

**Требования к уровню подготовки обучающихся:**

**Обучающиеся должны знать:**

-правила личной гигиены; -назначение и название вещей личного пользования ; -правила охраны зрения; -родственные отношения в семье; -состав семьи, Ф.И.О, возраст членов семьи, место работы; -виды одежды, обуви, головных уборов, их назначение; -правила ухода за одеждой и обувью; -виды жилых помещений; -назначение коммунальных удобств; -правила и последовательность проведения сухой и влажной уборки; -ТБ при работе с бытовыми приборами; -правила пользования пылесосом; -правила обращения со стеклянными и зеркальными предметами; -о вреде бытовых насекомых и грызунов, о способах борьбы с ними; -правила общежития; -почтовый адрес адресанта ; -виды магазинов; -правила покупки товаров;

-стоимость продуктов питания; -срок годности товаров; -правила поведения в магазине; -значение питания в жизни и деятельности людей; -правила ТБ на кухне; -правила мытья посуды; -виды бутербродов; -виды блюд, не требующих тепловой обработки..

**Обучающиеся должны уметь:**

-совершать утренний и вечерний туалет; -стричь ногти на руках и ногах; -причёсывать волосы; -стирать индивидуальные вещи; -соблюдать правила бережного отношения к зрению; -соблюдать правила здорового отношения к жизни; -соблюдать правила общения, ведения разговора; -аккуратно принимать пищу; -называть состав семьи, Ф.И.О. и возраст близких родственников; -подбирать одежду и обувь по сезону, в зависимости от назначения; -сушить и чистить одежду и обувь; -подготавливать обувь к хранению; -соблюдать порядок в жилом помещении; -пользоваться мусоропроводом, лифтом, почтовым ящиком; -называть виды жилых помещений; -производить сухую и влажную уборку помещения; -чистить ковры, мягкую мебель, батареи; -ухаживать за полом; -утеплять окна к зиме; -применять безопасные способы профилактики и борьбы с насекомыми и грызунами; -ухаживать за комнатными растениями; -ухаживать за домашними животными; -вызывать службы помощи при пожаре и несчастных случаях; -писать адрес жилого помещения на конверте; -культурно вести себя в магазине; -строго соблюдать ТБ на кухне; -выполнять правила и приёмы ухода за посудой и помещением; -приготавливать бутерброд;

**Планируемые образовательные результаты**

 «Домоводство» Минимальный уровень. Доступный уровень

-представления о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам; -понимание их значения для здорового образа жизни человека; -умение приготовить несложные виды блюд под руководством учителя; -представление о санитарно- гигиенических требованиях к процессу приготовление пищи; соблюдение требований техники безопасности при приготовлении пищи; -знание отдельных видов одежды и обуви и некоторых правил ухода за ними; -знание правил личной гигиены, умение их выполнять под руководством взрослого; -знание названий предприятий бытового обслуживания и их назначения; -знание названий торговых организаций, их видов и назначения; -умения совершать покупки различных видов товара под руководством взрослого; -представление о статьях семейного бюджета; коллективный расчет расходов и доходов семейного бюджета; -знание о способах хранения и переработки продуктов питания; -умение составлять меню из предложенных продуктов питания; -умение самостоятельно приготовить несложные знакомые блюда; -умения самостоятельно совершать покупки различных видов товара; -умения ежедневного соблюдения правил личной гигиены по уходу за полостью рта, волосами, кожей рук и т.д.; -умения соблюдать правила поведения в доме и общественных местах; усвоение морально- этических норм поведения; -навыки ведения домашнего хозяйства (уборка дома, стирка белья, мытье посуды и т.п.); -умение обращаться в различные медицинские учреждения, вызывать врача на дом, покупать лекарства и т.д.; -умение пользоваться различными средствами связи, в том числе и Интернет-средствами; -знание основных статей семейного бюджета, умение вести его расчет; -составление различных видов деловых бумаг под руководством учителя с целью обращения в различные организации социального назначения. -представление о различных видах средств связи; -знание и соблюдение некоторых правил поведения в общественных местах (магазинах, транспорте, музеях, медицинских учреждениях); -знание названий организаций социального назначения и их назначение.

 **Основное содержание «Домоводство» 5 класс**(**70 ч в год, 2 ч в неделю**)

**Введение (4ч)**

 Понятие о доме, о семье (семейных обязанностях). Семья, члены семьи.

Ролевые обязанности в семье (дедушка, бабушка, отец, мать, дети).

Семейные традиции ( с использованием иллюстраций русских художников, предметов народного творчества).

***Основные требования к знаниям и умениям учащихся***

*1-й уровень* **Учащиеся должны знать:**

* состав своей семьи;
* имена, отчества, фамилии родителей, близких родственников;
* место работы родителей;
* домашний адрес, основные названия помещений в жилом доме, городской квартире;
* назначение коммунальных удобств;
* правила общежития.

**Учащиеся должны уметь:**

* пользоваться мусоропроводом, лифтом, почтовым ящиком;
* вызывать службы помощи при пожаре и других несчастных случаях.

*2-й уровень* **Учащиеся должны знать:**

* состав семьи, имена, отчества, пользоваться мусоропроводом, лифтом, почтовым ящиком;
* вызывать службы помощи при пожаре и несчастных случаях;
* фамилии родителей;
* место работы родителей;
* домашний адрес;
* правила общежития.

**Учащиеся должны уметь:**

* пользоваться мусоропроводом, лифтом, почтовым ящиком;
* вызывать службы помощи при пожаре и несчастных случаях.

**Жилище (4ч)**

 Городское и сельское жилище: типы городских и сельских домов. Размещение семей в типовых городских квартирах, в отдельном доме. Коммунальные удобство, их назначение: водоснабжение, электросбережение, газообеспечение, канализация, мусоропровод, телефонизация, сигнализация, лифт, домофон. Правила пользования лифтом. Правила пользования почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком. Правила пользования мусоропроводом. Пожар в доме (причины, источники). Правила пожарной безопасности.

**Уход за жилищем (6ч)**

 Рассказ-описание « Наша квартира» Назначение жилых комнат. Убранство жилых помещений. Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение. Моющие средства, их виды. Техника безопасного использования моющих и чистящих средств. Правила повседневной уборки. Уход за стенами, полом, потолком. Практические работы по уходу за жилищем

**Помощники в доме (10ч)**

 Помощники в доме: газовая (электрическая плита), микроволновая печь, пылесос, холодильник, утюг и др., их назначение в хозяйстве.

Практическая работа: Правила работы с плитой, пылесосом, утюгом, электрочайником и другими техническими предметами быта.

**Мебель (4ч)**

 Повторение: предметы мебели, назначение, предметов мебели. Виды мебели: кухонная, спальная, кабинетная. Правила ухода за мебелью. Виды мебели и средства ухода за нею. Мягкая мебель. Ее назначение. Уход за мягкой мебелью. Ковровые изделия.

Практическая работа: Использование пылесоса, чистящих средств: чистка ковров, мягкой, мебели.

***Основные требования к знаниям и умениям учащихся***

*1-й уровень* **Учащиеся должны знать:**

* правила и последовательность проведение сухой и влажной уборки;
* санитарно-гигиенические требования и правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами;
* правила пользование пылесосом.

**Учащиеся должны уметь:**

* производить сухую и влажную уборку помещений;
* чистить мягкую мебель, книжные полки, батареи;
* ухаживать за полом в зависимости отвидом покрытия, используя;
* безопасные чистящие моющие средства.

*2-й уровень*

**Учащиеся должны знать:**

* правила и последовательность проведения сухой и влажной уборки.

**Учащиеся должны уметь:**

* производить сухую и влажную уборку помещений;
* чистить мягкую мебель, протирать книжные полки, батареи.

**Питание (6ч)**

 Посуда, приборы, кухонные принадлежности. Презентация. Нарезка хлеба, сырых и варёных овощей. Приготовление холодных и горячих бутербродов. Приготовление салата. Презентация.

Практическая работа: Приготовление холодных и горячих бутербродов. Приготовление салата.

**Окна, стекла, зеркала в доме (2ч)**

 Правила ухода за зеркалами и стеклами. Светильники в доме: люстры, настольные лампы, бра. Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий

Практическая работа: Мытье стекол, зеркал, светильников: правила и приемы безопасности. Применение специальных средств для очистки стеклянных изделий.

**Насекомые и грызуны в доме – источники грозных заболеваний (2ч)**

 Мыши, крысы. Профилактика и борьба с грызунами в доме. Тараканы и домашние муравьи. Профилактика и средства для избавления. Кто есть шубы, шапки, свитера? (моль). Химические средства борьбы с насекомыми и грызунами. Распознавание этих средств на этикетках упаковок. Правила безопасного обращения с ядохимикатами, аэрозолями, препаратами, являющимися профилактическими средствами. Медицинская помощь при отравлениях.

**Животные в городской квартире (4ч)**

 Для чего человеку нужны животные в доме. Рассказы о собаке. Виды собак (сторожевые, декоративные, служебные). Здоровье собаки. Уход за собакой в доме. История кошки. Виды кошек. Чем болеют кошки. Уход за кошкой в доме. Профилактика здоровья людей, содержащих домашних животных.

**Домашние животные (6ч)**

 Как человек приручил диких животных. Домашние животные и птицы (лошадь, корова, свинья, куры, утки и др.). Образ жизни. Питание. Уход. Чем болеют животные. Кто лечит животных. Как предостеречься от отравлений и болезней при приеме молочных и мясных продуктов

***Основные требования к знаниям и умениям***

*1-й уровень* **Учащиеся должны знать:**

* правила обращения со стеклянными и зеркальными предметами;
* различные химические препараты для чистки изделий из стекла;
* особенности бытовых насекомых, грызунов.

**Учащиеся должны уметь:**

* утеплять окна к зиме ( с помощью взрослого);
* пользоваться химическими препаратами для очистки изделий из стекла;
* применять безопасные способы профилактики и борьбы с насекомыми и грызунами;
* ухаживать за домашними животными с учетом санитарно-гигиенических требований.

*2-й уровень* **Учащиеся должны знать:**

* безопасные правила обращения со стеклом;
* о вреде бытовых насекомых и грызунов, о безопасных способах борьбы с ними.

*2-й уровень* **Учащиеся должны уметь:**

* ухаживать за домашними животными с учетом санитарно-гигиенических требований

**Одежда (8ч)**

 Повторение знаний о видах одежды, их назначении. Профессии людей, создающих одежду. Приобретение и хранение одежды ( правила, способы). Виды сезонной одежды: летняя, зимняя, демисезонная. Одежда по назначению: деловая, праздничная, спортивная, домашняя, для сна, рабочая. Уход за одеждой: стирка, чистка починка.

Практическая работа: Ремонт одежды.

**Обувь (4ч)**

 Виды обуви, их назначение. Приобретение и хранение обуви (правила и способы) Сезонная обувь, летняя, зимняя, демисезонная. Обувь по назначению: спортивная, домашняя, выходная, рабочая. Уход за обувью. Починка обуви. Профессии людей, создающих обувь.

**Белье (6ч)**

 Белье. Виды и назначение: постельное, кухонное, нательное. Ткани для белья. Гигиенические и эстетические требования к выбору белья. Стирка белья: ручная, машинная. Моющие средства для разных видом белья. Правила сушения белья из льна, шерсти, шелка. Глажение, правила работы с утюгом, техника безопасности. Правила хранения белья в шкафах, комодах, корзинках. Ремонт белья.

Практическая работа: Ремонт белья, глажение белья.

***Основные требования к знаниям и умениям учащихся***

*1-й уровень* **Учащиеся должны знать:**

* правила ухода за одеждой, обувью, бельем;
* правила сушки одежды и обуви;
* правила хранения и ухода за обувью.

**Учащиеся должны уметь:**

* подбирать одежду и обувь по сезону;
* ухаживать за одеждой и обувью.

*2-й уровень*

**Учащиеся должны знать:**

* правила ухода за одеждой и обувью, бельем;
* правила сушки одежды и обуви.

**Учащиеся должны уметь:**

* подбирать одежду и обувь по сезону;
* чистить верхнюю одежду и обувь.

**Контрольно-измерительная работа. Работа над ошибками. 2ч.**

**Тематическое планирование «Домоводство» 5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока | Кол-во часов |
|
| 1,2 | **Введение** Значение предмета. Правила поведения в кабинете, на уроке. Требования к уроку.  | **6**2 |
| 3,4 | Состав семьи. Родственные отношения в семье. Ролевые обязанности. Презентация.  | 2 |
| 5,6 | Знакомство с убранством и бытом русских людей. Экскурсия в музей школы | 2 |
| 7,8 |  **Жилище** Виды жилых помещений. Коммунальные удобства. Почтовый адрес своего дома.  | **4**2 |
| 9,10 | Правила гигиены на лестничных площадках. Пожарная безопасность в доме. Презентация.  | 2 |
| 11,12 | **Уход за жилищем**  | **6** |
|  | Санитарно-гигиенические требования к жилому помещению. Правила размещения вещей и мебели.  | 2 |
| 13,14 | Инвентарь для уборки помещения. Моющие средства. ТБ при работе.  | 2 |
| 15,16 | Уборка помещения: книжных полок, батарей, подоконников.  | 2 |
| 17,18 | **Помощники в доме** Знакомство с электроприборами. ТБ при работе с электроприборами. 2ч. | **8**2 |
| 19,20 | Правила работы с электроплитой, электрочайником, СВ печью.  | 2 |
| 21,22 | Правила работы с утюгом, холодильником.  | 2 |
| 23,24 | Кондиционер, пылесос. Правила работы. Презентация. | 2 |
| 25,26 | **Мебель** Виды мебели. Экскурсия в мебельный магазин.  | **4**2 |
| 27,28 | Правила ухода за мебелью и коврами. Чистка ковров, мягкой мебели.  | 2 |
| 29,30 | **Питание** Посуда, приборы, кухонные принадлежности. Презентация. | **6**2 |
| 31,32 | Нарезка хлеба, сырых и варёных овощей. Приготовление холодных и горячих бутербродов.  | 2 |
| 33,34 | Приготовление салата. Презентация.  | 2 |
| 35,36 | **Окна, стёкла, зеркала в доме.** История стекла и зеркала. Правила ухода. Средства для чистки. Презентация  | **2**2 |
| 37,38 | **Насекомые и грызуны в доме.** Грызуны. Профилактика и борьба с грызунами в доме. Правила ТБ с ядохимикатами.  | **4**2 |
| 39,40 | Насекомые. Профилактика и борьба с грызунами в доме. Правила ТБ с ядохимикатами.  | 2 |
| 41,42 | **Животные в городской квартире.** Кошка и собака в доме. Уход за животными. Презентация 2ч | **4**2 |
| 43,44 | Декоративные птицы. Аквариум. Террариум. Профилактика здоровья людей, содержащих домашних животных. Презентация  | 2 |
| 45,46 | **Домашние животные** Домашние животные. Кормление, уход.  | **6**2 |
| 47,48 | Особенности кормления и ухода.  | 2 |
| 49,50 | Домашние птицы. Профилактика заболеваний домашних животных и птиц. | 2 |
| 51,52 | **Одежда** Виды одежды. Экскурсия в магазин.  | **8**2 |
| 53,54 | Виды сезонной одежды. Одежда по назначению. Презентация.  | 2 |
| 55,56 | Уход за одеждой: стирка, чистка.  | 2 |
| 57,58 | Починка одежды  | 2 |
| 59,60 | **Обувь** Виды обуви. Экскурсия в обувной магазин. 2ч. | **4**2 |
| 61,62 | Обувь по назначению. Уход за обувью. 2ч. | 2 |
| 63,64 | **Бельё** Виды белья. Гигиенические и эстетические требования к выбору белья. . | 2 |
| 65,66 | Моющие средства для разных видов белья. Стирка белья: ручная, машинная. | 2 |
| 67,68 | Утюжка разных видов белья.  | 2 |
| 69,70 | **Контрольно-измерительная работа. Работа над ошибками** | **2** |
|  | **Итого:** | **70ч.** |

**Основное содержание «Домоводство» 6 класс**(**70 ч в год, 2 ч в неделю**)

**Повторение (2ч)**

**Наше жилище (4ч.)**

 Сезонные работы в доме, их виды. Подготовка квартиры, дома к осени (зиме). Работы в огороде, во дворе, на участке. Подготовка материалов для утепления окон.

**Квартира (6ч)**

 Планировка квартиры. Функциональное назначение всех помещений квартиры, дома. План обустройства помещений (гостиная, спальня, детская комната, кухня). Санузел и ванная комната. Правила безопасного поведение на кухне, в ванной комнате. Подсобные помещения в квартире, их оборудование.

**Растение в доме (4ч)**

 Растение в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта. Виды комнатных растений (3-5 видов). Экзотические растения (лимонное дерево, кактус). Цветущие растения, их особенности. Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный и световой режим. Посуда, ее виды для комнатных растений. Интерьер комнаты с растениями.

Практическая работа: Посадка, полив, формирование кроны. Огород на подоконнике: посадка лука, петрушки, укропа.

***Основные требование к знаниям и умениям учащихся***

*1-й уровень* **Учащиеся должны знать:**

* основные приемы ухода за жилищем.

**Учащиеся должны уметь:**

* содержать в порядке свое рабочее и спальное место в доме;
* ухаживать за растениями в доме (квартире).

*2-й уровень* **Учащиеся должны знать:**

* основные приемы ухода за жилищем.

**Учащиеся должны уметь:**

* содержать в порядке свое рабочее место в доме
* ухаживать за растениями в доме (квартире)

**Кухня (8ч)**

 Оборудование кухни, оформление кухни. Правила пользования газовой, электрической плитой, уход за ними. Техника безопасности при пользование нагревательными приборами. Холодильник, морозильник (устройство, назначения).

Правила пользования электроприборами на кухне. Соковыжималка, кофемолка, миксер, мясорубка. Техника безопасности, уход за бытовыми приборами. Кухонная утварь (шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник, ножницы, ножи, лопаточки, прихватки, полотенца). Правила гигиены и хранения. Деревянный инвентарь ( разделочная доска, скалки, хлебница). Уход за деревянными изделиями. Посуда на кухне (кастрюли, сковородка, миски) Правила ухода и хранения. Предметы для сервировки стола (тарелки: суповая, для второго блюда, для десерта, блюдце). Чашки, ложки, вилки, ножи (назначение, чистка, хранение). Посуда для круп и сыпучих продуктов, уход за ними.

**Организация питания семьи (16ч)**

 Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды. Мясо и мясопродукты, правила хранения. Молоко и молочные продукты, правила хранения. Яйца, жиры, правила хранения. Овощи, грибы, правила хранения. Плоды, ягоды, правила хранения. Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения. Первичная обработка продуктов: мытье, очистка размораживание, просеивание, нарезка. Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Тепловая обработка продуктов: варка, жарение, тушение, запекание. Техника безопасности при работе с горячей посудой.

Практическая работа: Приготовление салатов, варка яиц и др. Сервировка стола для завтрака и ужина

***Основные требования к знаниям и умениям учащихся***

*1-й уровень* **Учащиеся должны знать:**

* назначение кухонной утвари, посуды, правила ухода за ними и технику безопасности при работе с кухонными инструментами;
* правила пользования электроплитой, газовой плитой;
* правила хранения продуктов при наличии холодильника и без него;
* правила ухода за холодильником.

**Учащиеся должны уметь:**

* пользоваться электроплитой и газовой плитой;
* ухаживать алюминиевой, эмалированной, фаянсовой посудой;
* владеть культурой сервирования завтраков, ужинов.

*2-й уровень* **Учащиеся должны знать:**

* назначение кухонной утвари, посуды, и правила ухода за ними;
* санитарно-гигиенические требования правила техники безопасности при работе с режущими инструментами, кипятком, горячим маслом, горячими блюдами.

**Учащиеся должны уметь:**

* ухаживать за алюминиевой, эмалированной, фаянсовой посудой;
* производить первичную обработку продуктов;
* приготовить себе завтрак, ужин (с помощью взрослого)

Способы сохранения молока. Кипячение молока. Практическая работа: Приготовление молочного супа, каши.

 Мука, мучные продукты, крупа. Яйца, жиры. Правила хранения. Приготовление блюд из яиц. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд

Первичная обработка продуктов. ТБ при работе с режущими инструментами. Тепловая обработка продуктов. ТБ при работе с горячей посудой. Приготовление пищи. Отваривание макаронных изделий.

**Домашние заготовки (4ч)**

 Продукты для длительного хранения. Способы консервирования продуктов. Отравление консервированными продуктами. Правила оказания первой помощи при отравлении

**Сад и огород (6ч)**

 Растения сада и огорода. Витамины и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод. Приготовление овощных и фруктовых салатов. Работа в школьном саду.

**Контрольно-измерительная работа. Работа над ошибками. (2ч)**

**Тематическое планирование «Домоводство» 6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Название темы, раздела, урока | Кол-во часов |
|
| 1,2 | ***Повторение*** | **2** |
| 3,4 | ***Квартира***Назначение всех помещений квартиры и дома. Подсобные помещения, их оборудование. | **4**2 |
| 5,6 | Кухня и её оборудование. Правила ТБ на кухне, в ванной комнате, санузле. | 2 |
| 7,8 | ***Наше жилище***Подготовка дома и квартиры к осени, зиме. | **6**2 |
| 9,10 | Правила утепления окон. | 2 |
| 11,12 | Работа во дворе, на огороде, на участке. | 2 |
| 13,14 | ***Растения в доме.***Виды комнатных растений. Уход за комнатными растениями. | **4**2 |
| 15,16 | Посадка лука. Посев петрушки, укропа. | 2 |
| 17,18 | ***Гигиена тела, нижнее бельё.***Предметы и средства личной гигиены. Ежедневные гигиенические процедуры. | **4**2 |
| 19,20 | Уход и хранение вещей индивидуального пользования. | 2 |
| 21,22 | ***Зимние вещи.***Зимняя одежда, использование, хранение. Уход за зимней одеждой. | **4**2 |
| 23,24 | Зимняя обувь. Уход и хранение зимней обуви. | 2 |
| 25,2627,28 | **Стираем бельё.**Моющие средства, их виды. ТБ при использовании моющих средств.Стирка изделий из хлопчатобумажных и трикотажных тканей. | **8**22 |
| 29,30 | Утюжка белья. | 2 |
| 31,32 | Экскурсия в прачечную. | 2 |
| 33,34 | ***Контрольно-измерительная работа.******Работа над ошибками.*** | **1****1** |
| 35,36 | ***Кухня***Оборудование кухни, оформление кухни. Правила пользования газовой, электрической плитой. | **8**2 |
| 37,38 | Электроприборы на кухне. Правила пользования. | 2 |
| 39,40 | Кухонная утварь. Кухонная посуда. Деревянный инвентарь. Уход и хранение | 2 |
| 41,42 | Предметы для сервировки. Посуда для круп и сыпучих продуктов. | 2 |
| 43,44 | ***Организация питания семьи.***Питание и здоровье человека. Режим питания. Виды продуктов питания. | 162 |
| 45,46 | Мясо и мясопродукты. Молоко и молочные продукты. Хранение. | 2 |
| 47,48 | Приготовление каши на молоке. | 2 |
| 49,50 | Мука, мучные продукты, крупа. Яйца, жиры. Правила хранения. | 2 |
| 51,52 | Приготовление блюд из яиц. | 2 |
| 53,54 | Первичная обработка продуктов. ТБ при работе с режущими инструментами. | 2 |
| 55,56 | Тепловая обработка продуктов. ТБ при работе с горячей посудой. | 2 |
| 57,58 | Приготовление пищи. Отваривание макаронных изделий. | 2 |
| 59,60 | ***Домашние заготовки.***Продукты для длительного хранения. Способы консервирования продуктов. | **4**2 |
| 61,62 | Отравление консервированными продуктами. Правила оказания первой помощи при отравлении. | 2 |
| 63,64 | ***Сад и огород.***Растения сада и огорода. Витамины и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод. | **6**2 |
| 65,66 | Приготовление овощных и фруктовых салатов. | 2 |
| 367,68 | Работа в школьном саду. | 2 |
| 69,70 | ***Контрольно-измерительная работа.******Работа над ошибками.*** | **1****1** |

**Основное содержание «Домоводство» 7 класс**(**70 ч в год, 2 ч в неделю**)

Повторение пройденного Домашние заготовки осенью (4 ч)

Завтрак (7 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.

**Повторение, проверка знаний (1ч)**

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 (10 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 (14 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).

Ремонт в доме (10 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).

**Повторение (2 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 «Домоводство» 7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема урока  | Кол-во часов |
|
| 1-4 | Повторение пройденного: **домашние заготовки осенью** | **4** |
| 5,6 | **Завтраки** Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи | **7**2 |
| 7,8 | Продуктовая корзина на неделю.  | 2 |
| 9-11 | Блюда из яиц. Напитки для завтрака. Сервировка стола. | 3 |
| 12,13 | **Обеды**Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов.  | **12**2 |
| 14,15 | Питательная ценность овощей, фруктов.  | 2 |
| 16,17 | Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты).  | 2 |
| 18,19 | Супы (виды, способы приготовления).  | 2 |
| 20,21 | Мясные блюда (виды, способы приготовления).  | 2 |
| 22,23 | Рыбные блюда (виды, способы приготовления). 2ч. | 2 |
| 24,25 | **Ужин**Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).  | **4**2 |
| 26,27 | Холодный и горячий ужин (меню, способы их приготовления).  | 2 |
| 28,29 | **Хлеб в доме**История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб и его разновидности.  | **4**2 |
| 30,31 | Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.  | 2 |
| 32,33 | **Соль, сахар, пряности, приправы.**  | **2** |
| 34 | **Повторение, проверка знаний**  | **1** |
| 35,36 | **Праздник в доме**Когда случаются праздники? Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.  | **10**2 |
| 37,38 | Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений).  | 2 |
| 39,40 | Дизайн праздничного дома.  | 2 |
| 41,42 | Деловая игра «Праздничное чаепитие»  | 2 |
| 43,44 | Этикетные правила приема гостей.  | 2 |
| 45,46 | **Праздничная кулинария**Продукты для праздника, их расчетная стоимость. Меню для праздничного стола на 6 персон.  | **14**2 |
| 47,48 | Закуски для праздничного стола.  | 2 |
| 49,50 | Салаты для праздничного стола.  | 2 |
| 51,52 | Горячие блюда.  | 2 |
| 53-56 | Изготовление подарков своими руками к празднику.  | 4 |
| 57,58 | Сервировка праздничного стола. . | 2 |
| 59,60 | **Ремонт в доме**Виды ремонта в доме. Косметический ремонт.  | **10**2 |
| 61 | Подготовка помещений.  | 1 |
| 62 | Закупка необходимых материалов и инструментов.  | 1 |
| 63,64 | Обновление потолков (правила, практические приемы).  | 2 |
| 65 | Краски для ремонта окон, дверей, пола (техника безопасности, правила окрашивания).  | 1 |
| 66,67 | Оклеивание стен обоями  | 2 |
| 68 | Мелкий технический ремонт.  | 1 |
| 69,70 | **Повторение, итоговая проверка знаний. Работа над ошибками.** | **2** |
|  | **Итого:** | **70ч.** |

 **Основное содержание «Домоводство» 8 класс**(**70 ч в год, 2 ч в неделю**)

**Повторение: Российские традиции гостеприимства**  **(2 ч)**

**Разумная экономика (10 ч)**

       Заработная плата. Бюджет семьи.  Планирование расходов в семье из четырех человек: коммунальные платежи; продуктовая корзина, цена, стоимость продуктов; приобретение одежды, обуви.

   Вещи долговременного пользования, их стоимость.  Планирование денежных средств на отдых, непредвиденные расходы.  Расчет показаний расхода электроэнергии с электросчетчика, расчет платы на коммунальные услуги, заполнение бланков для оплаты коммунальных услуг, платежные документы, их хранение.   Планирование бюджета семьи.

**Наши ближайшие планы (4 ч)**

       Организация режима жизни членов семьи. Планирование рабочих и выходных дней. Распределение обязанностей на неделю. Анализ программы членов семьи на неделю (практическое занятие).

**Здоровье (8 ч)**

       Гигиенический режим, его правила в течение дня, недели. Источники заболеваний. Профилактика воспалительных и вирусных заболеваний. Травмы, ожоги. Помоги себе сам при порезах, ожогах (правила, средства). Правила вызова врача, «скорой помощи». Уход за больными в доме.

**Домашняя аптека (5 ч)**

       Правила комплектования аптеки. Средства от головной боли, кишечных расстройств, простудных заболеваний. Народные безопасные средства для дезинфекции, полоскания, ожогов и др.  Правила обращения с лекарствами. Хранение лекарств.

**Повторение (1 ч)**

**Основные требования к знаниям и умениям обучающихся:**

Учащиеся должны **знать**: • правила расчетов за коммунальные и бытовые услуги; • основные гигиенические требования к охране здоровья; • правила вызова врача, ухода за больными в семье.

Учащиеся должны **уметь**: • соотносить заработную плату и примерный бюджет семьи; • планировать свою полезную деятельность в семье; • оказывать первую медицинскую помощь; • пользоваться безопасными лекарственными препаратами

**Здоровье и красота (10 ч)**

       Толкование пословиц о красоте и здоровье. Понятие о здоровом образе жизни. Здоровье, спорт, интересный досуг — красота жизни. Внешняя красота, ее правила.  Гигиенические средства по уходу за кожей, волосами. Гигиенические правила для девушек. Гигиенические правила для юношей. Косметические средства для молодых людей. Гигиенические уголки в доме, их оборудование. Нравственное здоровье (культура поведения и речи, этика отношений между юношами и девушками, младшими и старшими).

**Правила этики (4 ч)**

       Поведение в общественных местах.   Правила обращения к незнакомому человеку. Правила знакомства. Правила выхода из конфликтной ситуации в семье, с друзьями. Правила поведения в гостях.

**Организация досуга (10 ч)**

      Составление перечня любимых и нелюбимых занятий. Понятия досуг, отдых, развлечения.    Организация досуга как источника получения новых знаний. Досуг как укрепление и развитие здоровья. Досуг как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности (коллекционирование, фотография, походы и др.).

      Отдых, его разновидности. Отдых как часть режима дня, недели. Бездеятельность и отдых. Развлечения, виды развлечений (прогулки, дискотеки, слушание музыки, настольные игры и др.).  Самостоятельное планирование досуговой деятельности. Планирование отдыха для членов семьи.  Список любимых развлечений. Анализ и обсуждение практических работ.

**Летний отдых (6 ч)**

       Планирование отдыха на лето. Отпуск, расчет дней для отдыха. Бюджет отдыха. Выбор места для отдыха. Подготовка к путешествию: выбор транспорта, оплата проезда.

      Собираем вещи для турпохода (перечень), отдыха на море (перечень), отдыха на даче (перечень), поездки к друзьям на неделю (перечень).

**Повторение. Контрольно-измерительная работа. Работа над ошибками. ( 2 ч)**

**Основные требования к знаниям и умениям обучающихся:**

Учащиеся должны **знать:** • правила гигиены и ухода за собой; • смысловые различия между досуговой деятельностью, развлечением и отдыхом.

Учащиеся должны **уметь:** • устанавливать связи между понятиями здоровье, нравственное поведение, красота человека; • планировать досуговую деятельность и развлечения на неделю (месяц); с учетом расчета денежных средств (на основе заданных модулей)

**Тематическое планирование «Домоводство» 8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  | Тема урока | Кол-во часов |
|
| 1,2 | **Повторение: Российские традиции гостеприимства.**  | **2** |
| 3,4 | **Разумная экономика**Бюджет семьи. Источники доходов и расходов. Деловая игра «Планирование бюджета семьи»;  | **14**2 |
| 5,6 | Расходы на питание. Планирование расходов на питание. Продуктовая корзина, цена, стоимость продуктов. Деловая игра «Поход в магазин за продуктами. Набор продуктов на неделю» 2  | 2 |
| 7,8 | Приобретение одежды, обуви. Деловая игра «Поход в магазин за вещами. Покупка вещей со скидкой». | 2 |
| 9 | Вещи долговременного пользования, их стоимость.) Планирование денежных средств на отдых, непредвиденные расходы  | 1 |
| 10 | Плата за коммунальные услуги. Снятие показаний счётчиков. Практическая работа «Расчет показаний расхода электроэнергии с электросчетчика».  | 1 |
| 11 | Деловая игра «Собираем чемодан на отдых. Необходимые на отдыхе вещи»  | 1 |
| 12 | Сбережения. Виды вкладов. Способы экономии денег.  | 1 |
| 13 | **Наши ближайшие планы**Организация режима жизни членов семьи.  | **4**1 |
| 14 | Распределение обязанностей на неделю.  | 1 |
| 15 | Планирование рабочих и выходных дней.  | 1 |
| 16 | Распределение обязанностей на неделю. Пр. занятие: «Анализ программы членов семьи на неделю»  | 1 |
| 17 | **Здоровье**Режим дня в течении дня, недели. Гигиенический режим, его правила в течение дня, недели.  | **8**1 |
| 18 | Источники заболеваний.  | 1 |
| 19 | Профилактика воспалительных и вирусных заболеваний. Инфекционные заболевания. Профилактика. Лечение. | 1 |
| 20 | Травмы, ожоги, раны. Оказание первой помощи. 1ч. | 1 |
| 21,22 | Правила и приёмы оказания первой помощи при несчастных случаях. Помоги себе сам при порезах, ожогах (правила, средства).  | 2 |
| 23,24 | Правила вызова врача на дом. Уход за больным в доме.  | 2 |
| 25,26 | **Домашняя аптечка**Правила комплектования аптечки. Правила обращения с лекарствами.  | **5**2 |
| 27 | Средства от головной боли, кишечных расстройств, простудных заболеваний.  | 1 |
| 28 | Экскурсия в аптеку, травмпункт.  | 1 |
| 29 | Повторение пройденных тем  | 1 |
| 30,31 | **Контрольно-измерительная работа ( проверка, оценка знаний ) Работа над ошибками.**  | **2** |
| 32,33 | **Красота и здоровье**Толкование пословиц о красоте и здоровье. Понятие о здоровом образе жизни. Здоровье, спорт, интересный досуг — красота жизни. Здоровый образ жизни. Внешняя красота, её правила.  | **10**2 |
| 34,35 | Здоровый образ жизни. Внешняя красота, её правила.  | 2 |
| 36,37 | Средства для ухода за кожей и волосами.  | 2 |
| 38,39 | Гигиенические правила для девушек. Гигиенические правила для юношей.  | 2 |
| 40,41 | Нравственное здоровье. Отношения между юношами и девушками.  | 2 |
| 42 | **Правила этики**Поведение в общественных местах. Презентация  | **4**1 |
| 43 | Правила обращения к незнакомому человеку. Правила знакомства.  | 1 |
| 44 | Правила выхода из конфликтной ситуации в семье, с друзьями  | 1 |
| 45 | Правила поведения в гостях.  | 1 |
| 46,47 | **Организация досуга**Составление перечня любимых и нелюбимых занятий. Понятия досуг, отдых, развлечения.  | **10**2 |
| 48,49 |  Организация досуга как источника получения новых знаний. Досуг как укрепление и развитие здоровья. Разновидности игр. Правила проведения игр. | 2 |
| 50,51 | Досуг как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности (коллекционирование, фотография, походы  | 2 |
| 52,53 | Отдых, его разновидности. Отдых как часть режима дня, недели  | 2 |
| 54,55 | Бездеятельность и отдых. Развлечения, виды развлечений (прогулки, дискотеки, слушание музыки, настольные игры и др.)  | 2 |
| 56,57 | **Питание**Виды теста. Способы приготовления. Презентация Практическая работа «Приготовление блинов».  | **7**2 |
| 58,59 |  Практическое занятие «Приготовление изделий из теста. Приготовление пирожков, торт а»  | 2 |
| 60,61 | Практическое занятие «Приготовление печенья»  | 2 |
| 62 | Уборка и санитарная обработка кухни.  | 1 |
| 63,64 | **Летний отдых**Планирование отдыха на лето. Отпуск, расчет дней для отдыха. Бюджет отдыха.  | **6**2 |
| 65,66 | Выбор места для отдыха. Подготовка к путешествию: выбор транспорта, оплата проезда.  | 2 |
| 67,68 | Собираем вещи в турпоход. Деловая игра «Собираем багаж»( поездка к друзьям, отдых на море, турпоход, на дачу) перечень  | 2 |
| 69,70 | **Повторение. Контрольно-измерительная работа. Работа над ошибками.**  | **2** |
|  | Итого:  | **70ч** |

**Основное содержание «Домоводство» 9класс**( **68ч в год, 2 ч в неделю**)

**Я и моя будущая семья (15 ч)**

Работа с анонимными анкетами. Примерный перечень вопросов: хочешь ли ты иметь свою семью, в каком возрасте люди могут вступать в брак, что нужно для того, чтобы семья была дружной, какую (какого) ты хочешь иметь жену (мужа), чем должны заниматься в доме мужчины (мужья), женщины (жены) и др. Анализ анкет и тематика для бесед:
 «Ты — будущая жена, мать». «Ты — будущий муж, отец».  Закон о семье, о браке.  Когда создается семья (возраст, материальные предпосылки и др.).
 Сиротство — что это такое? Государственные проблемы, связанные с сиротством. Кто виноват в сиротстве?
 Бюджет молодой семьи, способы его пополнения надомной деятельностью (ремонт, шитье, вязание, плетение и др.).

Повторение по разделу «Я и моя будущая семья»

**Как возникает семья (**[**планирование семьи**](http://pandia.ru/text/category/planirovaniya_semmzi/)**) (12 ч)**

 Ответственность отца и матери за жизнь и здоровье будущих детей.  Поведение супругов в семье, где ждут ребенка. Беременность. Роды.
 Семейный уклад с появлением новорожденного в доме, распределение обязанностей. Что нужно малышу. Уход за новорожденным. Питание новорожденного. Детский гардероб.
 Чему нужно обучать малыша. Развитие ребенка первого года жизни. Охрана здоровья: [детская поликлиника](http://pandia.ru/text/category/detskie_polikliniki/). Здоровье родителей и ребенка. Если ребенка иметь рано (средства контрацепции, консультации медработников).

**Повторение (2 ч)**

**Основные требования к знаниям и умениям обучающихся:**

*1-й уровень:* Учащиеся должны иметь **представление:**
 • об основных положениях (законах) о семье и браке.
 Учащиеся должны знать:
 • главные предпосылки, необходимые для создания семьи;
 • основы нравственных устоев семьи;
 • ролевые и половые функции мужчины и женщины (отца и матери) в семье.
*2-й уровень:* Учащиеся должны **иметь представление о:**
 • семье и браке;
 • нравственных правилах создания семьи, ее финансового обеспечения;
 • роли отца и матери в воспитании детей.

**Дела хозяев дома (29ч.)**

      Здоровье и экономное питание. Уютный быт (уборка помещений, гигиена предметов быта, навыки дизайна). Здоровье членов семьи, воспитание детей (повторение).

       Инструменты домашней хозяйки. Волшебный сундучок (спицы, крючки для вязания, нитки, пяльцы, наперсток и др.). Вторая жизнь старых вещей (обновление, украшение, ремонт). Уборка жилья, стирка, глажение, приготовление пищи, а также творческие прикладные умения (шитье, вязание, вышивание,.).

 Рабочее место домашнего умельца. Рабочие инструменты, их назначение: дрель, паяльник, набор отверток, набор [водопроводных](http://pandia.ru/text/category/vodoprovod/) ключей, клещи, напильники, молотки, плоскогубцы и др.
 Мелкий технический ремонт при утечке воды, засоре труб и др. Приемы укрепления карнизов (струн) для штор, занавесей. Сборка и ремонт мебели простой конструкции.
 Косметический ремонт в доме (повторение).

**Трудоустройство (6ч.)**

 Учреждения и отделы по трудоустройству (отдел кадров, комиссия по трудоустройству молодёжи при префектуре, бюро по трудоустройству населения, биржа труда и занятости). Оформление на работу, постоянную и по договору. Документы, необходимые для поступления на работу, их оформление. Деловые бумаги: заявление, анкета, расписка, докладная запаска, заявка. Правила их составления.

**Совместные**[**практические работы**](http://pandia.ru/text/category/prakticheskie_raboti/)**в саду, огороде, усадьбе (4 ч)**   Перекапывание земли, грядок. Работа в теплице, высадка семян, уход за растениями, животными и др. (в соответствии с условиями школы, интерната, детского дома, УВК и др.). **Повторение. Контрольно- измерительная работа. 1ч.**

**Основные требования к знаниям и умениям обучающихся:**

*1-й и 2-й уровни.*
 По результатам практических [видов деятельности](http://pandia.ru/text/category/vidi_deyatelmznosti/) с учетом индивидуальных возможностей учащихся.

**Тематическое планирование «Домоводство» 9 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов |
|
| 1,2 | **Я и моя будущая семья**Хочешь ли иметь семью? В каком возрасте люди могут вступать в брак.  | **15**2 |
| 3,4 | Закон о семье, о браке  | 2 |
| 5,6 | Когда создаётся семья (возраст, материальные предпосылки и др.)  | 2 |
| 7,8 | Работа с анонимными анкетами, анализ анкет.  | 2 |
| 9,10 | «Ты – будущий муж, отец» « Ты- будущая мама, жена» | 2 |
| 11,12 | Сиротство – что это такое? Государственные проблемы, связанные с сиротством. Кто виноват в сиротстве?  | 2 |
| 13,14 | Бюджет молодой семьи, способы его пополнения надомной деятельностью (ремонт, шитьё, вязание, плетение).  | 2 |
| 15 | Повторение по разделу «**Я и моя семья».** | 1 |
| 16,17 | **Как возникает семья. (Планирование семьи)**Ответственность отца и матери за жизнь и здоровье будущих детей.  | **12**2 |
| 18,19 | Поведение супругов в семье, где ждут ребёнка. Беременность, роды.  | 2 |
| 20,21 | Семейный уклад с появлением новорожденного в доме, распределение обязанностей.  | 2 |
| 22,23 | Что нужно малышу. Уход за новорождённым. Питание новорождённого.  | 2 |
| 24,25 | Детский гардероб. Чему нужно обучать малыша. Развитие ребёнка первого года жизни.  | 2 |
| 26,27 | Охрана здоровья: детская поликлиника. Здоровье родителей и ребёнка.  | 2 |
| 28,29 | Повторение по разделу «**Планирование семьи».**  | **2** |
| 30-33 |  **Дела хозяев дома.** Волшебный сундучок: спицы, вязание на спицахВязание на спицах | **30**4 |
| 34-37 | Волшебный сундучок: крючки для вязания, вязание крючком | 4 |
| 38-41 | Вторая жизнь старым вещам: обновление одежды | 4 |
| 42 | Здоровье членов семьи. Правила обращения в поликлинику. | 1 |
|  43 | Экономное питание. Планирование бюджета семьи.  | 1 |
| 44 | Интерьер. Расстановка мебели в квартире. Гигиена предметов быта. Уютный быт. Регулярная и сезонная уборка. | 1 |
| 45 | Этапы стирки. Стирка вещей из разных видов ткани. Утюжка вещей. Правила и приемы глажения блузок, рубашек, платков. | 1 |
| 46 | **Контрольно-измерительная работа. Работа над ошибками.** | **1** |
| 47 | Питание. Приготовление завтрака.  | 1 |
| 48,49 | Приготовление обеда. | 2 |
| 50 | Приготовление ужина. | 1 |
| 51,52 | Приготовление блюд из теста: торта | 2 |
| 53 | Уборка и санитарная обработка кухни.  | 1 |
| 54 | Рабочее место домашнего умельца. Строительные инструменты, их назначение.  | 1 |
| 55 | Мелкий технический ремонт при утечки воды и засоре труб. | 1 |
| 56 | Приемы укрепления карнизов (струн) для штор. | 1 |
| 57 | Мелкий технический ремонт. Косметический ремонт в доме. | 1 |
| 58,59 | **Трудоустройство.** Учреждения и отделы по трудоустройству. Биржа труда. Экскурсия в отдел кадров. | **6** 2 |
| 60,61 | Правила оформления на работу. Составление документов. Деловые бумаги. Составление заявления, анкеты, расписки, заявки, докладной, доверенности | 2 |
| 62,63 | Трудоустройство. Обобщение. Тест «Технология устройства на работу» | 2 |
| 64,65 | **Совместные практические работы в саду, огороде, усадьбе.**Работа в огороде. Перекапывание земли, грядок. | **4**2 |
| 66,67 | Уход за растениями.  | 2 |
| 68 | **Повторение. Контрольно-измерительная работа. Работа над ошибками.**  | **1** |
|  | **Итого:** | **68ч** |