

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА Г. КИРЕНСКА»

Рассмотрено:
на заседании МО
протокол № 1
«31» 08 2023 г.
руководитель МО:
Л.С. Сосненко
Л.С.

Согласовано:
заместитель директора по УР:
Л.А. Кожевникова
«01» сентября 2023 г.



Рабочая программа

Домоводство (вариант2) 5-9 класс

Составитель:
Деревянко З.А.

г. Киренск

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» для обучающихся _5-9__ классов составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
2. Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программой для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Утверждена приказом Министерства просвещения Российской Федерации, № 1026 от 24 ноября 2022 года;
3. Адаптированной основной общеобразовательной программы ГОКУ «Специальная (коррекционная) школа г. Киренска» ;
4. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года № 28 (СанПиН 2.4.3648-20) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
5. Учебного плана образовательной организации ГОКУ «Специальная (коррекционная) школа г. Киренска».
6. Положения о порядке разработки и утверждения рабочих программ образовательной организации

Домоводство - прикладная наука. Знания, приобретенные обучающимися при изучении других предметов, должны найти применения и практическое воплощение на уроках домоводства.

Особенности и своеобразие психофизического развития детей с умеренной умственной отсталостью определяют специфику их образовательных потребностей. Умственная отсталость обучающихся данной категории, как правило, в той или иной форме осложнена нарушениями опорно-двигательных функций, сенсорными, соматическими нарушениями, расстройствами аутистического спектра и эмоционально-волевой сферы или другими нарушениями, различное сочетание которых определяет особые образовательные потребности детей.

Под особыми образовательными потребностями детей с умеренной, умственной отсталостью следует понимать комплекс специфических потребностей, возникающих вследствие выраженных нарушений интеллектуального развития, часто в сочетанных формах с другими психофизическими нарушениями. Учет таких потребностей определяет необходимость создания адекватных условий, способствующих развитию личности обучающихся для решения их насущных жизненных задач.

Цель образовательно-коррекционной работы с учетом специфики учебного предмета: Повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно- бытовой деятельности.

Общая характеристика учебного предмета: Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Задачи предмета:

- Формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- Освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории,

уходу за вещами.

Описание места учебного предмета, курса в учебном плане

Предмет «Домоводство» входит в обязательную часть учебного плана в предметную область «Окружающий мир». На его изучение в 5 классе отведено 102 часа, 3 час в неделю, 34 учебные недели. С 6 по 9 классы по 5 часов в неделю, 170 часов в год.

Личностные и предметные результаты освоения программы(возможные)Личностные результаты:

- Умение принимать помощь взрослого и/или одноклассников при выполнении различных операций.

-Умение выражать своё отношение к результатам своей или чужой деятельности.

Предметные результаты

- Навыки практического взаимодействия с хозяйственными и бытовыми предметами, инструментами. Соотнесение посуды с ее функциональным назначением.

- Сортировка предметов по функциональному признаку.
- Операции с бытовыми предметами и инструментами с учетом их функционального назначения.
- Проявлять интерес к объектам, созданным и используемым человеком. - Иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
- Уметь соблюдать элементарные правила безопасного использования предметов в быту.
- Иметь представления о социальных ролях людей.
- Уметь выполнять доступные (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.
- Уметь выполнять доступные бытовые виды работ: уборка, стирка, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.

Требования к результату обучения

Предполагается, что к концу обучения по предмету «Домоводство» учащиеся по возможности будут:

- проявлять интерес к объектам, созданным и используемым человеком;
- иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
- уметь соблюдать элементарные правила безопасного использования предметов в быту;
- иметь представления о социальных ролях людей;
- овладеют умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома;

- уметь выполнять доступные бытовые виды работ: уборка, стирка, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Содержание курса состоит из следующих разделов:

Покупки Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на прилавок, оплата товара, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.

Обращение с кухонным инвентарем Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Приготовление пищи Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Перемешивание продуктов ложкой. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания): выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр), выбор кухонного инвентаря (тарелка), сборка бутерброда (хлеб сыр, хлеб колбаса).

Уход за вещами Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Замачивание белья. Полоскание белья. Отжим белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, замачивание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. Складывание белья и одежды. Чистка одежды.

Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви (протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой). Просушивание обуви.

Уборка помещения Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.

Уборка территории Подметание территории. Сгребание травы и листьев, снега. Уход за уборочным инвентарем.

Критерии оценивания:

Аттестация обучающихся проводится в течение учебного года как результат освоения образовательной программы. При аттестации обучающихся, используется только качественная оценка успешности освоения учебной программы.

Во время обучения целесообразно всячески поощрять и стимулировать работу обучающихся. При обучении по программе «Домоводство» центральным результатом является появление значимых предпосылок трудовой деятельности, одной из которых является способность её осуществления не только под прямым и непосредственным руководством и контролем учителя, но и с определённой долей самостоятельности во взаимодействии с учителем и одноклассниками. В целом, оценка достижения

обучающимися с умственной отсталостью предметных результатов должна базироваться на принципах индивидуального и дифференцированного подходов. Система оценки результатов отражает степень выполнения следующих компонентов:

- что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода,
- что из полученных знаний и умений он применяет на практике,
- насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

Материально-техническое обеспечение

- Дидактический материал:
 - изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
 - изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.
- Оборудование:
 - кухонная мебель,
 - кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.),
 - предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.),
 - тапки,
 - настенные и индивидуальные зеркала,
 - гладильная доска,
 - бытовая техника (чайник электрический, комбайн, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь),
 - уборочный инвентарь (тряпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

Тематическое планирование

5 класс, 102 часа	
«Уборка помещения», 27 часов	
Правила поведения на уроке и на перемене	1 час
Обязанности дежурного по классу	1 час
Дежурство по классу	1 час
Уборка предметов с поверхности	2 часа
Вытирание поверхности мебели	2 часа
Вытирание предметов интерьера	2 часа
Раскладывание предметов интерьера по местам	2 часа

Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	2 часа
Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место	2 часа
Заметание мусора на совок	1 час
Соблюдение последовательности действий при подметании пола	2 часа
Дежурство по столовой	2 часа
Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	3 часа
Мытьё пола. Правила безопасной работы при мытье пола	2 часа
Соблюдение последовательности действий при мытье пола	2 часа
Итоговый урок	
«Уборка территории», 7 часов	
Правила безопасной работы при уборке территории	1 час
Уборочный инвентарь	2 часа
Хранение уборочного инвентаря	1 час
Уборка снега	3 часа
«Уход за вещами», 13 часов	
Ручная стирка	1 час
Правила безопасной работы при ручной стирке.	1 час
Наполнение емкости водой	1 час
Выбор моющего средства. Правила безопасной работы с моющими средствами	1 час
Замачивание белья	1 час
Застирывание белья. Полоскание белья	1 час
Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку	1 час
Складывание сухого белья	1 час
Складывание одежды, белья в шкафу	1 час
Уход за обувью	1 час
Соблюдение последовательности действий при мытье обуви	1 час
Просушивание обуви	1 час
Итоговый урок	1 час
«Жилище», 30 часов	
Различение предметов посуды для сервировки стола	1 час
Различение предметов посуды для приготовления пищи	1 час
Различение кухонных принадлежностей	2 часа
Различение чистой и грязной посуды	1 час

Моющие средства для мытья посуды	2 часа
Правила безопасной работы с моющими средствами.	1 час
Замачивание посуды	1 час
Чистка посуды	2 часа
Ополаскивание посуды	1 час
Сушка посуды	1 час
Соблюдение алгоритма действий при мытье и сушке посуды	3 часа
Хранение посуды	2 час
Выбор посуды и столовых приборов	1 час
Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола	2 час
Соблюдение алгоритма действий при сервировке стола	2 часа
Сервировка стола к завтраку	1 час
Сервировка стола к обеду	1 час
Сервировка стола к ужину	1 час
Практические работы	3 часа
Итоговый урок	1 час
«Приготовление пищи», 18 часов	
Правила гигиены при приготовлении пищи	1 час
Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	1 час
Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда	1 час
Обработка продуктов	1 час
Мытье продуктов	1 час
Заваривание чая	2 часа
Нарезка хлеба	2 часа
Нарезка гастрономических продуктов	2 часа
Простые открытые бутерброды	2 часа
Закрытые бутерброды	2 часа
Горячие бутерброды	2 часа
Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи	1 час
«Покупки», 7 часов	
Планирование покупок	1 час
Правила поведения в магазине	2 часа
Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1 час

Складывание покупок в сумку Раскладывание продуктов в места хранения 1 час	1 час
Экскурсия в магазин	1 час
Обобщающий урок	1 час

Тематическое планирование, 6 класс, 170 часов

Тема урока	Количество часов
<i>«Индивидуальные санитарно-гигиенические правила и навыки», 10 часов</i>	
Закаливание организма.	2 ч.
Гигиена тела, нижнее белье	4 ч.
Ежедневные гигиенические процедуры	4 ч.
<i>«Содержание и уход за городским и сельским жилищем» 16 часов</i>	
Сезонные работы в доме, их виды. Осень	2 ч.
Работы во дворе, в огороде, на участке	2 ч.
Растения в доме, их назначение	2 ч.
Цветущие растения, их особенности	2 ч.
Уход за декоративными растениями	4 ч.
Огород на подоконнике	4 ч.
<i>«Организация питания в семье, кулинарные рецепты, домашние заготовки» 14 часов</i>	
Растения сада и огорода	2 ч.
Правила хранения овощей, фруктов, ягод	2 ч.
Отравление консервированными продуктами, правила первой помощи	2 ч.
Заморозка зелени	2 ч.
Консервирование овощей	4 ч.
Повторение	2 ч.
<i>«Одежда, обувь, белье; уход за ними» 6 часов</i>	
Зимняя одежда	2 ч.
Уход за зимней одеждой	2 ч.
Правила использования зимней обуви	2 ч.
<i>«Организация питания в семье, кулинарные рецепты, домашние заготовки» 22 часа</i>	
Питание и здоровье человека.	2 ч.
Режим питания	2 ч.

Продукты питания, их виды.	2 ч.
Овощи, правила хранения.	2 ч.
Первичная обработка продуктов. Картофель	2 ч.
Тепловая обработка продуктов. Картофель	10 ч.
Повторение	2 ч.
<i>«Дом, семья, семейные отношения» 12 часов</i>	
Семья, родственные отношения	4 ч.
Состав семьи	4 ч.
Взаимоотношения в семье	4 ч.
<i>«Содержание и уход за городским и сельским жилищем» 14 часов</i>	
Планировка квартиры.	2 ч.
Прихожая	2 ч.
Гостиная	2 ч.
Спальня	2 ч.
Детская	2 ч.
Санузел и ванная комната.	2 ч.
Кухня	2 ч.
<i>«Организация питания в семье» 27 часов</i>	
Оборудование кухни	2 ч.
Правила пользования газовой, электрической плитой, уход за ними	2 ч.
Кухонная и столовая посуда	2 ч.
Кухонная утварь	2 ч.
Виды круп. Правила хранения	3 ч.
Манная каша	2 ч.
Рисовая каша	3 ч.
Рисовые котлеты	3 ч.
Гречневая каша	3ч.
Ячневая каша	2 ч.
Манник	3 ч.
<i>«Правила этики и этических отношений в семье и с окружающими людьми» 9 часов</i>	
Слова прощания и приветствия.	2 ч.
Осанка, мимика и жесты.	2 ч.
Поведение за столом.	2 ч.

Повторение	3 ч.
<i>«Содержание и уход за городским и сельским жилищем (дачным домом)» 13 часов</i>	
Сезонные работы в доме, дворе, их виды. Весна.	1 ч.
Работы во дворе, в огороде, на участке. Весна.	1 ч.
Озеленение двора. Виды клумб.	1 ч.
Однолетние и многолетние цветы.	1 ч.
Подготовка емкостей для рассады.	1ч.
Посев рассады, маркировка.	6 ч.
Уход за рассадой	2 ч.
<i>Раздел программы «Организация питания в семье» 27 часов</i>	
Холодильник, морозильник	2 ч.
Электробытовые кухонные приборы	2 ч.
Деревянный инвентарь (раз. доска, скалки, пестики, хлебница).	2 ч.
Блюда из яиц.	8 ч.
Блюда их хлеба	8 ч.
Полуфабрикаты	4 ч.
Повторение	1 ч.

Тематическое планирование 7 класс, 170 часов

Тема урока	Кол-во часов
<i>«Организация питания в семье, кулинарные рецепты» 40 ч.</i>	
История хлеба	2 ч.
Русский хлеб и его разновидности.	1 ч.
Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.	3 ч.
Виды бутербродов	4 ч.
Практические работы	4 ч.
Соль, ее назначение	2 ч.
Сахар, его польза и вред.	3 ч.
Виды пряностей и приправ в пище.	2 ч.

Ежедневное меню	4 ч.
Завтраки	1 ч.
Блюда из яиц (яичницы, омлеты).	4 ч.
Напитки для завтрака (соки, чай, кофе).	4 ч.
Блюда из круп	5 ч.
Сервировка стола к завтраку	1 ч.
<i>«Личная гигиена», 10 часов</i>	
Понятие о здоровом образе жизни	2 ч.
Гигиенические средства по уходу за кожей, волосами	2 ч.
Косметические средства для молодых людей	2 ч.
Гигиенические уголки в доме, их оборудование	2 ч.
Практические работы	2 ч.
<i>«Организация питания в семье, кулинарные рецепты» 30 ч</i>	
Сан.- гигиенические требования к процессу приготовления пищи.	2 ч.
Праздник в доме	2 ч.
Приглашение на праздник	1 ч.
Подготовка дома (квартиры) к приему гостей	2 ч.
Дизайн праздничного дома	2 ч.
Этикетные правила приема гостей.	2 ч.
Праздничная кулинария	2 ч.
Салаты для праздничного стола.	4 ч.
Горячие блюда	4 ч.
Изготовление подарков своими руками к празднику	4 ч.
Сервировка праздничного стола.	2 ч.
Практические занятия	3 ч.
<i>«Ремонтные работы в доме», 19 часов</i>	
Виды ремонта в доме	2 ч.
Косметический ремонт	1 ч.
Текущий ремонт	1 ч.
Подготовка помещений к ремонту	2 ч.
Список инструментов и материалов	2 ч.
Закупка необходимых материалов и инструментов	2 ч.
Обновление потолков (правила, практические приемы).	2 ч.

Краски для ремонта окон, дверей, пола	2 ч.
Оклеивание стен обоями	2 ч.
Практические работы	3 ч.
<i>«Организация питания в семье, кулинарные рецепты» 31 час</i>	
Обеденное меню	2 ч.
Стоимость продуктов для приготовления обеда	4 ч.
Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов.	4 ч.
Супы (виды, способы приготовления).	5 ч.
Мясные блюда (виды, способы приготовления).	2 ч.
Рыбные блюда (виды, способы приготовления).	4 ч.
Овощные салаты	5 ч.
Практические работы	5 ч.
<i>«Организация досуга», 10 часов</i>	
Отдых и досуг	2 ч.
Любимые занятия	2 ч.
Игры с младшими детьми	2 ч.
Организация досуга в семье	2 ч.
Практические работы	2 ч.
<i>«Организация питания в семье, кулинарные рецепты» 30 часов</i>	
Меню на ужин	1 ч.
Стоимость и расчет основных продуктов	2 ч.
Холодный и горячий ужин (меню, способы их приготовления)	2 ч.
Приготовление макарон. Отварные, запеканка, суп-лапша.	3 ч.
Блюда из творога (запеканка, сырники)	2 ч.
Блюда из картофеля (пюре, драники, картофельные котлеты)	3 ч.
Напитки к ужину	2 ч.
Экономная кулинария для ужина	5 ч.
Сервировка стола к ужину	4 ч.
Практические работы	4 ч.
Итоговый урок	2 ч.

Тематическое планирование, 8 класс, 170 часов

Содержание урока	Количество часов
------------------	------------------

<i>Раздел «Разумная экономика» 12 ч.</i>	
«Вводное занятие»	1 ч.
Заработная плата. Бюджет семьи	1 ч.
Планирование расходов	2 ч.
Вещи долговременного пользования и их стоимость	2 ч.
Планирование денежных средств на отдых, непредвиденные расходы	2 ч.
Планирование бюджета семьи	2 ч.
Расчет показаний расхода электроэнергии	2 ч.
<i>Раздел «Домашняя аптечка» 28ч.</i>	
Правила комплектования аптечки	2 ч.
Правила хранения лекарств	4 ч.
Народные безопасные средства для дезинфекции, полоскания и ожогов	2 ч.
Правила обращения с лекарствами. Хранение лекарств	2 ч.
Виды лекарственных средств	2 ч.
Лекарственные травы	2 ч.
Отвары из лекарственных трав	2 ч.
Термометр. Виды термометров	3 ч.
Правила применения термометров	2 ч.
Перевязочные средства	3 ч.
Практические работы	2 ч.
Итоговый урок	2 ч.
<i>Раздел: «Питание» 40 ч.</i>	
Вводное занятие ТБ.	2 ч.
Приготовление изделий из теста	4 ч.
Виды теста	2 ч.
Приготовление блинчиков	3 ч.
Виды начинок	3 ч.
Приготовление вареников	2 ч.
Приготовление пиццы	2 ч.
Пирожки из дрожжевого теста	2 ч.
Пирожки из слоеного теста	2 ч.
Приготовление песочного печенья	4 ч.
Составление меню завтрака, обеда, ужина на день, неделю.	3 ч.

Приготовление киселя	2 ч.
Приготовление какао	2 ч.
Приготовление компотов	2 ч.
Сервировка стола к ужину	2 ч.
Рецепты	2 ч.
Итоговый урок	1ч.
<i>Раздел «Здоровье» (18 часов)</i>	
Вводный урок	2 ч.
Гигиенический режим, его правила в течение дня, недели	2 ч.
Источники заболеваний	2 ч.
Профилактика воспалительных и вирусных заболеваний	2 ч.
Травмы и ожоги	2 ч.
Правила вызова врача, «скорой помощи».	2 ч.
Уход за больными в доме.	2 ч.
Практические работы	2 ч.
Итоговый урок	2 ч.
<i>Раздел «Здоровье и красота» (12 часов)</i>	
Понятие о здоровом образе жизни	2 ч.
Внешняя красота и ее правила	2 ч.
Гигиенические средства для девушек и юношей	2 ч.
Косметические средства	2 ч.
Практические работы	2 ч.
Итоговый урок	2 ч.
<i>Раздел «Правила этики» (20 часов)</i>	
Культура поведения	2 ч.
Поведение в общественных местах	2 ч.
Правила выхода из конфликтной ситуации в семье и с друзьями	2 ч.
Правила поведение в гостях	2 ч.
Правила приема гостей	2 ч.
Подарки и сувениры	2 ч.
Правила вручения подарков	2 ч.
Правила приема подарков	2 ч.
Практические работы	3 ч.

Итоговый урок	1 ч.
<i>Раздел « Организация досуга», 10 ч.</i>	
Досуг, отдых и развлечения	2 ч.
Организация досуга	2 ч.
Семейный досуг	2 ч.
Досуг как укрепление и развитие здоровья	1 ч.
Отдых и его разновидности	2 ч.
Виды развлечений	1 ч.
<i>Раздел «Питание» 30 ч.</i>	
Семейный обед	2 ч.
Закуски, нарезки, бутерброды	4 ч.
Первые блюда	2 ч.
Вторые блюда, гарниры	4 ч.
Третьи блюда	4 ч.
Торты и пирожные	4 ч.
Дополнительные блюда	3 ч.
Сервировка праздничного стола	3 ч.
Скатерть и салфетки	2 ч.
Контрольная работа	2 ч.

Тематическое планирование, 9 класс

Содержание урока	Количество часов
<i>«Одежда, обувь, уход за ними» 14 ч.</i>	
Ассортимент и назначение средств бытовой химии	2 ч.
Из истории появления средств бытовой химии	2 ч.
.Стирка льняных тканей, моющие средства	2 ч.
Стирка шерстяных, шелковых и синтетических тканей.	2 ч.
Универсальные моющие средства, знаки на тканях	2 ч.
Отбеливание тканей, антистатическая обработка	2 ч.

Выведение пятен различного происхождения (полезные советы).	2 ч.
<i>«Содержание городского и сельского жилища (дачного дома) и уход за ним» 26 ч.</i>	
Уход за мебелью	2 ч.
Уход за мягкой мебелью	4 ч.
Чистка и мытье оконных стекол и зеркал	3 ч.
Удаление накипи (практические занятия).	2 ч.
Чистка мытье и дезинфекция ванн, раковин, унитазов	3 ч.
Текущая (ежедневная) уборка квартиры	2 ч.
Сезонная уборка жилых помещений	2 ч.
Генеральная уборка жилых помещений	3 ч.
Практические работы	2 ч.
Итоговый урок	3 ч.
<i>«Питание» 40 ч.</i>	
Вводное занятие. Охрана труда	2 ч.
Первые блюда	4 ч.
Виды супов	2 ч.
Бульоны	3 ч.
Супы на курином бульоне	3 ч.
Супы на грибном бульоне	2 ч.
Супы на овощном отваре	2 ч.
Заправочные супы	2 ч.
Щи	2 ч.
Борщ	4 ч.
Рассольник	3 ч.
Гороховый суп	2 ч.
Солянка	2 ч.
Супы из концентратов	4 ч.
Рецепты	2 ч.

Итоговый урок	1 ч.
<i>«Содержание городского и сельского жилища (дачного дома) и уход за ним» (37 часов)</i>	
Вводный урок	2 ч.
Кухонная посуда	2 ч.
Уход за кухонной посудой	4 ч.
Столовая посуда	2 ч.
Уход за столовой посудой	4 ч.
Столовые приборы	2 ч.
Сервировка стола. Сервиз	3 ч.
Сервировка стола. Скатерть	2 ч.
Сервировка стола. Салфетки	4 ч.
Сервировка стола к завтраку	2 ч.
Сервировка стола к обеду	2 ч.
Сервировка стола к ужину	2 ч.
Практические работы	4 ч.
Итоговый урок	2 ч.
<i>«Правила этики» (13 часов)</i>	
Культура поведения	2 ч.
Поведение в общественных местах	2 ч.
Поведение в транспорте	2 ч.
Поведение в гостях	2 ч.
Практические работы	4 ч.
Итоговый урок	1 ч.
<i>«Содержание городского и сельского жилища (дачного дома) и уход за ним», 40 ч.</i>	
Виды жилых помещений	2 ч.
Сезонные работы в загородном доме. Зима	2 ч.
Инвентарь, виды работ	2 ч.
Сезонные работы в загородном доме. Весна	2 ч.

Инвентарь, виды работ	2 ч.
Сезонные работы в загородном доме. Лето	2 ч.
Инвентарь, виды работ	2 ч.
Сезонные работы в загородном доме. Осень	2 ч.
Инвентарь, виды работ	2 ч.
Уход и хранение хозяйственного инвентаря	4 ч.
Сбор и хранение хозяйственных отходов	4 ч.
Утилизация хозяйственных отходов	4 ч.
Охрана окружающей среды	3 ч.
Практические работы	5 ч.
Итоговый урок	2 ч.