**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА «ВОЗМОЖНОСТЬ» ДЛЯ ДЕТЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ГОРОДА ДУБНЫ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю  Директор школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Смирнова В.А.  Приказ № 53-14/01-09 от 30.08. 2019 г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОГО КУРСА «ДОМОВОДСТВО»,

изучаемого на базовом уровне

адаптированной основной общеобразовательной программы для обучающихся  
с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2)

8 «Б» класс

Учитель: Евдокимова Галина Владимировна

2019-2020 учебный год

**Домоводство**

По учебному плану школы на 2019-2020 год на изучение данного предмета «Домоводство» выделено 34 учебных часа в год (1 час в неделю).

**Содержание тем изучаемого курса**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название раздела** | **Содержание темы** | **Количество часов** |
| **Организация питания семьи** | Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи. Продуктовая корзина на неделю.  Завтраки (содержание меню). Сервировка стола.  Меню (обед). Питательная ценность овощей и фруктов. Питательная ценность мяса и рыбы.  Супы. (Виды, способы приготовления). Мясные блюда. (Виды, способы приготовления). Рыбные блюда. (Виды, способы приготовления). Картофельные блюда. (Виды, способы приготовления). Овощные салаты. (Виды, способы приготовления).  Меню (ужин). Холодный ужин. (Меню, способы приготовления). Горячий ужин. (Меню, способы приготовления). Напитки для ужина. (Теплое молоко, кефир, соки), История хлеба. (Русский хлеб, его разновидности). Блюда из хлеба на завтрак, обед и ужин. Соль. (Использование соли, ее назначение для питания). Сахар. (Его польза и вред). Пряности и приправы. | 22 часа |
| **Праздник в доме** | Когда случаются праздники. Подготовка дома к приему гостей. (Уборка, гигиена помещений, дизайн праздничного дома). Сервировка праздничного стола. | 6 часов |
| **Ремонт в доме** | Виды ремонта в доме. Косметический ремонт. (Подготовка помещений, материалы и инструменты).  Обновление потолков. (Правила, практические приемы). Краски для ремонта. (Названия, распознавание банок, техника безопасности, правила окрашивания). | 6 часов |

**Календарно-тематическое планирование к программе**

**по курсу «Домоводство» 8 «Б» класс 34 часа**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока** | **дата** | | **Примечание** |
| **По плану** | **По факту** |
|  | *1 четверть* |  |  |  |
|  | **Организация питания семьи** **(22ч.)** Ежедневное меню. |  |  |  |
|  | Стоимость основных продуктов питания для семьи. |  |  |  |
|  | Продуктовая корзина на неделю. |  |  |  |
|  | Завтраки (содержание меню). |  |  |  |
|  | Сервировка стола. |  |  |  |
|  | Меню (обед). |  |  |  |
|  | Питательная ценность овощей и фруктов. |  |  |  |
|  | Питательная ценность мяса и рыбы. |  |  |  |
|  | *2 четверть* |  |  |  |
|  | Супы. |  |  |  |
|  | Мясные блюда. |  |  |  |
|  | Рыбные блюда. |  |  |  |
|  | Картофельные блюда. |  |  |  |
|  | Овощные салаты. |  |  |  |
|  | Меню (ужин). |  |  |  |
|  | Холодный ужин. |  |  |  |
|  | Горячий ужин. |  |  |  |
|  | *3 четверть* |  |  |  |
|  | Напитки для ужина. |  |  |  |
|  | История хлеба. |  |  |  |
|  | Блюда из хлеба на завтрак, обед и ужин. |  |  |  |
|  | Соль. |  |  |  |
|  | Сахар. |  |  |  |
|  | Пряности и приправы. |  |  |  |
|  | **Праздник в доме (6ч.)**  Когда случаются праздники. |  |  |  |
|  | Подготовка дома к приему гостей. |  |  |  |
|  | Сервировка праздничного стола. |  |  |  |
|  | Украшения на столе. |  |  |  |
|  | *4 четверть* |  |  |  |
|  | Практическое занятие: «Приглашение гостей». |  |  |  |
|  | Практическое занятие: «Праздничное чаепитие». |  |  |  |
|  | **Ремонт в доме (6ч.)**  Ремонт в доме. |  |  |  |
|  | Виды ремонта в доме. |  |  |  |
|  | Обновление потолков. |  |  |  |
|  | Косметический ремонт. |  |  |  |
|  | Обновление потолков. |  |  |  |
|  | Краски для ремонта. |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Название раздела** | **Планируемые результаты обучения по разделам** |
| **Организация питания семьи** | Правила сервировки стола и приема пищи.  Основные продукты питания и их стоимость.  Назначение кухонной утвари, посуды. Уход за ними. |
| **Праздник в доме** | Приготовить два простых блюда для угощения. |
| **Ремонт в доме** | Правила ухода за жилищем.  Выполнять вспомогательные работы во время ремонта |

Согласовано на ГМО

Протокол № 1 от 27.08. 2019 г.

Рук. ГМО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бариньяк Ц.А,

Согласовано

Зам. директора по УВР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Макарова С.А.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г.