваться столовыми приборами.		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Индивидуальная

		гостями).						
Раздел II: «Праздничная кулинария» - (6 часов)								
1.	Урок 1. Продукты для праздника	Рассказать о продуктах, которые используют для праздника	Знать, какие продукты используют для приготовления на праздничный стол		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Индивидуальная
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.		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Индивидуальная
3.	Урок 3. Праздничная кулинария	Объяснить, понятие рецепт. Рассказать, как подобрать рецепты для праздника Практическая	Уметь: составить меню (на 6 персон), составить список продуктов необходимых для приготовления праздничного		1	Урок изучения новых знаний	Объяснение, практическая работа	Индивидуальная

		работа: составление меню Праздничная кулинария (3— 5 рецептов).	стола, рассчитать затраты на покупку продуктов.					
4.	Урок 4. Праздничное тесто	Рассказать о праздничном тесте Рецепты куличей, пирожных, тортов	Уметь выбирать выпечку к празднику		1	Урок изучения новых знаний	Объяснение практическая работа Инструктаж по ТБ Таблица, карточки	Индивидуальная
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.		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Объяснение. практическая работа Инструктаж по, ТБ Кухонные инструменты	Индивидуальная
6.	Урок 6. Украшение праздничного стола	Рассказать, как можно украсить праздничный стол	Знать различные способы складывания салфеток: веер, свеча, лилия,		1	Урок изучения новых знаний	Объяснение, практическая работа Кухонные	Индивидуальная

			диагональ, треугольники.				инструменты	
--	--	--	-----------------------------	--	--	--	-------------	--

№	Наименование темы, раздела	Основные знания	Основные умения	Дата	Кол-во часов	Тип урока	Методы и средства	Формы
IV четверть (8 часов)								
Раздел I: «Ремонт в доме» (7 часов)								
1	Урок 1. Виды ремонта в доме	Рассказать о видах ремонта в доме.	Знать: виды ремонта. Когда нужно делать ремонт.		1	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.		1	Урок изучения новых знаний	Беседа. Объяснение. Наглядные материалы	коллективная индивидуальная
3.	Урок	Рассказать понятие косметический	Знать, что такое косметический		1	Урок изучения	Беседа. Объяснение.	коллективная

	3. Косметический ремонт	ремонт.	ремонт? Уметь: выполнять косметический ремонт.			новых знаний	Наглядные материалы	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.		1	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		1	Урок изучения новых знаний	Беседа. Объяснение. Наглядные материалы	коллективная индивидуальная

			белить потолки.					
6	Урок 6. Оклеивание стен обоями	<p>Рассказать о видах обоев. Объяснить, как правильно выбрать гамму и рисунок обоев для разных помещений.</p> <p>Как правильно подобрать клей для обоев.</p> <p>Практическая работа: расчет количества трубок обоев для комнаты 17 кв. м.</p>	<p>Знать: виды обоев. Как правильно выбрать гамму и рисунок обоев для разных помещений. Как правильно подобрать клей для обоев.</p> <p>Уметь: рассчитать количества трубок обоев для комнаты 17 кв. м.</p>		1	Урок изучения новых знаний	Беседа. Объяснение. Наглядные материалы.	коллективная индивидуальная
7	Урок 7. Краска для ремонта	<p>Рассказать о видах красок, подготовка поверхности для покраски,</p> <p>техника безопасности, правила окрашивания</p>	<p>Знать: виды красок, как правильно подготовить поверхность для покраски,</p> <p>технику безопасности при работе с красками.</p> <p>Уметь: произвести правильный подбор краски для разных</p>		1	Урок изучения новых знаний	Беседа. Объяснение. Наглядные материалы	коллективная индивидуальная

			поверхностей.					
Раздел II: « Секреты домашних умельцев» (1 час)								
1.	Урок 1. Мелкий технический ремонт	Знакомство с профессиями электрик и сантехник.	Знать: виды деятельности, которые выполняют Электрики и сантехники.		1	Урок изучения новых знаний	Беседе. Объяснения. Картинки	коллективная индивидуальная

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

8 класс

№	Наименование темы, раздела	Основные знания	Основные умения	Дата	Кол-во часов	Тип урока	Методы, средства	Формы
I четверть (9 часов)								
Раздел I: Разумная экономика - (5 ч)								
1	Урок 1. «Вводное занятие» Заработная плата. Бюджет семьи	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	Соблюдать правила безопасности Бережно относится к предметам. Знать понятие бюджет семьи		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснения Таблица по ТБ	Индивидуальная

		учащихся по рабочим местам.						
2.	Урок 2. Планирование расходов	Рассказать о понятии планирование расходов	Знать, на какие категории делятся покупки		1	Урок изучения новых знаний	Беседа практическая работа Наглядные материалы	Индивидуальная
3.	Урок 3. Вещи долговременного пользования и их стоимость	Рассказать, что относится к вещам долговременного пользования	Знать, как продлить срок службы предмета, изделия		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Беседа Наглядные материалы	Индивидуальная
4.	Урок 4. Планирование денежных средств на отдых, непредвиденные расходы	Рассказать понятие о непредвиденные расходы Объяснить, как правильно планировать денежные средства на отдых	Знать, как планировать денежных средств на отдых, непредвиденные расходы		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Беседа Наглядные материалы	Индивидуальная

5.	Урок 5. Планирование бюджета семьи	Рассказать, как необходимо планировать бюджет семьи	Знать, особенности бюджета в разных семьях Знать, что входит в доходную и расходную части бюджета		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Беседа Наглядные материалы	Индивидуальная
----	---	---	--	--	---	--	-------------------------------	----------------

Раздел II: Домашняя аптечка (4ч)

1.	Урок 1. Правила комплектования аптечки	Рассказать об аптечке, что она должна содержать	Знать, что должно быть в аптечке		1	Урок изучения новых знаний	Инструкт. ТБ. Беседа объяснение	Индивидуальная
2.	Урок 2. Народные безопасные средства для дезинфекции, полоскания и ожогов	Рассказать о народных средствах для дезинфекции	Знать, как правильно пользоваться народными средствами		1	Урок изучения новых знаний	Наглядный материал беседа, объяснение	Индивидуальная
3.	Урок 3. Виды и правила обращения с лекарствами.	Рассказать о видах и правилах обращения с лекарствами	Знать, как пользоваться лекарствами		1	Урок изучения новых знаний	Наглядный материал беседа, объяснение	Индивидуальная
4.	Урок 4. Хранение лекарств	Рассказать, как и где правильно хранить лекарства	Уметь хранить лекарства		1	Урок изучения новых знаний	Наглядный материал беседа, объяснение	Индивидуальная

№	Наименование темы, раздела	Основные знания	Основные умения	Дата	Кол-во часов	Тип урока	Методы и средства	Формы
II четверть (7 часов)								
РАЗДЕЛ I: «Питание» (7 часов)								
1	Урок 1. Вводное занятие ТБ. Приготовление изделий из теста	Ознакомить с предметом «Домоводство», его связь с другими предметами Рассказать о значении изделий из теста.	Соблюдать правила тех. Безопасности Уметь выбрать доброкачественные продукты		1	Урок изучения новых знаний	Беседа Инструктаж по ТБ Таблица, кухонные инструменты	Индивидуальная
2	Урок 2. Приготовление блинчиков	Объяснить последовательность приготовления блинчиков	Уметь самостоятельно готовить блины		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Инструктаж по ТБ Таблица, кухонные инструменты	Индивидуальная
3.	Урок 3. Приготовление вареников	Объяснить последовательность приготовления вареников	Уметь готовить вареники Уметь подбирать ингредиенты для приготовления		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Объяснение. практическая работа Инструктаж	Индивидуальная

			вареников				по, ТБ Кухонные инструменты	
4.	Урок 4. Приготовление пиццы	Рассказать способы и последовательность приготовления пиццы	Уметь готовить пиццу самостоятельно		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Объяснение. практическая работа Инструктаж по, ТБ Кухонные инструменты	Индивидуальная
5.	Урок 5 Приготовление печения	Рассказать способы и последовательность печения	Знать, как приготовить печения		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Объяснение. практическая работа Инструктаж по, ТБ Кухонные инструменты	Индивидуальная
6.	Урок 6. Составление меню завтрака, обеда, ужина на день, неделю.	Рассказать, что такое меню, как оно составляется.	Уметь составлять меню		1	Урок изучения новых знаний	Объяснение беседа ТБ практическая работа Таблица посуда	Индивидуальная
7.	Урок 7. Сервировка	Рассказать, какую посуду используют	Уметь сервировать		1	Урок изучения	Объяснение беседа ТБ	Индивидуальная

	стола к ужину	для сервировки стола к ужину	стол к ужину			новых знаний	практическая работа Таблица посуда	
--	---------------	---------------------------------	--------------	--	--	--------------	---	--

№	Наименование темы, раздела	Основные знания	Основные умения	Дата	Кол- во часов	Тип урока	Методы и средства	Формы
III четверть (10 часов)								
Раздел I: «Здоровье» (4 часа)								
1	Урок 1. Вводное занятие. Гигиенический режим, его правила в течение дня, недели	Рассказать о гигиеническом режиме	Уметь составить для себя рациональный режим		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Индивидуальная
2.	Урок 2. Источники заболевания. Профилактика воспалительных и вирусных заболеваний	Рассказать о воспалительных и вирусных заболеваниях	Знать, что является источниками заболевания, меры профилактики		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Индивидуальная
3.	Урок 3. Травмы	Рассказать о	Знать, как		1	Урок	Беседа, объяснение	Индивидуальная

	и ожоги	видах травм и ожогов	оказать первую помощь при ожогах и травмах			изучения новых знаний	Мини-плакаты	
4.	Урок 4. Правила вызова врача, «скорой помощи». Уход за больными в доме.	Рассказать о предметах для сервировки стола	Уметь ухаживать за посудой для круп и сыпучих продуктов		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Индивидуальная
Раздел II: «Здоровье и красота» - (3 часа)								
1.	Урок 1. Понятие о здоровом образе жизни	Рассказать учащимся о здоровом образе жизни	Знать, понятие духовного и физического здоровья человека Уметь беречь свое здоровье		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Индивидуальная
2.	Урок 2. Внешняя красота и ее правила	Рассказать о правилах, которые необходимо соблюдать, чтобы сохранить красоту	Знать, как сохранить природную красоту Уметь подбирать средства с учетом		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Индивидуальная

			состояния кожи					
3.	Урок 3. Гигиенические средства для девушек и юношей	Объяснить, какие гигиенические средства существуют	Уметь пользоваться гигиеническими средствами		1	Урок изучения новых знаний	Объяснение практическая работа	Индивидуальная
Раздел III: «Правила этики» - (3 часа)								
1.	Урок 1. Поведение в общественных местах	Рассказать о поведении в общественных местах	Знать правила поведения в обществе Уметь культурно вести себя в общественных местах		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение	Индивидуальная
2.	Урок 2. Правила выхода из конфликтной ситуации в семье и с друзьями	Рассказать о конфликтах и как предотвратить конфликтную ситуацию	Уметь анализировать поступки людей и давать им правильную оценку		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение	Индивидуальная
3	Урок 3. Правила	Рассказать	Знать правила		1	Урок	Беседа, объяснение	Индивидуальная

	поведение в гостях	правила приема гостей. Поведение хозяев при встрече, расставании и во время визита	приема гостей Уметь встречать гостей, вежливо вести себя во время их приема			изучения НОВЫХ знаний		
--	--------------------	---	--	--	--	-----------------------------	--	--

№	Наименование темы, раздела	Основные знания	Основные умения	Дата	Кол-во часов	Тип урока	Методы и средства	Формы
IV четверть (8 часов)								
Раздел I: «Организация досуга» (5 часов)								
1	Урок 1. Досуг, отдых и развлечения	Рассказать об отдыхе и видах развлечений	Знать понятие досуга, отдыха		1	Урок изучения новых знаний	Беседа.	Индивидуальная
2	Урок 2. Организация досуга	Рассказать, как правильно организовать досуг	Уметь организовать досуг и отдых,		1	Урок изучения новых знаний	Беседа. Объяснение.	Индивидуальная
3.	Урок 3. Досуг, как укрепление и развитие здоровья	Рассказать, как организовать досуг для укрепления и развития здоровья	Знать, как с помощью досуга можно укрепить здоровье		1	Урок изучения новых знаний	Беседа. Объяснение.	Индивидуальная

4.	Урок 4. Отдых и его разновидности	Рассказать о видах отдыха. Объяснить цели семейного отдыха	Знать, что такое активный и пассивный отдых		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Объяснение Наглядные пособия	Индивидуальная
5.	Урок 5. Виды развлечений	Объяснить, какие бывают развлечения	Знать		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Объяснение Наглядные пособия.	Индивидуальная
Раздел II: «Летний отдых» (3 часа)								
1.	Урок 1. Планирование отдыха на лето	Рассказать, как семья должна планировать отдых	Уметь планировать отдых для своей семьи		1	Урок изучения новых знаний	Беседе. Объяснения. Картинки	Индивидуальная
2.	Урок 2. Бюджет отдыха	Рассказать о понятие бюджет. Объяснить, как правильно рассчитать бюджет на отдых	Уметь выбирать вид отдыха по бюджету семьи		1	Урок изучения новых знаний	Беседа Задания	Индивидуальная

3.	Урок 3. Подготовка к путешествию	Рассказать о подготовке к путешествию	Уметь собираться в дорогу Знать, какие предметы необходимо брать с собой в дорогу		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Объяснение Наглядные пособия	Индивидуальная
----	---	---------------------------------------	--	--	---	--	---------------------------------	----------------

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

9 класс

№	Наименование темы, раздела	Основные знания	Основные умения	Дата	Кол-во часов	Тип урока	Методы, средства	Формы
I четверть (9 часов)								
Раздел I: Я и моя будущая семья - (5 ч)								
1	Урок 1. «Вводное занятие» Анкета о семье	Рассказать план работы на четверть, ознакомить с предметом «Домоводство», его связь с другими предметами Знакомство с кабинетом, правила	Соблюдать правила безопасности Бережно относится к предметам.		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснения Таблица по ТБ	Индивидуальная

		поведения в нем соблюдение Т.Б. Распределение учащихся по рабочим местам.						
2.	Урок 2. Закон о семье и браке	Рассказать о семейном праве, семейном кодексе	Знать, закон о семье		1	Урок изучения новых знаний	Беседа практическая работа Наглядные материалы	Индивидуальная
3.	Урок 3. Когда создается семья	Рассказать, для чего создается семья Объяснить, как строит семейную жизнь	Знать, когда приходит время создавать семью		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Беседа Наглядные материалы	Индивидуальная
4.	Урок 4. Сиротство	Рассказать понятие о Сиротство Объяснить, где воспитываются дети, оставшиеся без родителей	Знать, причины сиротства Знать, почему таких детей относят к группе риска		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Беседа Наглядные материалы	Индивидуальная

5.	Урок 5. Бюджет молодой семьи	Рассказать способы пополнения бюджета молодой семьи домашней деятельностью	Знать, способы пополнения бюджета молодой семьи домашней деятельностью		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Беседа Наглядные материалы	Индивидуальная
Раздел II: Культура поведения (4ч)								
1.	Урок 1. Адекватное поведение в обществе	Рассказать о понятие адекватность. Объяснить правила поведения в обществе	Знать правила поведения в обществе. Уметь анализировать поступки людей		1	Урок изучения новых знаний	Инструктаж ТБ. Беседа объяснение Наглядный материал	Индивидуальная
2.	Урок 2. Прием гостей и правила хорошего тона	Рассказать о правилах приема гостей. Объяснить поведение хозяев при приеме гостей, во время визита и расставания	Знать правила приема гостей		1	Урок изучения новых знаний	Наглядный материал беседа, объяснение	Индивидуальная
3.	Урок 3. Подготовка к поездке в гости	Рассказать о подготовке к поездке в гости (внешнем	Уметь выбирать подарки для друзей		1	Урок изучения новых знаний	Наглядный материал беседа,	Индивидуальная

		виде, подарки)					объяснение	
4.	Урок 4. Сюжетная игра «Встреча молодых людей»	Научить учащихся самостоятельно ориентироваться в задании.	Научиться правильно, планировать выполнение работы		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Практический Карточки задания	Индивидуальный

№	Наименование темы, раздела	Основные знания	Основные умения	Дата	Кол-во часов	Тип урока	Методы Средства	Формы
II четверть (7 часов)								
Раздел I: «Питание» (7 часов)								
1	Урок 1. Вводное занятие Виды теста. Приготовление изделий из теста	Повторение Т.Б. в мастерской Рассказать о видах теста	Уметь заводить теста для оладьи		1	Урок изучения новых знаний	Беседа Инструктаж по ТБ	Индивидуальная
2.	Урок 2. Диетическое питание	Объяснить значение диетического питания. Рассказать о наборе продуктов, которые входят в рацион диетического питания	Уметь подбирать продукты для диетического питания		1	Урок изучения новых знаний	Беседа Инструктаж по ТБ Таблица диетических продуктов	Индивидуальная

3	Урок 3. Питание детей ясельного возраста	Объяснить особенности и важность правильного питания детей ясельного возраста	Уметь выбирать продукты для детей ясельного возраста		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Брошюры по детскому питанию	Индивидуальная
4.	Урок 4. Приготовление национальных блюд - плов	Рассказать виды круп. Объяснить приготовление плова	Уметь готовить блюдо из круп (варить плов)		1	Урок изучения новых знаний	Объяснение беседа ТБ практическая работа Таблица посуда, кухонные инструменты	Индивидуальная
5.	Урок 5. Приготовление печеня (на рассоле)	Объяснить приготовление печеня	Уметь готовить печеня		1	Урок изучения новых знаний	Объяснение, практическая работа Инструктаж по ТБ Таблица посуда, кухонные инструменты	Индивидуальная
6.	Урок 6. Приготовление	Объяснить приготовление	Знать, как можно нарезать ингредиенты		1	Урок изучения новых знаний	Объяснение. практическая	Индивидуальная

	салата	салата. Рассказать какие ингредиенты необходимы для салата	для салата. Уметь готовить Салат				работа Инструктаж по ТБ Посуда, кухонные инструменты	
7.	Урок 7. Составление меню сервировка праздничного стола	Рассказать, как правильно составить праздничное меню. Объяснить правила сервировки праздничного стола.	Уметь выполнять сервировку праздничного стола		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Объяснение. практическая работа Инструктаж по, ТБ Таблица Блюда для праздника, виды сложения салфеток	Индивидуальная

№	Наименование темы, раздела	Основные знания	Основные умения	Дата	Кол-во часов	Тип урока	Методы и средства	Формы
III четверть (10 часов)								
Раздел I: «Планирование семья» (5 часов)								
1	Урок 1. Вводное занятие.	Рассказать какова мера	Знать, почему родители,		1	Урок изучения	Беседа, объяснение	Индивидуальная

	Ответственность отца и матери за жизнь и здоровье будущих детей	ответственности родителей за жизнь и здоровье своих детей	осуществляющие родительские права в ущерб правам и интересам детей, несут ответственность в установленном законом порядке			новых знаний	Мини-плакаты	
2.	Урок 2. Подготовка семьи к рождению ребенка	Рассказать о подготовке семьи к рождению ребенка	Знать, как должна подготовиться семья к рождению ребенка		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Индивидуальная
3.	Урок 3. Семейный уклад с появлением новорожденного в доме	Рассказать, как меняется уклад семьи с появлением ребенка	Знать, распределение обязанностей в семье с появлением ребенка		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Индивидуальная
4.	Урок 4. Уход за новорождённым	Рассказать, как ухаживать за ребенком, какой пищей кормить, как он должен развиваться	Знать правила и последовательность пеленания. Знать правила купания ребенка		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Индивидуальная
5.	Урок 5. Развитие ребенка первого года жизни	Рассказать о развитие ребенка в первый год жизни	Знать, что должны уметь родители для развития ребенка		1	Урок изучения новых знаний	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Индивидуальная

Раздел II: «Медицина» - (5 часов)

1.	Урок 1. Инфекционные заболевания и меры по их предупреждению	Рассказать о инфекционных заболеваниях, их главные симптомы и способы распространения	Знать способы распространения инфекционных заболеваний Уметь соблюдать гигиенические требования		1	Урок изучения новых знаний	Рассказ. Беседа. Памятки.	Индивидуальная
2.	Урок 2. Виды доврачебной помощи	Рассказать о видах доврачебной помощи	Уметь записываться на прием к врачу.		1	Урок изучения новых знаний	Рассказ. Беседа. Памятки.	Индивидуальная
3.	Урок 3. Уход за больным	Рассказать о проведении медицинских процедур	Знать правила ухода за больным Уметь измерить температуру поставить горчичники		1	Урок изучения новых знаний	Рассказ. Беседа. Памятки.	Индивидуальная
4.	Урок 4. Первая помощь при несчастном случае	Объяснить, как вызвать скорой помощи на дом.	Уметь обрабатывать раны и накладывать повязки; накладывать временные шины.		1	Урок изучения новых знаний	Беседа. Объяснение. Картинки, задания	Индивидуальная
5.	Урок 5. Документы, подтверждающие нетрудоспособность: справка и листок	Рассказать об условиях освобождения	Знать условия освобождения от работы		1	Урок изучения новых знаний	Беседа. Объяснение. Картинки,	Индивидуальная

	нетрудоспособности	от работы	Уметь различать документы по нетрудоспособности			знаний	задания	
--	--------------------	-----------	---	--	--	--------	---------	--

№	Наименование темы, раздела	Основные знания	Основные умения	Дата	Кол-во часов	Тип урока	Методы	Средства	Формы
IV четверть (8 часов)									
Раздел I: «Трудоустройство» (8 часов)									
1	Урок 1. Учреждения и отделы по трудоустройству	Рассказать об учреждениях по трудоустройству.	Уметь выбирать предложения работы		1	Урок изучения новых знаний	Беседа.		Индивидуальная
2	Урок 2. Отдел кадров	Рассказать о функции отдела кадров. Объяснить порядок трудоустройства	Уметь обращаться в отдел кадров		1	Урок изучения новых знаний	Беседа. Объяснение. Практик. раб	Бланк заявления	Индивидуальная
3.	Урок 3. Биржа труда	Рассказать о бирже труда ее назначении	Знать порядок обращения на биржу труда		1	Урок изучения новых знаний	Беседе. Объяснения.	Бланки	Индивидуальная
4.	Урок 4. Постоянная работа	Рассказать об оформлении на постоянную работу Объяснить, что такое трудовой стаж и его	Знать порядок оформления на постоянную работу		1	Урок изучения новых знаний	Беседе. Объяснения. Практическая работа	Бланки	Индивидуальная

		значение							
5.	Урок 5. Работа по контракту	Рассказать о правилах работы по контракту	Знать, как заполняется контракт		1	Урок изучения новых знаний	Беседа. Объяснения. Телефон	Образцы контрактов	Индивидуальная
6.	Урок 6. Правила перехода на другую работу	Рассказать о правилах перехода на другую работу. Объяснить понятие работа по совместительству	Уметь составлять заявление о переходе с одной на другую работу		1	Урок изучения новых знаний	Беседа	Образцы заявлений	Индивидуальная
7.	Урок 7. Документы для поступления на работу	Объяснить, какие документы необходимы для поступления на работу	Знать виды документов необходимых для поступления на работу		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Рассказ. Объяснение	Образцы документов	Индивидуальная
8.	Урок 8. Деловые бумаги: анкета, заявление, заявка, расписка.	Рассказать, что относится к деловым бумагам	Уметь заполнять анкету, заявления и заявку. Знать, как пишется расписка		1	Урок обобщения и систематизации знаний	Рассказ. Объяснение	Образцы анкеты, заявления заявки, расписки	Индивидуальная

