МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БОРОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

Принята:	Утверждаю:
на заседании	директор школы
педагогического совета	_____М. А. Поползина
протокол № 13	Приказ № 32
от 30 августа 2019 г.	от 30 августа 2019 г.

Адаптированная рабочая программа
учебного предмета «Домоводство» (7 класс)
срок реализации 02.09.2019 – 31.05.2020

Составитель:
Писаревская А. А.
учитель технологии

с. Боровское
2019 г.

Пояснительная записка

Адаптированная рабочая программа учебного предмета «Домоводство» для 7-х классов составлена на основе нормативных документов:

- учебного образовательного плана МБОУ «Боровская СОШ» на текущий учебный год;
- Положения о рабочей программе предметов, курсов, внеурочной деятельности;
- федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию;
- рабочая программа составлена на основе программы для специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида под редакцией И.М. Бгажноковой, 5-9 класс, М.: - Просвещение, 2010

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

Умение вести хозяйство должно складываться из знакомых, привычных детям обязанностей и дел, которые на первый взгляд просты, но, когда они сталкиваются с ними в быту, это вызывает значительные затруднения.

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

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны **знать:**

• основные продукты и их стоимость.
• основные продукты, питания и их стоимость;
• правила сервировки и приема пищи.
• 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.
• 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:**

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

Содержание учебного предмета «Домоводство» полностью совпадает с содержанием, изложенным в программе для специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида под редакцией И.М. Бгажноковой, 5-9 класс, М.: - Просвещение, 2010. — 208 с.

Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

№ п/п	**Содержание**	**Количество часов**
1	Повторение пройденного	2
2	Завтрак	6
3	Обед	12
4	Ужин	4
5	Хлеб в доме	4
6	Соль, сахар, пряности, приправы	2
7	Праздник в доме	7
8	Праздничная кулинария	12
9	Ремонт в доме	13
10	Повторение	1
11	Резерв	4
	Итого	**67 ч**

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	№ урока	Название разделов и тем	Количество часов
	I Повторение пройденного		**2**
1	1.1.	Повторение	1
2	1.2.	Повторение	1
	II Завтрак		**6**
3	2.1.	Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи.	1
4	2.2.	Продуктовая корзина на неделю.	1
5	2.3.	Завтраки (содержание меню).	1
6	2.4.	Бутерброды, их виды, правила приготовления. Каши (манная, гречневая).	1
7	2.5.	Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе).	1
8	2.6.	Посуда для завтрака. Сервировка стола.	1
	III Обед		**12**
9	3.1.	Меню на обед.	1
10	3.2.	Стоимость и расчет основных продуктов.	1
11	3.3.	Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов.	1
12	3.4.	Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты).	1
13	3.5.	Супы (виды, способы приготовления).	1
14	3.6.	Мясные блюда (виды, способы приготовления).	1
15	3.7.	Рыбные блюда (способы приготовления).	1
16	3.8.	Картофельные блюда	1
17	3.9.	Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.).	1
18	3.10.	Фруктовые напитки (виды, способы приготовления).	1
19	3.11.	Посуда для обеда, сервирование.	1
20	3.12.	Правила приема пищи.	1
	IV Ужин		**4**
21	4.1.	Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).	1
22	4.2.	Холодный ужин (меню, способы приготовления). Горячий ужин (меню, способы приготовления).	1
23	4.3.	Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки).	1
24	4.4.	Посуда для ужина. Сервировка стола.	1

	V Хлеб в доме		**4**
25	5.1.	История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда.	1
26	5.2.	Русский хлеб, его разновидности.	1
27	5.3.	Хранение хлеба	1
28	5.4.	Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.	1
	VI Соль, сахар, пряности, приправы		**2**
29	6.1.	Соль, ее назначение для питания, использование соли.	1
30	6.2.	Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище.	1
	VII Праздник в доме		**7**
31	7.1.	Когда случаются праздники?	1
32	7.2.	Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.	1
33	7.3.	Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений).	1
34	7.4.	Дизайн праздничного дома.	1
35	7.5.	Дизайн праздничного дома.	1
36	7.6.	Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, проводы, прощание с гостями).	1
37	7.7.	Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, проводы, прощание с гостями).	1
	VIII Праздничная кулинария		**12**
38	8.1.	Продукты для праздника, их расчетная стоимость.	1
39	8.2.	Продукты для праздника, их расчетная стоимость.	1
40	8.3.	Меню для праздничного стола на 6 персон.	1
41	8.4.	Меню для праздничного стола на 6 персон.	1
42	8.5.	Праздничная кулинария (3—5 рецептов)	1
43	8.6.	Праздничная кулинария (3—5 рецептов)	1
44	8.7.	Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье).	1
45	8.8.	Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье).	1
46	8.9.	Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная	1

		посуда и столовые приборы).	
47	8.10.	Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы).	1
48	8.11.	Украшения на столе (свечи, цветы).	1
49	8.12.	Украшения на столе (свечи, цветы).	1
	IX Ремонт в доме		**13**
50	9.1.	Виды ремонта в доме.	1
51	9.2.	Виды ремонта в доме.	1
52	9.3.	Косметический ремонт: подготовка помещений, закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость).	1
53	9.4.	Косметический ремонт: подготовка помещений, закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость).	1
54	9.5.	Косметический ремонт: подготовка помещений, закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость).	1
55	9.6.	Обновление потолков (правила, практические приемы).	1
56	9.7.	Обновление потолков (правила, практические приемы).	1
57	9.8.	Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет количества обоев на 14—18 квадратных метров, подготовка обоев и клея, правила наклеивания обоев).	1
58	9.9.	Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет количества обоев на 14—18 квадратных метров, подготовка обоев и клея, правила наклеивания обоев).	1
59	9.10.	Краски для ремонта окон, дверей, пола (названия, распознавание банок, техника безопасности, правила окрашивания).	1
60	9.11.	Краски для ремонта окон, дверей, пола (названия, распознавание банок, техника безопасности, правила окрашивания).	1
61	9.12.	Мелкий технический ремонт	1
62	9.13.	Мелкий технический ремонт	1

	X Повторение		**1**
63	10.1.	Повторение	1
	XI Резерв		4
64	11.1.	Резерв	1
65	11.2.	Резерв	1
66	11.3.	Резерв	1
67	11.4.	Резерв	1

Учебно-методическое обеспечение учебного курса:

1. Программа для специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида под редакцией И.М. Бгажноковой, 5-9 класс, М.: - Просвещение, 2010 г.
1. Учебник «Технология. Швейное дело». 7 класс : учеб. для спец. (коррекц.) образоват. учреждений VIII вида / Г. Б. Картушина, Г. Г. Мозговая. – М. : Просвещение, 2012 г.

Лист внесения изменений

Дата по журналу, когда была сделана корректировка	Номера уроков, которые были интегрированы	Тема урока, которая стала после интеграции	Основание для корректировки	Подпись преподавателя администрации школы, контролирующего выполнение корректировки