


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Фроловская основная общеобразовательная школа»

«Согласовано»

Зам. директора по УВР

 /Лагунова А.В./

23.06.2017 г


«Рассмотрено»

Протокол педсовета

№ 6 от 23.06.2017 г

«Утверждаю»

Директор школы

 /И.Г.Старкова/

23.06.2017 г

«Утвержден»

Приказом МБОУ ФООШ

От 23.06.2017 № 109

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по предмету «ДОМОВОДСТВО»
СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ)
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА VIII ВИДА

НА 2017-2018 уч. год

Класс: 7

Учитель: Горбунова Е.П.

Пояснительная записка

Календарно- тематическое планирование составлена на основе программы

«Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида», М, «Просвещение» - 2006г. Авторы программы: И. М. Бгажнокова, Л. В. Гомилка.

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 и интернатах обучаются и воспитываются дети в основном из неполных или социально неблагополучных семей, не имеющие необходимых нравственно-этических знаний и практических 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.

Изменения в жизни нашего общества вызвали необходимость возрождения социального статуса семьи, укрепления в ней устойчивых, уважительных семейных отношений.

Многовековые традиции каждого народа базируются на традициях семьи и дома. Об этом свидетельствуют национальные эпосы, народные сказки, песни, пословицы, поговорки, загадки. «Строили» дом семейно, вместе и мужчины, и женщины, старики и дети.

У каждого было свое дело: у одного — хлеб печь и рубашки шить, у другого — дрова рубить да воду носить.

Семейные законы и обязанности были записаны в «Домострое» — своде житейских правил русского народа. Многие из них в жизни утрачены, забыты, но в течение времени оказалось, что, утратив законы семьи, общество ослабило устои всего государства. Чтобы возродить гражданские чувства и устремления, необходимо возродить устои семьи.

Что необходимо для нормальной жизни каждому человеку? Очаг, добрая, здоровая, дружная семья. Значит, главное человеческое умение — создать семью, обустроить дом, уметь сообща вести хозяйство. Для создания крепкой семьи необходимо, чтобы люди, ее

создающие, стремились стать рачительными хозяевами в своем доме. Несмотря на то что эти понятия имеют, казалось бы, частный характер, все же в процессе

воспитания подрастающего поколения они становятся важными для формирования общественно значимой личности. 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 и интернатах обучаются и воспитываются дети в основном из неполных или социально неблагополучных семей, не имеющие необходимых нравственно-этических знаний и практических навыков. А некоторые дети, лишенные семьи и попечения родителей, вообще не имеют представления о многих семейных, житейских, бытовых проблемах. Все это способствует развитию у детей потребительских черт и иждивенческих наклонностей. Социально-педагогическая значимость этих проблем подсказывает необходимость введения в учебный план специальной (коррекционной) школы VIII вида предмета «Домоводство». Задачи предмета — 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.

Домоводство — прикладная наука. Знания, приобретенные учащимися при изучении математики, русского языка, чтения, естествознания, географии и других предметов, должны найти применение и практическое воплощение на уроках домоводства, которые могут быть дополнены и некоторыми элементарными знаниями из физики, химии применительно к использованию техники, электроприборов, химических и других веществ в быту.

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.

Таким образом, цель предмета «Домоводство» — формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам. Уроки домоводства позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и др.

Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы учащихся, так как организация практических занятий, а также экскурсии в магазины, предприятия хозяйственного и бытового обслуживания демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения. Очевидно, что 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.

Учебно-воспитательные задачи на занятиях по домоводству должны решаться в конкретных видах деятельности самих учащихся, организованных учителем на доступных и понятных для них заданиях и упражнениях. Именно практические упражнения являются основным методом обучения учащихся 5—7 классов, тогда как в 8—9 классах используются другие дидактические и воспитательные методы.

Содержание программы «Домоводство» продолжает образовательные линии, заложенные в предмете «Живой мир» (0—4 классы), дополняет сведения по природоведению (5 класс) и некоторыми разделами предваряет «Мир истории» (6 класс), «Естествознание» (6—9 классы). Программа построена концентрически и представлена следующими основными разделами:

Дом, семья, семейные отношения.

Содержание и уход за городским и сельским жилищем (дачным домом).

Индивидуальные санитарно-гигиенические правила и навыки.

Ремонтные работы в доме.

Одежда, обувь, белье; уход за ними.

Организация питания в семье, кулинарные рецепты, домашние заготовки.

Охрана здоровья, признаки болезни, оказание первой помощи.

Юноши и девушки — будущие родители; половое воспитание и ролевые функции в семье.

Ребенок в семье, правила ухода.

Планирование и распределение бюджетных средств семьи.

Досуг и его организация в семье.

Правила этики и этических отношений в семье и с окружающими людьми.

Основные сельскохозяйственные работы в саду и огороде.

В программе дается примерный перечень знаний и умений для двух уровней учебных возможностей учащихся. Некоторые темы из года в год повторяются по принципу их усложнения и дополнения новыми сведениями. Занятия по домоводству следует строить не как урок, а как совместное интересное дело, при этом желательно широко использовать деловые игры с привлечением материалов из устного народного, прикладного и художественного творчества. Занятия (в зависимости от их содержания) должны иметь конкретные практические результаты: выглаженные вещи, вскопанная грядка и др. При оценке знаний мы рекомендуем руководствоваться итогами практических умений, при этом усилия детей надо всячески поощрять, а оценки можно оформлять системой зачетов по ряду выполненных действий или итоговых дел по тому или иному разделу.

Итогом результатов учебного года может стать праздник, на котором учащиеся совместно с учителями и воспитателями показывают свои знания и практические умения по домоводству. На таких мероприятиях уместны выставки, конкурсы кулинаров, мастеров, «торговые» ряды и многое другое, что может соединить между собой трудовое, эстетическое, нравственное воспитание с уроками домоводства, труда, этики, истории и других предметов учебного плана.

Содержание программы носит ориентировочный характер, поэтому учитель, исходя из специфических особенностей региона (климатических, географических, этнонациональных и др.), вправе изменять последовательность изучения тех или иных тем, дополнять или вносить в них необходимые изменения. Для авторов программы более важным является то, чтобы домоводство в школе встало в ряд тех предметов, которые комплексно решают основные задачи коррекции (выравнивания) личностного развития умственно отсталого подростка, чтобы данный предмет практически подготовил его к самостоятельной жизни.

7 КЛАСС

(67 ч в год, 2 ч в неделю)

Повторение пройденного (2 ч)

Завтрак (6 ч)

Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи. Продуктовая корзина на неделю. Завтраки (содержание меню). Бутерброды, их виды, правила приготовления. Каши (манная, гречневая). Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе). Посуда для завтрака. Сервировка стола.

Обед (12 ч)

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

Ужин (4 ч)

Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов). Холодный ужин (меню, способы приготовления). Горячий ужин (меню, способы приготовления). Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки). Посуда для ужина. Сервировка стола.

Хлеб в доме (4 ч)

История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидности. Хранение хлеба. Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.

Соль, сахар, пряности, приправы (2 ч)

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

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

1-й уровень

Учащиеся должны **знать:**

- основные продукты и их стоимость.

Учащиеся должны **уметь:**

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

2-й уровень

Учащиеся должны **знать:**

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

Учащиеся должны **уметь:**

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

Праздник в доме (7 ч)

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

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

Праздничная кулинария (12 ч)

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

Практическое занятие

Ремонт в доме (13 ч)

Виды ремонта в доме. Косметический ремонт: подготовка помещений, закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость).

Обновление потолков (правила, практические приемы). Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет количества обоев на 14—18 квадратных метров, подготовка обоев и клея, правила наклеивания обоев).

Краски для ремонта окон, дверей, пола (названия, распознавание банок, техника безопасности, правила окрашивания).

Мелкий технический ремонт (для мальчиков).

Приглашаем гостей (4 ч).

Повторение (1 ч)

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

1-й уровень

Учащиеся должны **знать:**

- 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:**

- 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 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 2—3 простых блюда для угощения;
- рассчитывать метраж обоев, готовить раствор клея;
- выполнять вспомогательные работы: подать, поставить, принести необходимые для ремонта материалы и инструменты.

Тематическое планирование по домоводству 7 класс ОВЗ (8 вида).
68ч в год, 2ч в неделю.

Темы уроков	Количество часов.
Повторение пройденного материала.	2
Завтраки.	6
Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи.	2
Продуктовая корзина на неделю.	2
Блюда из яиц. Напитки для завтрака. Сервировка стола.	2
Обеды.	14
Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов.	2
Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов.	2
Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты).	2
Супы (виды, способы приготовления).	2
Мясные блюда (виды, способы приготовления).	2
Рыбные блюда (виды, способы приготовления).	2
Картофельные блюда. Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.).	2
Ужин.	4
Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).	2
Холодный и горячий ужин (меню, способы их приготовления).	2

Хлеб в доме.	4
История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб и его разновидности.	2
Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.	2
Соль, сахар, пряности, приправы.	2
Праздник в доме.	8
Когда случаются праздники? Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.	2
Подготовка дома (квартиры) к приему гостей(уборка, гигиена помещений).	2
Дизайн праздничного дома.	2
Этикетные правила приема гостей.	2
Праздничная кулинария.	12
Продукты для праздника, их расчетная стоимость. Меню для праздничного стола на 6 персон.	2
Закуски для праздничного стола.	2
Салаты для праздничного стола.	2
Горячие блюда.	2
Изготовление подарков своими руками к празднику.	4
Выпечка для праздничного стола.	2
Сервировка для праздничного стола. Украшение на столе.	2
Ремонт в доме.	14
Виды ремонта в доме. Косметический ремонт.	2
Подготовка помещений.	2
Закупка необходимых материалов и инструментов.	2
Обновление потолков (правила, практические приемы).	2
Краски для ремонта окон, дверей, пола (техника безопасности, правила окрашивания).	2
Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет их количества).	2
Мелкий технический ремонт.	2
Повторение.	1

**Календарно – тематическое планирование образовательной области «Домоводство»
7 класс ОВЗ (8 вида), 67 часов.**

№ урока	Тема урока	Элементы содержания изучаемого материала	Количество часов	Знание и умение	Коммуникативные навыки
1	Повторение пройденного материала.	Вводный урок. Урок повторения, обобщения и систематизации знаний и умений Инструктаж по технике безопасности.	1	Знать: назначение кухонной утвари, посуды, правила ухода за ними и технику безопасности при работе с кухонными инструментами; правила пользования электроплитой, газовой плитой; Уметь: пользоваться электроплитой, газовой плитой; знать правила ухода за алюминиевой, эмалированной, фаянсовой посудой;	Использование умений и навыков в жизни.
2, 3	Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи.	2	Знать: понятие «ежедневное меню». Подбор блюд для ежедневного меню, с учетом вкусовых пристрастий всех членов семьи. Уметь: составить ежедневное меню. Рассчитать стоимость основных продуктов питания для семьи.	Использование умений и навыков в жизни. проигрывание актуальной ролевой ситуации. Воспитание бережливости, аккуратности

4, 5	Продуктовая корзина на неделю.	Урок комплексного применения знаний. Продуктовая корзина на неделю. Деловая и ролевая игра: «Рассчитать стоимость продуктовой корзины на неделю».	2	Знать: понятие «продуктовая корзина». Уметь: составить перечень продуктов для продуктовой корзины на неделю. Рассчитать стоимость продуктовой корзины на неделю.	Обогатить и уточнить словарь закреплять навыки словообразования, согласования по теме.
6, 7, 8	Завтраки (содержание меню).	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе). Посуда для завтрака. Каши (манная, гречневая). Практическая работа: Сервировка стола.	3	Знать: приготовление блюд из яиц. Подготовка к варке круп. 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. Уметь: приготовить яйца всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приготовить кашу на завтрак, сервировать стол.	Применение знаний в жизни.
9, 10	Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов.	Урок повторения и изучения нового материала. Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов. Какие блюда могут входить в обеденное меню. Практическая работа: составление меню	2	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в обеденное меню. Стоимость основных продуктов. Уметь: составить меню, составить перечень продуктов необходимых для приготовления обеда рассчитать затраты на покупку продуктов.	Воспитание бережливости, аккуратности

11, 12	Питательная ценность овощей, фруктов.	Урок повторения и изучения нового материала. Питательная ценность овощей, фруктов, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей.	2	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 салата.	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса.
13, 14	Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты).	Урок повторения и изучения нового материала. Быстрые обеды. Назначение, виды и технология механической обработки овощей, рыбы и других полуфабрикатов.	2	Знать: Правила безопасного выполнения кулинарных работ. Виды тепловой обработки полуфабрикатов: варка, жарение, тушение, варка на пару, варка на водяной бане. Технологическая последовательность. Уметь: пользоваться кухонными приспособлениями. Знать: технологию приготовления полуфабрикатов.	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса.
15, 16	Супы (виды, способы приготовления).	Урок повторения и изучения нового материала. Для чего готовят супы. Виды и способы приготовления супов. Практическая работа: суп с фрикадельками.	2	Знать: для чего готовят супы. Виды и способы приготовления супов. Уметь: приготовить суп с фрикадельками.	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса.

17, 18	Мясные блюда (виды, способы приготовления).	Урок повторения и изучения нового материала. Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Практическая работа: приготовление блюд из мяса.	2	Знать: виды мяса. Признаки доброкачественного мяса. Механическая и тепловая обработка мяса. Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Термическое состояние мяса.	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса.
19, 20	Рыбные блюда (виды, способы приготовления).	Урок повторения и изучения нового материала. Кулинарная обработка морепродуктов. Ассортимент. Способы термической обработки морепродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Практическая работа: приготовление блюд из рыбы.	2	Знать: понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Уметь: определить качества рыбы. Произвести первичную обработку рыбы.	Уточнение и накопление словарного запаса.
21, 22	Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).	2	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в меню на ужин. Стоимость основных продуктов. Уметь: составить меню, составить список продуктов	Воспитание бережливости, аккуратности.

		Практическая работа:		необходимых для приготовления обеда рассчитать затраты на покупку продуктов.	
23, 24	Холодный и горячий ужин (меню, способы их приготовления).	Урок повторения и изучения нового материала. Холодный и горячий ужин (меню, способы их приготовления). Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов). Практическая работа: составление меню.	2	Знать: понятия «холодный» и «горячий» ужин. Уметь: составит меню на ужин.	Применение знаний в жизни.
25, 26	История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб и его разновидности.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидности. Хранение хлеба.	2	Знать: что такое «Русский хлеб», его разновидности и правила хранение. Уметь: ценить и беречь хлеб.	Учить принимать участие в беседе. Накопление и обогащение словарного запаса.

27, 28	Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Бутерброды, их виды, правила приготовления. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.	2	Знать: понятие «бутерброд». Виды бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Уметь: приготовить бутерброды разного вида: холодные, горячи и т. д.	Воспитание бережливости, аккуратности.
29, 30	Соль, сахар, пряности, приправы.	Соль, ее назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище.	2	Знать: Соль и сахар, их роль в кулинарии и в питании человека. Виды пряностей и приправ в пище. Уметь: применять приправы по назначению.	Расширение представлений об окружающем мире. Учить принимать участие в беседе. Накопление и обогащение словарного запаса.
31, 32	Когда случаются праздники? Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Какие бывают праздники. Правила гостеприимства. Новый год – традиционный семейный праздник. Деловая игра: «Как пригласить друга на торжественное событие».	2	Знать: как приглашать и принимать гостей. Уметь: приглашать и принимать гостей.	Учить принимать участие в беседе. Накопление и обогащение словарного запаса. Актуальной ролевой ситуации.
33, 34	Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений).	Урок обобщения и систематизации знаний и умений Подготовка дома к празднику Чем убирают квартиру:	2	Знать: чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение инвентаря. «Виды уборки» «Санитарно-гигиенические требования». Уметь: составить план уборки.	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду.

		инвентарь, содержание, хранение инвентаря. «План уборки». «Виды уборки» «Санитарно-гигиенические требования».			
35, 36	Дизайн праздничного дома.	Урок повторения и практическая работа. Новый год. Дизайн праздничного дома. Практическая работа: Изготовление украшений для дома к празднику	2	Знать: понятие «дизайн». Разновидности дизайна. Уметь: изготовить украшения для дома к празднику.	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду.
37, 38	Этикетные правила приема гостей.	Урок обобщения и систематизации знаний и умении. Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, проводы, прощание с гостями).	2	Знать: правила этикета. Уметь: пользоваться столовыми приборами.	Этикет. Освоение новых моделей поведения и использование их в жизни.
39, 40	Продукты для праздника, их расчетная стоимость. Меню для праздничного стола на 6 персон.	Урок повторения и изучения нового материала. Меню для праздничного стола. Стоимость и расчет основных продуктов. Какие блюда могут входить в праздничное меню. Практическая работа: составление меню Праздничная кулинария	2	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в праздничное меню. Стоимость основных продуктов. Уметь: составить меню (на 6 персон), составить список продуктов необходимых для приготовления праздничного стола, рассчитать затраты на покупку продуктов.	Воспитание бережливости, аккуратности.

		(3—5 рецептов).			
41, 42	Закуски для праздничного стола.	Урок повторения и изучения нового материала. Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье). Фруктовые напитки (виды, способы приготовления). Приготовление чая и кофе. Разновидности чая и кофе. Требования, предъявляемые к приготовлению горячих напитков. Сладкие блюда и напитки: кисели, компоты, фруктовые коктейли и др. Практическая работа: Праздничная кулинария (3—5 рецептов).	2	Знать: виды напитков и способы их приготовления. Виды выпечки и способы их приготовления. Уметь: приготовить напитки и выпечку для праздничного стола.	Применение знаний в жизни.
43, 44	Салаты для праздничного стола.	Урок повторения и изучения нового материала. Праздничные салаты. Правила их хранения. Праздничные салаты (3—5 рецептов). Практическая работа: приготовление праздничных салатов.	2	Знать: какие салаты готовят на праздник. Условия хранения салатов. Уметь: приготовить праздничный салат.	Применение знаний в жизни.
45, 46	Горячие блюда.	Урок повторения и изучения нового материала. Горячие блюда. Какие горячие блюда готовят к празднику.	2	Знать: какие горячие блюда готовят к празднику. Правила их хранения. Уметь: приготовить пюре из картофеля, котлеты.	Применение знаний в жизни.

		Горячие блюда (3—5 рецептов). Правила их хранения. Практическая работа: Пюре из картофеля. Котлеты.			
47, 48 49, 50	Изготовление подарков своими руками к празднику.	Урок повторения и практическая работа. Практическая работа: Изготовление подарков своими руками к празднику. Упаковка подарков к Новому году	4	Знать: когда дарят подарки. Какие бывают подарки. Уметь: изготовить подарок новогодней тематики.	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду.
51, 52	Сервировка праздничного стола. Украшение на столе.	Практическая работа: сервировка для праздничного стола. Украшение на столе.	2	Знать: какая столовая посуда и столовые приборы ставятся на праздничный стол. Различные способы складывания салфеток: веер, свеча, лилия, диагональ, треугольники. Уметь: Сервировать праздничный стол.	Проигрывание актуальной ролевой ситуации.
53, 54	Виды ремонта в доме. Косметический ремонт.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Виды ремонта в доме. Косметический ремонт.	2	Знать: виды ремонта. Когда нужно делать ремонт. Что такое косметический ремонт? Уметь: владеть терминами.	Обогащать и уточнять словарь по теме.
55, 56	Подготовка помещений.	Урок повторения и изучения нового материала. Подготовка помещений: вынос мебели; упаковка мебели в пленку.	2	Знать: как правильно подготовить помещение к ремонту, как сохранить мебель от грязи и пыли. Уметь: упаковать мебель в пленку.	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду.

57, 58	Закупка необходимых материалов и инструментов.	Урок повторения и изучения нового материала. Закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость). Практическая работа: составить список материалов для ремонта. Список инструментов.	2	Знать: какие инструменты и материалы используются для ремонта. Уметь: составить список материалов для ремонта. Список инструментов.	Освоение новых моделей поведения и использование их в жизни.
59, 60	Обновление потолков (правила, практические приемы).	Урок повторения и изучения нового материала. Знакомство с профессией маляр. Способы обновления потолка.	2	Знать: Способы обновления потолка. Уметь: красить и белить потолки.	Знакомство с профессиями.
61, 62	Краски для ремонта окон, дверей, пола (техника безопасности, правила окрашивания).	Урок повторения и изучения нового материала. Виды красок, подготовка поверхности для покраски, техника безопасности, правила окрашивания.	2	Знать: виды красок, как правильно подготовить поверхность для покраски, технику безопасности при работе с красками. Уметь: произвести правильный подбор краски для разных поверхностей.	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду.
63, 64	Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет их количества).	Урок повторения и изучения нового материала. Виды обоев. Как правильно выбрать гамму и рисунок обоев для	2	Знать: виды обоев. Как правильно выбрать гамму и рисунок обоев для разных помещений. Как правильно подобрать клей для обоев. Уметь: рассчитать количества	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду.

		разных помещений. Как правильно подобрать клей для обоев. Практическая работа: расчет количества трубок обоев для комнаты 17 кв. м.		трубок обоев для комнаты 17 кв. м.	
65, 66	Мелкий технический ремонт.	Урок повторения и изучения нового материала. Знакомство с профессиями электрик и сантехник.	2	Знать: виды деятельности, которые выполняют Электрики и сантехники. Уметь: заменить розетку. Поменять смеситель.	Знакомство с профессиями.
67-68	Повторение.	Урок повторения и обобщения, практическая работа.	1		Проигрывание актуальной ролевой ситуации.

СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

- «Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида», М, «Просвещение» - 2006г. Авторы программы: И. М. Бгажнокова, Л. В. Гомилка.
- Обучение, воспитание и трудовая подготовка детей с глубокими нарушениями интеллекта. Маллер А,Р., Цикото Г. В., М., Педагогика 1987 -1988г.
- Конституция России.
- Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии. Маллер
- Трудовое обучение и домоводство, учебное пособие, Тарасова А. П., Санкт – Петербург, «МиМ-Экспресс», 1998 год
- Основы рекламной деятельности в современном образовательном учреждении (методическое руководство), Большой Камень, 2005 год
- Приёмы педагогической техник, Гин А. А., Москва, «Вита- Пресс», 2001 год

