Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Колыванская средняя общеобразовательная школа»

УТВЕРЖДЕНО ПРИНЯТО РАССМОТРЕНО

приказом директора методическим советом методическим объединением

№\_\_\_\_от \_\_\_\_\_ протокол №\_\_\_\_от\_\_\_\_ протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_/Медведева И.А. \_\_\_\_\_\_\_\_/Жукова О.В. \_\_\_\_\_\_\_\_ /Егорова С.В.

Рабочая программа

По учебному курсу «Домоводство»

7 класс

2013-2014 учебный год

Рабочая программа составлена на основе программы

«Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида»,М, «Просвещение» - 2010г.

***Составитель:*** *Борданенко М.В., учитель истории и обществознания, высшая квалификационная категория*

**2. Пояснительная записка**

Данная программа является **рабочей** и разработана на основе типовой программы под редакцией И.М. Бгажноковой.

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.

 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.

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

 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 этичных отношений в семье и с окружающими людьми.

 Основные сельскохозяйственные работы в саду и огороде.

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

**3. Учебно – тематический план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *№**раздела* | *тема* | *Кол-во**часов по программ.* | *Кол-во**часов по**раб. прог.* | *Форма**контроля**результ.* |
| 1. |  Завтраки. | 3 |  |  |
| 2. | Обеды | 3 |  |  |
| 3. |  Ужин |  |  |  |
| 4 | Хлеб в доме |  |  |  |
| 5 | Соль, сахар, пряности, приправы |  |  |  |
| 6 | Праздник в доме |  |  |  |
| 7 | Праздничная кулинария |  |  |  |
| 8 | Ремонт в доме |  |  |  |
| 9 |  Практическое повторение. |  |  |  |

**5. Требования к подготовке учащихся**

**Учащиеся должны знать:**

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 этичных отношений в семье и с окружающими людьми.

 Основные сельскохозяйственные работы в саду и огороде.

**Учащиеся должны уметь:**

**Учащиеся должны использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* основные продукты и их стоимость.
* Учащиеся должны уметь составлять меню из доступных продуктов; рассчитать стоимость
* порядок приготовления нескольких различных блюд

**Темы уроков, представленные в программе, рассчитаны на 1 часа в неделю – 34 ч. в год.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№******п/п*** | ***Наименование*** ***разделов и тем*** ***урока*** | ***Кол-во******часов*** | ***дата*** |  |
|  | ***примечание*** |
| ***По плану*** | ***По факту*** |
| ***1.*** | Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи. Продуктовая корзина на неделю. | *1* | *06.09* |  |  |
| 2. |  Завтраки (содержание меню). Бутерброды, их виды, правила приготовления. Каши (манная, гречневая). | 1 | 13.09 |  |  |
| ***3.*** |  Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе). Посуда для завтрака. Сервировка стола. | ***1*** | 20.09 |  |  |
| ***4*** | Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов.Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов. | ***1*** | 27.09 |  |  |
| ***5*** | Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты). Супы (виды, способы приготовления). Мясные блюда (виды, способы приготовления). Рыбные блюда (способы приготовления). Картофельные блюда.  | ***1*** | 04.10 |  |  |
| 6 | Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.). Фруктовые напитки (виды, способы приготовления).Посуда для обеда, сервирование. Правила приема пищи. | 1 | 11.10 |  |  |
| 7 | Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).Холодный ужин (меню, способы приготовления). | 1 | 18.10 |  |  |
| 8 |  Горячий ужин (меню, способы приготовления).  | 1 | 25.10 |  |  |
| 9 | Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки). Посуда для ужина. Сервировка стола. | 1 | 01.11 |  |  |
| 10 |  История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидности.  | 1 | 15.11 |  |  |
| 11 | Хранение хлеба.. | 1 | 22.11 |  |  |
| 12 | Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин | 1 | 29.11 |  |  |
| 13 |  Соль, ее назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище. | 1 | 06.12 |  |  |
| 14 | Новый год – традиционный семейный праздник.Подготовка дома к празднику. Дизайн праздничного дома. | 1 | 13.12 |  |  |
| 15 | Изготовление украшений для дома к праздникуИзготовление украшений для дома к празднику | 1 | 20.12 |  |  |
|  16 | Изготовление подарков своими руками к празднику.Упаковка подарков к Новому году | 1 | 27.12 |  |  |
|  17 | Изготовление Новогодних открыток своими руками | 1 | 17.01 |  |  |
|  18-19 | Праздничная кулинария (3—5 рецептов). Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье). Сервировка праздничного стола к Новому году. | 2 | 24-31.01 |  |  |
|  20-25 | Правила безопасности при уборке и пользовании моющими средствами. Составление плана работы. | 6 | 03-28.02 |  |  |
|  26-30 | Очистка и мытье поверхностей, окрашенных масляной краской. | 5 | 03-22.0307-25.04 |  |  |
|  31 | Удаление пятен и пыли с поверхностей, окрашенных водоэмульсионной краской. | 1 |  |  |  |
|  32 | Чистка и обработка мебели. Мытье цветочных поддонов и горшков | ***1*** | 02.05 |  |  |
|  33-34 |  Мытье полов с различным покрытием.Уборка мусора. | 2 | 05-30.05 |  |  |

**6. Перечень учебно – методического обеспечения:**

* Программа специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида», М, «Просвещение» - 2010г