


Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное казенное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Черноусовская школа-интернат, реализующая основные адаптированные общеобразовательные программы»

Рассмотрено на заседании МО ГКОУ СО «Черноусовская школа-интернат» <i>Алиева</i> О.Б. Алиева Протокол № 1 «25» августа 2022г.	Согласовано Зам. директора по УВР ГКОУ СО «Черноусовская школа-интернат» <i>А.А. Наточная</i> А.А. Наточная «25» августа 2022г.	Утверждаю Директор ГКОУ СО «Черноусовская школа-интернат» <i>Ю.С. Бетева</i> Ю.С. Бетева «25» августа 2022г.
--	---	--



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по предмету «домоводство»
к адаптированной основной общеобразовательной программе
образования обучающихся с легкой умственной отсталостью
(интеллектуальные нарушения)
1 вариант в 6-9 класс на 2022-2023 учебный год.

Разработала: Сухоиванова Н.Ю.

Учитель СБО 1 категории.

Черноусово
2022

Содержание рабочей программы		
1	Пояснительная записка	3
2	6 класс	
2.1	Краткий учебный курс	11
2.2	Основные требования к знаниям и умениям обучающихся	13
2.3	Учебно – тематическое планирование.	14
3	7 класс	
3.1	Краткий учебный курс	25
3.2	Основные требования к знаниям и умениям обучающихся	26
3.3	Учебно – тематическое планирование.	27
4	8 класс	
4.1	Краткий учебный курс	40
4.2	Основные требования к знаниям и умениям обучающихся	42
4.3	Учебно – тематическое планирование.	44
5	9 класс	
5.1	Краткий учебный курс	52
5.2	Основные требования к знаниям и умениям обучающихся	56
5.3	Учебно – тематическое планирование.	54
6	Учебно-методическое, информационное обеспечение, оборудование	64
7	Приложения Контрольные задания 6-9 кл	65

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по домоводству для 6-9 классов составлена на основании :

- адаптированной основной рабочей программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГБОУ «Черноусовская школа-интернат»
- авторской программы «Домоводство 5-9 классы» И.М. Бгажноковой , Л.В. Гомилко из сборника «Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5-9 классы, под редакцией И. М. Бгажниковой. – М.: Просвещение 2013
- в соответствии с годовым календарным учебным графиком на 2022-2023 учебный год.

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.

Цель программы по «Домоводству» — 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.

Задача программы 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.

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 от других наук 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.

Учебно-воспитательные задачи программы 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.

Предмет домоводство предусмотрен базисным и школьным учебным планом, входит в образовательную область «Технология». Программа учитывает преемственность обучения, поэтому в ней отражены межпредметные связи с математикой, русским языком, чтением, географией, естествознанием, швейным делом, столярным делом, а также имеет своё продолжение в системе внеклассной работы.

Программа построена концентрически и представлена следующими основными **разделами**:

Раздел «Питание» включает изучение способов выбора доброкачественных продуктов, рецептов блюд, практические занятия по приготовлению некоторых блюд.

«Питание» - это один из важнейших разделов, который решает очень нужные задачи:

- Расширение представлений учащихся о значении питания в жизни и деятельности человека;
- Формирование знаний о разнообразии пищи, ее целебных свойствах, необходимости пищи для роста и развития детского организма, культуре питания, формирование умения определить простейшими приемами экологически чистые продукты;
- Приготовить блюда и эстетически оформить их, проявить элементы творчества при создании новых вариантов кулинарных рецептов.

Одновременно решаются задачи воспитания личностных качеств (трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость), элементы трудовой культуры (организация труда, экономное бережное отношение к продуктам, оборудованию, использованию электроэнергии), строгого соблюдения правил безопасной работы и гигиены труда; воспитание желания и стремления к приготовлению доброкачественной пищи; творческого отношения к домашнему труду; развития обоняния, осязания, ловкости, скорости, а так же внимания, наблюдательности, памяти, находчивости, смекалки, сообразительности, воображения, фантазии, интереса к национальным традициям.

Раздел «Кухня» включает изучение названий оборудования используемого в повседневной жизни на кухне, способов ухода за ними, правил хранения безопасного использования, организация кухонного пространства.

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 выстраиваются не как урок, а как совместное интересное дело, при этом широко используются 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 рекомендуется 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.

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.

Общая характеристика организации учебного процесса

В преподавании используются следующие **формы работы** :

- подготовка сообщений;
- информационно-поисковая деятельность (посильная);
- выполнение практических и лабораторных работ.

Общеклассные формы: урок, собеседование, практическая работа.

Индивидуальные формы: работа с литературой, письменные упражнения, выполнение индивидуальных заданий.

Методы обучения

→ Объяснительно-иллюстративный метод

→ Репродуктивный метод

Словесные - рассказ, беседа;

Наглядные - иллюстрации, демонстрации как обычные, так и компьютерные; **Практические** — выполнение практических работ, работа со справочниками и литературой (обычной и электронной), самостоятельные письменные задания.

Технологии обучения

→ Информационно-коммуникационные технологии (использование компьютера и мультимедийных технологий, интерактивных презентаций).

→ Технология игрового обучения.

→ Использование тестов.

→ Технология уровневой дифференциации.

→ Здоровьесберегающие технологии.

**Распределение часов по учебному плану на 2022-2023 г.
(домоводство)**

Класс	Кол-во часов					в неделю
	за год	четверть				
		I	II	III	IV	
6-7	34	8	7	10	9	1
8	34	8	7	10	9	1
9	34	8	7	10	9	1

Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.

1. Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, сервировка стола, др.
2. Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка, работа на кухне, др.
3. Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
4. Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику соблюдая правила безопасности.

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

К личностным результатам освоения программы относятся:

- 1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- 2) воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- 3) сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- 4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 5) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- 6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- 7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- 8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- 9) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 10) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 11) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;

12) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

13) проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты освоения программы образования включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой предметной области, готовность их применения.

К предметным результатам освоения программы относятся:

1) Владение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.

2) Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, сервировка стола, др.

3) Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: работа на кухне, др.

4) Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения и использования домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения, лекарств.

5) Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

6) Проявлять интерес к объектам, созданным и используемым человеком;

иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания,

иметь представления о социальных ролях людей;

Оценочная деятельность на уроках домоводства по адаптированной программе VIII вида

Задачи оценочной деятельности:

→ стимуляция работы умственно отсталых учеников;

→ наблюдение за динамикой умственно отсталых учеников;

→ проверка истинности и прочности знаний;

→ воспитание критичности.

Оценивание знаний детей обучающихся по специальной коррекционной программе 8-го вида осуществляется по пятибалльной системе. Проверка знаний может быть самая разнообразная и учитывает два вида успешности: как абсолютную, так и относительную. Положительная оценка может быть поставлена в том случае, когда умственно отсталый учащийся сделал этап в изучении нового материала. Стимулирующая отметка иногда ставится не совсем объективно, а за прилежание.

Проверка знаний проводится как отдельным этапом, так и в процессе изучения нового материала, при закреплении и во время самостоятельной или практической работы. Важна ее систематичность. Основные требования к оценке знаний - кроме систематичности еще

и индивидуальный подход, терпеливость, соответствие вопроса ожидаемому ответу и содержанию программного материала. Из форм проверки можно выделить:

- индивидуальный опрос с вызовом к доске;
- фронтальный опрос;
- контрольный опрос по содержанию учебного материала;
- тестовые задания;
- письменный опрос.

Критерии и нормы оценки знаний учащихся.

Умственно отсталые учащиеся не понимают значения оценки, сути ее. Стараются получить хорошую оценку только для похвалы.

Отношение к отметке постепенно меняется, если педагог работает над этим вопросом, комментирует отметки. В старших классах дети приходят к пониманию отметки как к оценке общественно значимого труда. Это является важным средством для коррекции недостатков умственного развития. Правильно понятая оценка приводит к критичности в учебной и трудовой деятельности. Проверять нужно не только знания, но и, что особенно важно, общую образованность: мобильность, глубокое мышление, наличие творческих возможностей.

Цель каждой индивидуальной программы – создать систему поэтапной педагогической поддержки ребенка в образовательном процессе. Знания детей, обучающихся по индивидуальной программе, оцениваются в соответствии с этой программой. Перевод их в следующий класс осуществляется на основе аттестации по индивидуальной программе.

Учитель должен подходить к оценочному баллу индивидуально, учитывая при оценочном суждении следующие моменты:
Качество изготовленного школьником объекта работы и правильность примененных им практических действий (анализ работы).
Прилежание ученика во время работы.
Степень умственной отсталости.
Уровень патологии органов зрения, слуха и речи.
Уровень физического развития ученика.

Оценивание устного ответа учащихся.

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

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

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

Оценка выполнения практических работ.

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

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

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

Итоговый контроль.

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

Оценка самостоятельных работ.

Отметка «5» ставится, если ученик:

Выполнил практическую работу без ошибок и недочетов.

Допустил не более одной ошибки и одного недочета.

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

Не более двух негрубых ошибок и одного недочета.

Или не более двух недочетов.

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

Не более трёх грубых ошибок.

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

Или не более двух-трех негрубых ошибок.

Оценка тестовых работ.

Тесты, состоящие из пяти вопросов можно использовать после изучения каждого материала (урока). Тест из 10—15 вопросов используется для

периодического контроля или итогового контроля. При оценивании используется следующая шкала:

Тест из пяти вопросов:

Отметка «5» ставится, если ученик:

1. Выполнил работу без ошибок.

2. Допустил не более одной ошибки.

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

1. Не более двух ошибок.

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

1. Более трёх ошибок.

Тест из десяти-пятнадцати вопросов:

Отметка «5» ставится, если ученик;

1. Выполнил работу без ошибок;

2. Допустил не более одной (двух) ошибки.

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

1. Не более трёх (четырёх) ошибок.

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

1. Более четырёх (пяти) ошибок

В любом случае, организуя итоговую (контрольную) проверку знаний умственно отсталого школьника, следует исходить из достигнутого им минимального уровня и из возможных оценок выбирать такую, которая стимулировала бы его учебную и практическую деятельность, так как никакие нормированные стандарты и критерии невозможно с максимальной точностью «примерить» к ребенку с интеллектуальным дефектом, именно поэтому данные предложения носят рекомендательный характер.

СОДЕРЖАНИЕ
6 КЛАСС
(34 ч в год, 1 ч в неделю)

Краткий учебный курс.

Повторение (1 ч)

Инструктаж по Т.Б. по домоводству. Обобщение систематизация знаний умений.

Домашние заготовки (3 ч)

Продукты для длительного хранения. Способы хранения

Практическая работа. Хранение и консервирование продуктов.

Практическая работа. Быстрое приготовление варенья.

Кухня (3 ч)

Оборудование кухни, оформление кухни. Правила пользования приборами на кухне. Техника безопасности, уход за бытовыми приборами.

Посуда на кухне (кастрюли, сковородки, миски). Кухонная утварь (шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник — разливная ложка, вилка большая, ножницы, ножи, лопаточки, прихватки, полотенце, салфетки). Правила гигиены и хранения.

Предметы для сервировки стола (тарелки: суповая, для второго блюда, для десерта, блюдце). Чашки, ложки, вилки, ножи (назначение, чистка, хранение).

Организация питания (18 ч)

Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды.

Первичная обработка продуктов: мытье, очистка, размораживание, просеивание, переработка, нарезка. Техника безопасности при работе с

режущими инструментами.

Практическая работа. Варка овощей.

Тепловая обработка продуктов: варка, жарение, тушение, выпечка, запекание, приготовление на пару. Техника безопасности при работе с горячей посудой.

Практическая работа. Приготовление салата.

Практическая работа. Приготовление жаркого

Мясо и мясопродукты, правила хранения.

Практическая работа. Тушение мяса

Молоко и молочные продукты, правила хранения.

Практическая работа. Приготовление каши

Яйца, жиры, правила хранения.

Практическая работа. Варка яиц.

Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения.

Практическая работа. Варка макарон

Практическая работа. Замешивание теста

Полуфабрикаты, виды, способы приготовления.

Практическая работа. Приготовление нагенов.

Планирование меню на день.

Практическая работа. Приготовление завтрака, обеда.

Практическая работа. Сервировка стола.

Сад и огород (4 ч)

Растения сада и огорода (повторение). Витаминная и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод.

Практическая работа. Выращивание овощей, пряной зелени (семена, почва, посев).

Правила хранения овощей, фруктов, ягод.

Практическая работа. Фруктовый салат. Фруктовый мусс, коктейль.

Экскурсия в сад и теплицу.

Повторение (1 ч)

Повторение пройденного материала за 6 класс .

Контрольная работа (4 ч)

Требования к уровню подготовки обучающихся

Обучающиеся должны иметь представление:

- о полуфабрикатах и умении ими пользоваться;
 - о способах использования, а также сохранения продуктов с помощью сушки, замораживания, консервирования
 - о планировке кухни и функциональном назначении бытовых приборов.
- о здоровом питании и продуктах питания используемых в пищу.

1-й уровень

Обучающиеся должны знать:

- правила первой помощи при отравлениях консервированными продуктами
- правила пользования с электрической, газовой плитой;
- правила хранения продуктов при наличии холодильника и без него;
- техника безопасности при пользовании нагревательными приборами.

Обучающиеся должны уметь:

- приготовить овощные и фруктовые салаты и др.
- содержать в порядке свое рабочее место в доме;
- ухаживать за растениями в саду (огороде).
- пользоваться электрической, газовой плитой;
- знать правила ухода за посудой;
- владеть культурой сервирования завтраков, ужинов

2-й уровень

См. требования 1-го уровня с учетом индивидуальных возможностей учащихся.

Обучающиеся должны знать:

- санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при приготовлении пищи;

Обучающиеся должны уметь:

- производить первичную обработку продуктов;
- приготовить себе завтрак, обед;
- отваривать яйца, макаронные изделия;
- правильно выбрать средства для ухода за бытовыми приборами.

Учебный план
6класс «Домоводство»
34 часа в год /1 час в неделю.

Тема раздела	Количество часов	Из них экскурсии	Из них количество практических работ	Формы контроля
Повторение	2			Устный опрос
Домашние заготовки	3		2	Устный опрос. Карточки задания
Кухня	3			Устный опрос. Карточки задания
Организация питания	18	1	16	Устный опрос. Карточки задания
Сад и огород	4	1	2	Устный опрос. Карточки задания
Контрольная работа	4		1	
Итого:	34	2	21	

Календарно-тематическое планирование
Учебного предмета 6 класс на учебный год
Всего 34 часов (1 час в неделю)

№	Элементы содержания	Количество			дата	Д/З

урока	Тема урока	изучаемого материала в соответствии с ФГОС	о часов	Знание и умение	Коммуникативные навыки	План	по факту
1 четверть – 8 ч.							
Повторение пройденного 1ч.							
1/1	Инструктаж по ТБ на уроках домоводство. Повторение 5 класс	Вводный урок. Урок повторения, обобщения и систематизации знаний и умений Инструктаж по технике безопасности.	1	Знать: Правила по технике безопасности; все правила консервирования и хранения заготовок. Уметь: применять изученный материал на практике.	Использование умений и навыков в жизни.		
2. Домашние заготовки– 3ч.							
1/2	Продукты для длительного хранения. Сушка, замораживание, соление, консервирование.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Продукты длительного хранения, способы хранения	1	Знать: основные правила хранения продуктов, иметь представление о сроках хранения продуктов. Уметь: заготавливать продукты на зиму.	Использование умений и навыков в жизни. Воспитание бережливости, аккуратности		
2/3	Практическая работа. Хранение и консервирование продуктов.	Урок комплексного применения знаний. Практическая работа: консервирование овощей	1	Знать: понятие «консервирование». Подготовка к приготовлению овощей. Посуда и инвентарь для	Обогатить и уточнить словарь закреплять навыки словообразования. Применение знаний в жизни.		

				консервирования Уметь: консервировать овощи.				
3/4	Практическая работа Быстрое варение.	Урок комплексного применения знаний. Практическая работа: приготовление варенья	1	Знать: способы хранения ягод на зиму. Подготовка к приготовлению варения. Правила варки варенья. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки ягод. Уметь: приготовить варенье Закатать варенье в банку.	Обогатить и уточнить словарь закреплять навыки словообразования. Применение знаний в жизни.			
3. Кухня – 3ч.								
1/5	Оборудование кухни, оформление кухни. Правила пользования приборами на кухне. Техника безопасности, уход за бытовыми приборами.	Урок повторения и изучения нового материала. Оборудование оформление кухни. Правила пользования бытовыми приборами на кухне, соблюдение правил безопасности.	1	Знать: названия и назначение бытовых приборов, основные правила пользования бытовыми приборами при использовании приборов. Уметь: ухаживат ь на бытовыми приборами.	Обогатить и уточнить словарь закреплять навыки словообразования.			

2/6	Посуда на кухне (кастрюли, сковородки, миски). Кухонная утварь (шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник — разливная ложка, вилка большая, ножницы, ножи, лопаточки, прихватки, полотенце, салфетки). Правила гигиены и хранения.	Урок повторения и изучения нового материала. Кухонная утварь (шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник — разливная ложка, вилка большая, ножницы, ножи, лопаточки, прихватки, полотенце, салфетки). Посуда на кухне (кастрюли, сковородки, миски). Правила гигиены и хранения.	1	Знать: названия и назначения кухонной утвари, правила хранения за ней. Уметь: пользоваться кухонной утварью, посудой.	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса.			
3/7	Предметы для сервировки стола (тарелки: суповая, для второго блюда, для десерта, блюдце). Чашки, ложки, вилки, ножи (назначение, чистка, хранение).	Урок повторения и изучения нового материала. Предметы для сервировки стола (тарелки: суповая, для второго блюда, для десерта, блюдце). Чашки, ложки, вилки, ножи (назначение, чистка, хранение). Какая посуда нужна для первых блюд, вторых блюд, десерта.	1	Знать: о сервировке стола, назначение предметов при сервировке стола. Уметь: сервировать стол	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса.			
4/8	Контрольная работа	Урок проверки и оценки ЗУН за 1 четверть	1	Проверка ЗУН по пройденному материалу				
2 четверть – 7 ч.								
4. Организация питания семьи–20 ч								
1/9	Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их	1	Знать: значение продуктов питания для здоровья человека, режим питания, виды продуктов	Воспитание бережливости, аккуратности.			

		виды.		питания Уметь:выбирать полезные продукты, придерживаться режима питания.				
2/10 3/11	Первичная обработка продуктов: мытье, очистка, размораживание, просеивание, переработка, нарезка. Техника безопасности при работе с режущими инструментами.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Первичная обработка продуктов: мытье, очистка, размораживание, просеивание, переработка, нарезка. Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Практическая работа: Варка овощей	2	Знать: алгоритм работы при первичной обработке продуктов, технику безопасности при работе с режущими инструментами, . Уметь: производить первичную обработку продуктов.	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса			
4/12 5/13 6/14	Тепловая обработка продуктов: варка, жарение, тушение, выпечка, запекание, приготовление на пару. Техника безопасности при работе с горячей посудой.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Тепловая обработка продуктов: варка, жарение, тушение, выпечка, запекание, приготовление на пару. Техника безопасности при работе с горячей посудой. Практическая работа: Приготовление салата Практическая работа: Жаркое	3	Знать: виды тепловой обработки продуктов Уметь: правильно производить тепловую обработку продуктов, готовить салаты, готовить жаркое	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса			

7/15	Контрольная работа	Урок проверки и оценки ЗУН за 2 четверть	1	Проверка ЗУН по пройденному материалу				
3 четверть – 10 ч.								
8/16 9/17	Мясо и мясопродукты, правила хранения. Первичная обработка продуктов: мытье, очистка, размораживание, переработка, нарезка.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Мясо и мясопродукты, правила хранения. Первичная обработка продуктов: мытье, очистка, размораживание, переработка, нарезка. Практическая работа. Тушение мяса	2	Знать: правило первичной обработки мясных продуктов, правила их хранения. Уметь: производить первичную обработку мяса и мясопродуктов, готовить мясо	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса			
10/18 11/19	Молоко и молочные продукты, правила хранения. Кипячение молока. Техника безопасности при работе с горячей посудой.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Молоко и молочные продукты, правила хранения. Кипячение молока. Техника безопасности при работе с горячей посудой. Практическая работа «Приготовление молочного супа».	2	Знать: молочные продукты, кипячение молока, правила безопасности при работе с горячей посудой. Уметь: кипятить молоко, хранить молоко, готовить каши.	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса			
12/20 13/21	Яйца, жиры, правила хранения.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Яйца, жиры, правила хранения. Практическая работа. Варка яиц	2	Знать: правила хранения яиц, правила первичной обработке яиц. Уметь: варить	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса			

				яйца.				
14/22 15/23 16/24	Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения. Практическая работа. Приготовление макарон. Практическая работа. Замешивание теста	3	Знать: мучные изделия, правила хранения муки, мучных изделий. Уметь: готовить блюда муки, мучные изделия, замешивать тесто .	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса			
17/25	Контрольная работа по разделу «Организация питания»	Урок проверки и оценки ЗУН за 3 четверть	1	Проверка ЗУН по пройденному материалу				
4 четверть – 9 ч.								
18/26	Планирование меню на день	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Планирование меню на день. Практическая работа. Приготовление завтрака, обеда.	2	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в меню. Стоимость основных продуктов. количество продуктов для приготовления блюда. Стоимость основных продуктов. Уметь: составить меню (на	Накопление и обогащение словарного запаса			

				семью), составит список продуктов необходимых для приготовления блюд, рассчитать затраты на покупку продуктов. приготовить завтрак, обед				
19/27	Полуфабрикаты, виды, способы приготовления. Тепловая обработка продуктов: варка, жарение, тушение, приготовление на пару.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Полуфабрикаты, виды, способы приготовления. Тепловая обработка продуктов: варка, жарение, тушение, приготовление на пару. Практическая работа. Приготовление полуфабрикатов.	1	Знать: виды полуфабрикатов, способы приготовления. Уметь: приготовить полуфабрикаты	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса			
20/28	Практическая работа: Сервировка праздничного стола. Украшение на столе.	Урок повторения и изучения нового материала. Практическая работа: сервировка для праздничного стола. Украшение на столе.	1	Знать: какая столовая посуда и столовые приборы ставятся на праздничный стол. Различные способы складывания салфеток: веер, свеча, лилия, диагональ,	Проигрывание актуальной ролевой ситуации.			

				треугольники. Уметь: Сервировать праздничный стол.				
5. Сад и огород (4 ч)								
1/29	Растения сада и огорода (повторение). Витаминная и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод.	Урок повторения и изучения нового материала. Растения сада и огорода Витаминная и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод. Практическая работа: посев семян.	1	Знать: о пользе овощей, фруктов, ягод для организма, правила выращивания растений. Уметь: различать растения, выращивать рассаду	Учить принимать участие в беседе. Накопление и обогащение словарного запаса. Актуальной ролевой ситуации.			
2/30 3/31	Практическая работа. Фруктовый салат. Фруктовый мусс, коктейль.	Уметь готовить овощные и фруктовые салаты, коктейли	2	Знать: правила обработки фруктов. Уметь: приготовить фруктовые, овощные салаты, коктейли	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса			
3/32	Экскурсии в сад и теплицу.	Обобщить правила выращивания овощей, пряной зелени	1	Знать: правила выращивания зелени, овощей, ягод. Уметь: высаживать рассаду в землю.	Применение знаний в жизни.			

7. Повторение пройденного материала - 1 ч.								
1/33	Повторение изученного материала за 6 класс.	Урок повторения и обобщения, практическая работа.	1		Проигрывание актуальной ролевой ситуации.			
2/34	Контрольная работа	Урок проверки и оценки ЗУН за 3 четверть	1	Проверка ЗУН по пройденному материалу				

СОДЕРЖАНИЕ
7 КЛАСС
(34 ч в год, 1 ч в неделю)

Краткий учебный курс.

Повторение пройденного: домашние заготовки осенью (3 ч)

Завтрак (4 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 (7 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 (6ч)

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 (2ч)

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

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).

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).

Повторение (1 ч)

Контрольная работа 4 ч.

Планируемые результаты

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);

Учащиеся должны **уметь**:

- формулировать в устной и письменной форме приглашения, выражения благодарности;
- составлять и рассчитывать праздничное меню;
- правильно сервировать стол;

2-й уровень

Учащиеся должны **знать**:

- основные правила приема гостей и общения с ними;
- правила сервировки стола;

Учащиеся должны **уметь**:

- приготовить 2—3 простых блюда для угощения;

Учебный план

7класс «Домоводство»

34 часа в год /1 час в неделю.

Тема	Количество часов	Из них экскурсии	Из них количество практических работ	Формы контроля
Повторение	3			Устный опрос
Завтрак	5		2	Устный опрос. Карточки задания
Обед	7		3	Устный опрос.

				Карточки задания
Ужин	6		3	Устный опрос. Карточки задания
Хлеб в доме	2		1	Устный опрос. Карточки задания
Праздник в доме	7		3	Устный опрос. Карточки задания
Контрольная работа	4			
Итого:	34		12	

**Календарно-тематическое планирование
учебного предмета 7 класс
Всего 34 часа (1 час в неделю)**

№ урока	Тема урока	Элементы содержания изучаемого материала в соответствии с ФГОС	Количество часов	Знание и умение	Коммуникативные навыки	дата		Д/З
						План	по факту	
1 четверть – 8 ч.								
Повторение пройденного: домашние заготовки осенью –1ч.								
1/1 2/2	Инструктаж по ТБ на уроках домоводство. Повторение по теме «Сушка, замораживание, соление, консервирование» «Хранение и консервирование продуктов»	Вводный урок. Урок повторения, обобщения и систематизации знаний и умений Инструктаж по технике безопасности.	2	Знать: Правила по технике безопасности; все правила консервирования и хранение заготовок. Уметь: применять изученный материал на практике.	Использование умений и навыков в жизни.			

2. Завтрак – 5 ч.								
1/3	Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи.	1	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			
2/4	Продуктовая корзина на неделю. Завтраки (содержание меню).	Урок комплексного применения знаний. Продуктовая корзина на неделю. Деловая и ролевая игра: «Рассчитать стоимость продуктовой корзины на неделю».	1	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.			

3/5 4/6	Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе). Практическая работа Посуда для завтрака	Урок изучения нового материала и первичного закрепления	2	Знать:приготовле ние 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», в крутую. Приготовить кашу на завтрак, сервировать стол.				
5/7	Каша (манная, гречневая). Практическая работа: Сервировка стола	.	1	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в обеденное меню.	Применение знаний в жизни.			
6/8	Контрольная работа по разделу «Завтрак»	Урок проверки и оценки ЗУН	1	Проверка ЗУН по пройденному материалу				
2 четверть -7 ч.								
3. Обед – 8ч.								
1/9	Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов.	Урок повторения и изучения нового материала. Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов.	1	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в обеденное меню.	Воспитание бережливости, аккуратности			

		Какие блюда могут входить в обеденное меню. Практическая работа: составление меню		Стоимость основных продуктов. Уметь: составить меню, составить перечень продуктов необходимых для приготовления обеда рассчитать затраты на покупку продуктов.				
2/10	Супы (виды, способы приготовления).	Урок повторения и изучения нового материала. Для чего готовят супы. Виды и способы приготовления супов. Практическая работа: суп с фрикадельками.	1	Знать: для чего готовят супы. Виды и способы приготовления супов. Уметь: приготовить суп с фрикадельками.	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса.			
3/11 4/12	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.			
5/13	Картофельные, рыбные блюда (виды, способы приготовления).	Урок повторения и изучения нового материала.	2	Знать: понятие о пищевой ценности рыбы	Уточнение и накопление словарного запаса.			

6/14	приготовления).	Кулинарная обработка морепродуктов. Ассортимент. Способы термической обработки морепродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Практическая работа: приготовление блюд из рыбы.		и нерыбных морепродуктов 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.				
7/15	Контрольная работа за 2 четверть	Урок проверки и оценки ЗУН за 2 четверть	1	Проверка ЗУН по пройденному материалу				
3 четверть – 10 ч.								
8/16	Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и т.д.) Фруктовые напитки. Правила приема пищи.	Урок повторения. Виды салатов из овощей. Изучить разновидности фруктовых напитков. Правила приема пищи	1	Знать: технологию приготовления салатов, напитков Уметь: правильно принимать пищу.				
4. Ужин –6 ч								

1/17 2/18	Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов). Практическая работа:	2	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в меню на ужин. Стоимость основных продуктов. Уметь: составить меню, составить список продуктов необходимых для приготовления обеда рассчитать затраты на покупку продуктов.	Воспитание бережливости, аккуратности.			
3/19 4/20	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.			
5/21 6/22	Напитки для ужина. Посуда для ужина. Практическая работа: Сервировка стола.	Виды напитков для ужина (топленое молоко, кефир, соки). Посуда для ужина. Сервировка стола.	2	Знать: виды напитков для ужина (топленое молоко, кефир, соки). Уметь: правильно	Применение знаний в жизни.			

				выбрать посуду для ужина, правильно оформить стол.				
5. Хлеб в доме - 2ч.								
1/23	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.	1	Знать: что такое «Русский хлеб», его разновидности и правила хранения. Уметь: ценить и беречь хлеб.	Учить принимать участие в беседе. Накопление и обогащение словарного запаса.			
2/24	Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин. Практическая работа: приготовление бутерброда	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.	1	Знать: понятие «бутерброд». Виды бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Уметь: приготовить бутерброды разного вида: холодные, горячи и т. д.	Воспитание бережливости, аккуратности.			
3/25	Контрольная работа за 3 четверть	Урок проверки и оценки ЗУН за 3 четверть	1	Проверка ЗУН по пройденному материалу				
4 четверть – 9 ч.								
6. Праздник в доме – 7ч.								
1/26	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	1	Знать: как приглашать и принимать гостей. Уметь: приглашать и принимать гостей.	Учить принимать участие в беседе. Накопление и обогащение словарного запаса. Актуальной ролевой ситуации.			

		праздник. Деловая игра: «Как пригласить друга на торжественное событие».						
2/27	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). Сервировка праздничного стола.	1	Знать: правила этикета. Уметь: пользоваться столовыми приборами. Знать: какая столовая посуда и столовые приборы ставятся на праздничный стол. Уметь: Сервировать праздничный стол.	Этикет. Освоение новых моделей поведения и использование их в жизни. Проигрывание актуальной ролевой ситуации.			
3/28	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 (3—5 рецептов).	1	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в праздничное меню. Стоимость основных продуктов. Уметь: составить меню (на 6 персон), составить список продуктов необходимых для	Воспитание бережливости, аккуратности.			

				приготовления праздничного стола, рассчитать затраты на покупку продуктов.				
4/29 5/30	Закуски и салаты 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. Салаты и способы их приготовления. Уметь: приготовить напитки и выпечку для праздничного стола, приготовить салаты	Применение знаний в жизни.			
6/34 7/32	Горячие блюда.	Урок повторения и изучения нового материала. Горячие блюда. Какие горячие блюда готовят к празднику. Горячие блюда (3—5 рецептов). Правила их хранения. Практическая работа: Пюре из картофеля. Котлеты.	2	Знать: какие горячие блюда готовят к празднику. Правила их хранения. Уметь: приготовить пюре из картофеля, котлеты.	Применение знаний в жизни.			

7. Повторение пройденного материала - 1 ч.								
1/33	Повторение изученного материала за 7 класс.	Урок повторения и обобщения, практическая работа.	1		Проигрывание актуальной ролевой ситуации.			
2/34	Контрольная работа за год	Урок проверки и оценки ЗУН за год	1	Проверка ЗУН по пройденному материалу				

СОДЕРЖАНИЕ
8 КЛАСС
(34 ч в год, 1 ч в неделю)

Краткий учебный курс.

Повторение пройденного материала за 7 класс. (1 ч)

Инструктаж по ТБ на уроке домоводства.

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены (2 ч)

Основы физиологии питания. Правила личной гигиены.

Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и посуды.

Салаты (4 ч)

Введение. Первичная обработка разных продуктов. Формы нарезки.

Салаты и винегреты. Состав, стоимость продуктов.

Практическое занятие: нарезка салата.

Практическая работа: приготовление закусок.

Холодные блюда и закуски (6 ч)

Холодные блюда из мяса.

Практическая работа: холодец

Быстрые закуски

Практическая работа: фаршированные яйца и тарталетки

Холодные сладкие блюда.

Практическая работа: чизкейк.

Овощные блюда и гарниры (5 ч)

Роль овощей в питании. Овощные блюда.

Практическая работа: приготовление запеченный картофель в духовке.

Практическая работа: овощное рагу с фасолью

Практическая работа: овощи запеченные в фольге.

Поход в магазин. Стоимость продуктов.

Блюда из яиц. Блюда из творога(4 ч.)

Значение блюд из яиц. Правила обработки яиц. Блюда из яиц. Хранение , требования к качеству.

Значение блюд из творога. Вареники с творогом. Вареники ленивые.

Сырники. Запеканка творожная.

Практическая работа. Приготовление омлета, яичницы. Приготовление вареников с творогом.

Супы (3ч)

Первые блюда. Бульоны и отвары.

Практическая работа:

Приготовление борща.

Практическая работа:

Приготовление молочного супа

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (3ч.)

Виды круп и макаронных изделий. Процессы происходящие при тепловой обработке круп и макаронных изделий.

Практическая работа:

Приготовление рассыпчатых каш гречневая, рисовая

Практическая работа:

Приготовление макарон с соусом

Изделия из теста (2ч)

Приготовление теста опарным и без опарным способами для различных изделий: пирожков, булочек и тд

Практическая работа: выпечка

Контрольные работы по четвертям.

Планируемые результаты

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

1-й уровень

Учащиеся должны **знать:**

правила личной гигиены

полезные свойства продуктов;

правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину

правила первичной обработки овощей и ягод, фруктов;

название и назначение посуды;

Учащиеся должны **уметь**:

вносить в рацион питания полезные вещества, продукты;
сервировать стол для завтрака, обеда, ужина, праздничного ужина.
соблюдать правила личной гигиены при работе на кухне.
ухаживать за посудой, оборудованием и инвентарем;
сервировать стол для завтрака, обеда, ужина, праздничного ужина.

2-й уровень

Учащиеся должны **знать**:

название и назначение механического оборудования для обработки овощей, мяса и пр;
процесс приготовления закусок, гарниров, овощных блюд, первых блюд;
сервировку стола к празднику;
санитарно-гигиенические требования к кухонной и столовой посуде;
правила пользования столовой посудой и столовыми приборами;
правилам техники безопасности при работе с режущими инструментами, кипятком;
стоимость продуктов

Учащиеся должны **уметь**:

перерабатывать мясо и мясопродукты;
покупать продукты питания;
рассчитывать свой бюджет;
соблюдать правила поведения в общественных местах.

1-й и 2-й уровни

- по результатам практических видов деятельности с учетом индивидуальных возможностей учащихся.

Учебный план
8класс «Домоводство»
34 часа в год /1 час в неделю.

Тема	Количество часов	Из них экскурсии	Из них количество практических работ	Формы контроля
Повторение пройденного	1			Устный опрос
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	2			Устный опрос. Карточки задания
Салаты	4		2	Устный опрос. Карточки задания
Холодные блюда закуски	6		3	Устный опрос. Карточки задания
Овощные блюда и гарниры	5	1	3	Устный опрос. Карточки задания
Блюда из яиц. Блюда из творога	4		2	Устный опрос. Карточки задания

Супы	3		2	Устный опрос. Карточки задания
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	3		2	Устный опрос. Карточки задания
Изделия из теста	2		1	Устный опрос. Карточки задания
Контрольная работа	4			
Итого	34	1	15	

**Календарно – тематическое планирование
учебного предмета 8 класс
Всего 34 часа (1 час в неделю)**

№ урока	Тема урока	Элементы содержания изучаемого материала в соответствии с ФГОС	Количество часов	Знание и умение	Коммуникативные навыки	дата		Д/З
						План	по факту	
1 четверть – 8 ч.								
1. Повторение пройденного:– 1 ч.								
1/1	Инструктаж по ТБ на уроках домоводство. Повторение по теме «Праздник в доме»	Вводный урок. Урок повторения, обобщения и систематизации знаний и умений Инструктаж по технике безопасности.	1	Знать: Правила по технике безопасности,;по дготовка праздничного стола, сервировка. Уметь Приготовить блюда к	Использование умений и навыков в жизни.			

				празднику.				
2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - 2 ч								
1/2	Основы физиологии питания. Правила личной гигиены.	Урок повторения и первичного закрепления. Основы физиологии питания. Правила личной гигиены.	1	Знать: пищевые вещества и их значение, понятие белки, жиры, углеводы, витамины Уметь: вносить в рацион питательные вещества и полезные продукты, соблюдать личную гигиену	Обогатить и уточнить словарь закреплять навыки словообразования, согласования по теме. Коррекция мышления, памяти			
2/3	Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и посуды.	Урок повторения и закрепления нового материала. Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и посуды.	1	Знать: требования по содержанию оборудования, инвентаря и посуды в чистоте Уметь: чистить посуду, ухаживать за оборудованием и инвентарем.	Обогатить и уточнить словарь закреплять навыки словообразования, согласования по теме. Коррекция мышления, памяти			

3. Салаты - 4 ч								
1/4	Введение. Первичная обработка разных продуктов. Формы нарезки.	Урок повторения и закрепления нового материала. Введение. Первичная обработка разных продуктов. Формы нарезки	1	Знать: о первичной обработке продуктов. Уметь: обрабатывать овощи, нарезать различными формами на салаты.	Обогатить и уточнить словарь. Закрепление знаний и умений			
2/5 4/6 5/7	Салаты и винегреты. Состав, стоимость продуктов.	Салаты и винегреты. Состав, стоимость продуктов. Практическое занятие: салат Винегрет. Практическое занятие: салат Оливье.	3	Знать: названия салатов, состав салатов. Уметь: нарезать и украсить салат	Обогатить и уточнить словарь. Закрепление знаний и умений			
6/8	Контрольная работа за 1 четверть	Урок проверки и оценки ЗУН	1	Проверка ЗУН по пройденному материалу				
2 четверть – 7 ч.								
4. Холодные блюда и закуски - 6 ч								
1/9 2/10	Холодные блюда из мяса.	Урок повторения материала и первичного закрепления. Холодные блюда из мяса. Практическая работа: холодец	2	Знать: блюда мяса, способы приготовления и подачи. Уметь: выбирать мясо, готовить холодец	Стимулирование познавательной деятельности			

3/11 4/12	Быстрые закуски Практическая работа: фаршированные яйца и тарталетки	Урок изучения нового материала и первичного закрепления . Быстрые закуски Практическая работа: фаршированные яйца и тарталетки	2	Знать: рецепты закусок. Уметь: приготовить закуски.	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса.			
5/13 6/14	Холодные сладкие блюда.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления . Холодные сладкие блюда. Практическая работа: чизкейк.	2	Знать: технологию холодных сладких закусок. Уметь: приготовить чизкейк	Воспитание бережливости, аккуратности			
7/15	Контрольная работа по разделу «Холодные блюда и закуски»	Урок проверки и оценки ЗУН	1	Проверка ЗУН по пройденному материалу	Применение знаний в жизни.			

3 четверть – 10 ч.

5. Овощные блюда и гарниры - 5 ч.

1/16	Роль овощей в питании. Овощные блюда.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Роль овощей в питании. Овощные блюда.	1	Знать: о роли овощей в питании человека, о витаминах содержащихся в овощах. Уметь: выбирать и покупать овощи, готовить овощи дома	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса			
2/17 3/18 4/19	Практическая работа: приготовление запеченный картофель в духовке. Практическая работа: овощное рагу с фасолью	Закрепление полученных знаний. . Практическая работа: приготовление запеченный картофель в духовке.	3	Знать: рецептуру блюд, способы приготовления. Уметь: приготовить овощи.	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса			

	Практическая работа: овощи запеченные в фольге.	Практическая работа: овощное рагу с фасолью Практическая работа: овощи запеченные в фольге.						
5/20	Экскурсия в магазин. Стоимость продуктов.	Закрепление полученных знаний. Экскурсия в магазин	1	Знать: цены на продукты. Уметь: правильно выбирать продукты, ориентироваться в ценах.	Накопление и обогащение словарного запаса. Применение знаний в жизни.			
6. Блюда из яиц. Блюда из творога – 4 ч.								
1/21 2/22	Значение блюд из яиц. Правила обработки яиц. Блюда из яиц. Хранение , требования к качеству	Урок повторения пройденного материала и первичного закрепления. Значение блюд из яиц. Правила обработки яиц. Блюда из яиц. Хранение , требования к качеству. Практическая работа: Приготовление омлета, яичницы	2	Знать: правила хранения яиц, правила первичной обработки, требования к качеству. Уметь: выбирать яйца, готовить из яиц блюда.	Накопление и обогащение словарного запаса. Применение знаний в жизни.			
3/23 4/24	Значение блюд из творога. Вареники с творогом. Вареники ленивые. Сырники. Запеканка творожная.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Значение блюд из творога. Вареники с творогом. Вареники ленивые. Сырники. Запеканка творожная. Практическая работа: Вареники с творогом.	2	Знать о пользе творога, блюда из творога. Уметь: приготовить вареники из творога.	Учить принимать участие в беседе. Накопление и обогащение словарного запаса.			
5/25	Контрольная работа за 3 четверть	Урок проверки и оценки ЗУН	1	Проверка ЗУН по пройденному	Применение знаний в жизни.			

4 четверть – 9 ч.**7. Супы – 3 ч.**

1/26 2/27 3/28	Первые блюда. Бульоны и отвары.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Первые блюда. Бульоны и отвары. Практическая работа: Приготовление борща. Практическая работа: Приготовление молочного супа	3	Знать: пользу супов, рецепты первых блюд. Уметь: готовить бульон, отвар, приготовить борщ, молочный суп	Воспитание бережливости, аккуратности. Накопление и обогащение словарного запаса.			
----------------------	------------------------------------	---	---	--	--	--	--	--

8. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий – 3 ч.

1/29 2/30 3/31	Виды круп и макаронных изделий. Процессы происходящие при тепловой обработке круп и макаронных изделий.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Виды круп и макаронных изделий. Процессы происходящие при тепловой обработке круп и макаронных изделий. Практическая работа: Приготовление рассыпчатых каш гречневая, рисовая Практическая работа: Приготовление макарон с соусом	3	Знать: виды досуга. Уметь: планировать отдых	Накопление и обогащение словарного запаса			
----------------------	--	---	---	---	---	--	--	--

9. Изделия из теста -2 ч.

1/32 2/33	Приготовление теста опарным и безопарным способами для различных изделий: пирожков, булочек и тд	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Приготовление теста опарным и безопарным способами для различных изделий: пирожков, булочек и тд Практическая работа: выпечка	2	Знать: о тесте, способах его приготовления, хранения Уметь: приготовить тесто, использовать в выпечке	Накопление и обогащение словарного запаса			
3/34	Контрольная работа за 4 четверть	Урок проверки и оценки ЗУН	1	Проверка ЗУН по пройденному материалу	Применение знаний в жизни.			

СОДЕРЖАНИЕ
9 КЛАСС

Краткий учебный курс.

Повторение пройденного материала за 8 класс.

Инструктаж по ТБ на уроке домоводства.

Заготовка продуктов (5 ч)

Ягоды и фрукты. Первичная обработка ягод и фруктов.

Овощи. Первичная обработка овощей перед консервацией.

Практическая работа.

Блюда из овощей (6 ч)

Блюда из овощей. Витамины и полезные свойства.

Салаты. Технология приготовления.

Первые блюда из овощей. Технология приготовления.

Вторые блюда из овощей.

Практическая работа.

Мясо и мясопродукты (4ч)

Мясо и мясопродукты. Виды блюд с использованием мяса.

Составление меню на день. Расчет стоимости блюд.

Практическая работа.

Меню, сервировка стола (5 ч)

Меню. Правила составления меню. Составление меню для завтрака, обеда и ужина.

Сервировка стола для завтрака, обеда и ужина, праздничного ужина.

Приготовление завтрака и сервировка стола.

Практическая работа.

Механическое оборудование для обработки овощей, мяса, рыбы, для замеса теста (2 ч)

Механическое оборудование для обработки овощей, мяса, рыбы, для замеса теста. Санитарные требования к содержанию оборудования.

Тесто (5 ч)

Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании. Виды теста, сырье для его приготовления.

Приготовление теста опарным и без опарным способами для различных изделий: пирожков, булочек и тд.

Приготовление пресного теста для различных изделий: вареники, пельмени, чебуреки.

Практическая работа.

Повторение пройденного за 9 класс.

Контрольные работы.

Планируемые результаты

Требование к уровню подготовки обучающихся

Учащиеся должны знать:

виды ягод, овощей, фруктов. Способы сбора и хранения;
правила первичной обработки овощей и ягод, фруктов;
правила составления меню;
правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину.

Учащиеся должны уметь:

с помощью консервации хранить овощи и ягоды на зиму.

составить меню на завтрак, обед и ужин;
сервировать стол для завтрака, обеда, ужина, праздничного ужина.

1-й уровень

Учащиеся должны **знать:**

правила составления меню;
правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину
правила первичной обработки овощей и ягод, фруктов;
название и назначение посуды;

Учащиеся должны уметь:

составить меню к завтраку и ужину;
сервировать стол для завтрака, обеда, ужина, праздничного ужина.
готовить варенье, консервировать овощи;

2-й уровень

Учащиеся должны **знать:**

название и назначение механического оборудования для обработки овощей, мяса и пр;
процесс приготовления второго блюда из полуфабрикатов (стаканчик, тарелка, брикет);
сервировку стола к празднику;
санитарно-гигиеническим требованиям к кухонной и столовой посуде;
правилам пользования столовой посудой и столовыми приборами;
правилам техники безопасности при работе с режущими инструментами, кипятком;
вступить в контакт и работать в коллективе;

Учащиеся должны уметь:

перерабатывать мясо и мясопродукты;
покупать продукты питания;
рассчитывать свой бюджет;
соблюдать правила поведения в общественных местах.

1-й и 2-й уровни

- по результатам практических видов деятельности с учетом индивидуальных возможностей учащихся.

Учебный план
9класс «Домоводство»
34 часа в год /1 час в неделю.

Тема	Количество часов	Из них экскурсии	Из них количество практических работ	Формы контроля
Повторение пройденного	2			Устный опрос
Заготовка продуктов	5		3	Устный опрос. Карточки задания
Блюда из овощей	6		3	Устный опрос. Карточки задания
Мясо и мясопродукты	4	1	2	Устный опрос. Карточки задания
Меню, сервировка стола	5		3	<i>Устный опрос.</i>

				<i>Карточки задания</i>
Механическое оборудование для обработки овощей, мяса, рыбы, для замеса теста	2	1		<i>Устный опрос. Карточки задания</i>
Тесто	5		2	<i>Устный опрос. Карточки задания</i>
Контрольная работа	4			
Итого	34	2	13	

**Календарно – тематическое планирование
Учебного предмета 9 класс
Всего 34 часа (1 час в неделю)**

№ урока	Тема урока	Элементы содержания изучаемого материала в соответствии с ФГОС	Количество часов	Знание и умение	Коммуникативные навыки	дата		Д/З
						План	по факту	
1 четверть – 8 ч.								
1. Повторение пройденного:– 2 ч.								

1/1	Инструктаж по ТБ на уроках домоводство. Повторение по теме «Разумная экономика»	Вводный урок. Урок повторения, обобщения и систематизации знаний и умений Инструктаж по технике безопасности.	1	Знать: Правила по технике безопасности; уметь соотносить заработную плату и досуг.	Использование умений и навыков в жизни.			
2/2	Виды посуды. Обустройство кухни	Урок повторения, обобщения и систематизации знаний и умений Виды посуды. Обустройство кухни	1	Знать: виды посуды, кухонные бытовые приборы Уметь: различать столовую кухонную посуду, пользоваться бытовым приборами	Использование умений и навыков в жизни.			
2. Заготовка продуктов – 5 ч.								
1/3 2/4 3/5	Ягоды и фрукты. Первичная обработка ягод и фруктов.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Ягоды и фрукты. Практическая работа: приготовление яблочного варенья. Практическая работа: приготовление яблочного компота.	3	Знать: виды ягод, способы сбора, способы и условия хранения на зиму. Уметь: различать ягоды и фрукты, готовить варенье и компоты, замораживать ягоды и фрукты.	Обогатить и уточнить словарь закреплять навыки словообразования, согласования по теме. Коррекция мышления, памяти			
4/6 5/7	Овощи. Первичная обработка овощей перед консервацией.	Урок повторения и закрепления нового материала. Овощи. Первичная обработка овощей перед консервацией.	2	Знать: о первичной обработке овощей, способах хранения на зиму.	Обогатить и уточнить словарь закреплять навыки словообразования, согласования по теме. Коррекция			

		Практическая работа: овощное ассорти.		Уметь: консервировать овощи. Сохранить овощи зимой.	мышления, памяти			
6/8	Контрольная работа по разделу «Заготовка продуктов».	Урок проверки и оценки ЗУН	1	Проверка ЗУН по пройденному материалу				
2 четверть – 7 ч.								
3. Блюда из овощей – 6 ч.								
1/9	Блюда из овощей. Витамины и полезные свойства.	Урок повторения материала и первичного закрепления. Блюда из овощей. Витамины и полезные свойства	1	Знать: блюда из овощей, какие витамины содержаться в овощах. Уметь: выбирать и покупать овощи.	Стимулирование познавательной деятельности			
2/10 3/11	Салаты. Технология приготовления.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления . Салаты. Технология приготовления. Практическая работа: салат «Французский» и салат «Столичный»	2	Знать: технология приготовления салата. Уметь: приготовить салат.	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса.			
4/12	Первые блюда из овощей. Технология приготовления.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления . Практическая работа: приготовление: борща	1	Знать: технология приготовления борща. Уметь: приготовить борщ	Воспитание бережливости, аккуратности			
5/13 6/14	Вторые блюда из овощей.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Практическая работа Жаркое	2	Знать: какая столовая посуда и столовые приборы	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление			

				ставятся на праздничный стол. Уметь: Сервировать праздничный стол.	словарного запаса.			
7/15	Контрольная работа по разделу «Блюда из овощей»	Урок проверки и оценки ЗУН	1	Проверка ЗУН по пройденному материалу	Применение знаний в жизни.			

3 четверть – 10 ч.

4. Мясо и мясопродукты – 4 ч.

1/16 2/17	Мясо и мясопродукты. Виды блюд с использованием мяса.	Урок повторения пройденного материала и первичного закрепления. Мясо мясопродукты. Виды блюд с использованием мяса. Практическая работа: Маринование мяса	2	Знать: правила хранения мяса и мясопродуктов, виды мяса. Уметь: хранить и перерабатывать мясо, различать и выбирать части мяса.	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса			
3/18	Составление меню на день. Расчет стоимости блюд.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Составление меню на день. Расчет стоимости блюд. Экскурсия в магазин.	2	Знать: цены на продукты. Уметь: рассчитывать свой бюджет, планировать меню на день.	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса			

4/19	Практическая работа: Макароны по-флотски.	Самостоятельная работа по теме «Макароны по-флотски»	1	Знать: цены на продукты, рецептуру блюда Уметь: правильно приготовить блюдо				
5. Меню, сервировка стола – 5 ч.								
1/20 2/21	Меню. Правила составления меню. Составление меню для завтрака, обеда, ужина	Урок повторения пройденного материала и первичного закрепления. Меню. Правила составления меню. Составление меню для завтрака, обеда, ужина. Практическая работа: составление меню на завтрак, обед и ужин.	2	Знать: представление о нравственных правилах юноши и девушки, правила поведения в общественных местах. Уметь: соблюдать правила поведения в общественных местах.	Учить принимать участие в беседе. Накопление и обогащение словарного запаса.			
3/22 4/23	Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина, праздничного ужина.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина, праздничного ужина. Практическая работа: Сервировка стола на праздничный ужин.	2	Знать правила выхода из конфликтной ситуации. Уметь: находить выход из конфликтной ситуации	Учить принимать участие в беседе. Накопление и обогащение словарного запаса.			
5/24	Приготовление завтрака и сервировка стола	Урок повторения пройденного материала и первичного закрепления. Приготовление завтрака и сервировка стола	1	Знать: блюда для завтрака Уметь: приготовить завтрак и накрыть на стол	Учить принимать участие в приготовлении. Накопление и обогащение словарного запаса.			
6/25	Контрольная работа за 3 четверть	Урок проверки и оценки ЗУН	1	Проверка ЗУН по пройденному	Применение знаний в жизни.			

4 четверть – 9 ч.

6. Механическое оборудование для обработки овощей, мяса, рыбы, для замеса теста – 2 ч.

1/26 2/27	Механическое оборудование для обработки овощей, мяса, рыбы, для замеса теста. Санитарные требования к содержанию оборудования.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Механическое оборудование для обработки овощей, мяса, рыбы, для замеса теста. Санитарные требования к содержанию оборудования. Экскурсия на предприятие общественного питания	2	Знать: оборудование для обработки овощей, мяса и рыбы, замеса теста, санитарные требования к содержанию. Уметь: ухаживать за оборудованием	Воспитание бережливости, аккуратности. Накопление и обогащение словарного запаса.			
--------------	--	--	---	--	--	--	--	--

7. Тесто - 5

1/28	Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании. Виды теста, сырье для его приготовления.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании. Виды теста, сырье для его приготовления.	1	Знать: виды досуга. Уметь: планировать отдых	Накопление и обогащение словарного запаса			
2/29 3/30	Приготовление теста опарным и безопарным способами для различных изделий: пирожков, булочек и тд	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Приготовление теста опарным и безопарным способами для различных изделий: пирожков, булочек и тд Практическая работа: выпечка	2	Знать: тесте, способах его приготовления Уметь: приготовить тесто, использовать в выпечке	Накопление и обогащение словарного запаса			

4/31 5/32	Приготовлене пресного теста для различных изделий: вареники, пельмени, чебуреки	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Приготовлене пресного теста для различных изделий: вареники, пельмени, чебуреки Практическая работа: вареники	2	Знать: тесте, способах его приготовления Уметь: использовать тесто в приготовлении.	Накопление и обогащение словарного запаса			
7. Повторение пройденного материала - 2 ч.								
1/33	Повторение пройденного за год							
2/34	Контрольная работа за 3 четверть	Урок проверки и оценки ЗУН	1	Проверка ЗУН по пройденному материалу	Применение знаний в жизни.			

Учебно-методическое, информационное обеспечение, оборудование

1. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5-9 классы, под редакцией И. М. Бгажниковой. – М.: Просвещение 2013
2. Цифровые образовательные ресурсы сети интернет (презентации, иллюстрации, таблицы) Комнатные растения, кухонная посуда, кухонная техника.
3. Весёлый этикет в рисунках и примерах А. Гольдникова Просвещение, Москва 1980 г
4. Ваши помощники на кухне В. А. Поляков Просвещение, СПб Петербург 1990
5. Технология. Трудовое обучение: Учебник для учащихся 5 класса А. Т. Самородский, В. Д. Симоненко Вентана – Граф, Москва 2012
6. Технология. Трудовое обучение: Учебник для учащихся 6 класса А. Т. Самородский, В. Д. Симоненко Вентана – Граф, Москва 2012
7. Технология. Трудовое обучение: Учебник для учащихся 7 класса А. Т. Самородский, В. Д. Симоненко Вентана – Граф, Москва 2012
8. Технология. Трудовое обучение: Учебник для учащихся 8 класса А. Т. Самородский, В. Д. Симоненко Вентана – Граф, Москва 2012

Лист внесения изменений в рабочую программу

Класс	Раздел, тема	Дата проведения по плану	Дата проведения по факту	Причина корректировки	Корректирующие мероприятия

