

РЕКОМЕНДОВАНА
к использованию
педагогическим советом
протокол № 1 от «31» августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ «Опочецкая
специальная (коррекционная)
школа-интернат»
_____/Л.Н.Чушева/
(подпись) (расшифровка
подписи)
«31» августа 2022г.



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Псковской
области

**«Опочецкая специальная (коррекционная) школа-интернат для детей-
сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с ограниченными
возможностями здоровья»**

**Рабочая программа
на 2022-2023 учебный год
по предмету домоводство
для обучающихся 10 класса**

Учитель:

Алексеева Надежда Николаевна

г. Опочка

Рабочая программа по домоводству
10 класс

Структура рабочей программы включает следующие разделы:

1. Титульный лист
2. Пояснительная записка
3. Содержание программы предмета
4. Требование к уровню подготовки учащихся
5. Контроль, учет знаний и практических умений на занятиях домоводства.
6. Учебно-методические средства обучения
7. Календарно-тематическое планирование
8. Приложения к рабочей программе.
9. Литература

Рабочая программа по домоводству для 10 класса составлена в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» на основе:

- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (утв. [приказом](#) Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. №1599) Зарегистрировано в Минюсте РФ 3 февраля 2015 г.;
- Приказ МОиН РФ «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), Москва "Просвещение", 2017;
- Учебный план образовательного учреждения на 2021/2022 учебный год, принятый педагогическим советом.
- Устав ГБОУ ПО «Опочецкая специальная (коррекционная) школа – интернат для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья»
- Положение о рабочей программе по учебному предмету (курсу).

Пояснительная записка

Изменения в жизни нашего общества вызвали необходимость возрождения социального статуса семьи, укрепления в ней устойчивых, уважительных семейных отношений.

Быт человека тесно связан с выполнением повседневных домашних дел. Кому из нас не хочется, чтобы дом, где мы живем, был уютным и родным. Ведь дом – это не просто стены, пол и потолок, не только место прописки и общее с нашими родными жилье. Дом – это совершенно особый мир, в котором удивительным образом уживаются вещи, казалось бы не совместимые, а самые возвышенные чувства «меня тут любят» могут чудесным образом воплотиться в тарелку ароматного борща «специально для тебя готовила», можно одновременно быть хозяином «тут все зависит от меня» и переживать радость общения с родными и близкими людьми. А если в тебе дремлет художник и дизайнер, то ты без боязни можешь пробовать свои силы: задумывай, проектируй, строй и украшай свой дом.

«Домохозяин», «домохозяйка» - так говорили в старину. В.И.Даль так объясняет эти слова: «Слава семье, большак, большуха, которые распоряжаются порядком в доме». Слава семье! Значит, не только распоряжаться, но и полностью отвечать за свою семью.

Домохозяйство – труд большой. Надо содержать в порядке квартиру, одежду, обувь, готовить ежедневные завтраки, обеды и ужины, с расчетливостью экономиста распределяя семейный бюджет.

Строить разумные и доброжелательные отношения между членами семьи, которые дом называют Домом.

Ну а если нет семьи, если нет родительского опыта, если нет семейных традиций...

В коррекционных школах – интернатах обучаются и воспитываются дети в основном из социально неблагополучных семей. Дети, не имеющие необходимых нравственно-этических знаний и практических навыков, дети, которые лишены семьи и попечения родителей, которые вообще не имеют представления о многих семейных, житейских, бытовых проблемах. Все это способствует развитию потребительских черт и иждивенческих наклонностей.

Оптимальной для развития учащихся с ОВЗ является та среда в которой они могут приобрести положительный опыт в различных видах деятельности.

Цель школы-интерната – приблизить условия жизни детей в интернатном учреждении к домашним, создать такие условия для воспитания ребенка, который в будущем будет способен создать свою полноценную, благополучную семью.

Опыт работы показывает, что ребенок с ОВЗ не имеет еще целостной картины бытия, опыта и он стремится под попечение старших. Наша задача – создать персональное пространство вокруг каждого воспитанника, направленное на устранение проблем восприятия внешнего мира.

Для продвижения такого ребенка в развитии, в его умении интегрироваться в окружающий социум является специально организованное обучение. Такое обучение дает учащимся определенный круг знаний, практические и трудовые умения и навыки.

Передача социального опыта и обучение социальным формам и способам деятельности реализуется в нашей школе через предмет «Домоводство».

Программа «Домоводство» направлена на формирование, развитие, коррекцию знаний, умений и навыков, необходимых для обеспечения готовности и способности воспитанника школы-интерната выполнять систему новых социальных ролей, возложенных на него современным обществом, на их успешную интеграцию в этом обществе, на подготовку к самостоятельной семейной жизни.

Цель программы:

Подготовка воспитанников к семейной жизни на уроках домоводства, содействие в повышении социальной компетентности воспитанников, способствующей их успешной адаптации в обществе и формирование основных социальных знаний, умений и навыков, необходимых для самостоятельной жизни.

Задачи:

- Формирование и развитие знаний, умений и навыков самостоятельного проживания, навыков межличностного общения, социального взаимодействия, развитие мотивации на принятие активной социальной роли.
- Формирование социально значимых качеств личности, необходимых для успешной социализации, моральных и нравственных основ гражданского поведения, приобщение воспитанников к общечеловеческим ценностям семьи.
- Развитие творческих способностей, самостоятельности и потребности к саморазвитию.

Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы учащихся, так как организация практических занятий, а также экскурсии в магазины, предприятия хозяйственного и бытового обслуживания демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения. Очевидно, что 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.

Учебно-воспитательные задачи на занятиях по домоводству должны решаться в конкретных видах деятельности самих учащихся, организованных учителем на доступных и понятных для них заданиях и упражнениях.

Программа построена концентрически и представлена следующими основными разделами:

- Личная гигиена.
- Жилище. Уход за жилищем.
- Семья.
- Кулинария.

В программе дается примерный перечень знаний и умений для разных уровней учебных возможностей учащихся. Некоторые темы из года в год повторяются по принципу их усложнения и дополнения новыми сведениями.

В программе нет распределение часов по разделам, что дает возможность учителю распределять их по своему усмотрению, учитывая индивидуальные особенности и возможности каждого ученика.

Содержание программы носит ориентировочный характер, поэтому учитель может изменять последовательность изучения тех или иных тем, дополнять или вносить в них необходимые изменения.

Программа
10 класс
(68 ч. в год, 2 ч. в неделю)

Личная гигиена 18ч.

Закаливание организма (обтирание, воздушные ванны, зарядка). Основные факторы закаливания. Значение закаливания. Правила закаливания.

Значение кожи. Типы кожи, особенности. Определение типа кожи лица(нормальная, жирная, сухая). Уход за кожей лица, особенности.

Маска – косметическая процедура. Виды масок. Методика нанесения маски.

Макияж. Соответствие макияжа ситуации.

Значение выполнения санитарно-гигиенических процедур по уходу за телом.

Уход за телом. Очищение, мытье, душ. Принадлежности для принятия водных процедур: мыло, мочалка, полотенце. Санитарно-гигиенические требования к ним. Правила посещения бассейна: купальник, шапочка, полотенце. Косметические средства ухода за телом.

Санитарно-гигиенические процедуры по уходу за волосами. Виды волос. Перхоть, выпадение волос. Мытье волос. Косметические средства по уходу за волосами: шампунь, бальзам, ополаскиватель. Прическа. Виды причесок (повседневная, вечерняя).

Учащиеся должны знать: значение закаливания для укрепления здоровья человека, факторы закаливания, последовательность и правила закаливания через водные процедуры; косметические средства для макияжа.

Учащиеся должны уметь: выполнять несложный макияж и удалять его с помощью косметических средств; выбирать и правильно применять в качестве косметических средств продукты питания; планировать и проводить закаливающие процедуры.

Жилище 6ч.

Оборудование детской комнаты (зоны). Санитарно-гигиенические требования к содержанию детской комнаты. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые при уборке детской комнаты.

Еженедельная уборка квартиры в полном объеме: прихожая, жилые комнаты, кухня, санузел, ванна. Последовательность уборки.

Электроприборы для уборки квартиры. Моющие средства для уборки квартиры в полном объеме.

Семья 8ч.

Основы семейных взаимоотношений, семейные традиции, распределение и выполнение домашних обязанностей, организация досуга и отдыха в семье. Семейная ситуация в семье учащегося. Представление учащихся об их будущих семьях.

В семье ждут ребенка: полноценное питание и здоровый образ жизни будущей мамы, спокойная семейная атмосфера – залог здоровья ребенка. Приготовление необходимых вещей для младенца (кровать, коляска, одежда, пеленки, ванночка и т.п.). Необходимость регулярного посещения женской консультации в дородовой период.

Учащиеся должны знать: основы семейных взаимоотношений, санитарно-гигиенические правила содержания детских игрушек, детского белья, детской посуды, правила ухода за грудным ребенком (купание, пеленание, одевание, кормление)

Учащиеся должны уметь: выполнять уход за грудным ребенком.

Кулинария 3бч.

«Кулинария». Химический состав пищи, значение жиров, белков, углеводов. Витамины, значение в питании человека.

Первичная обработка продуктов, значение, особенности обработки различных продуктов.

Тепловая обработка, значение, виды тепловой обработки.

Салаты, значение. Правила приготовления. Технология приготовления салата с использованием рыбных консервов. Требования к качеству.

Салаты, значение, технология приготовления салата с использованием мяса птицы. Требования к качеству.

Вторые блюда с использованием мяса. Значение. Особенности приготовления. Технология приготовления «Бефстроганов». Техника безопасности при работе с электроплитой, горячей посудой, ножом.

Бульоны, значение в питании человека, виды бульонов.

Значение в питании человека первых блюд, виды супов, технология приготовления заправочного супа.

Заготовки впрок. Консервирование, значение, способы. Правила хранения консервов.

Виды теста, значение в питании человека. Разрыхлители. Фарши и начинки.

Технология приготовления теста опарным способом.

Технология приготовления теста безопарным способом. Технология приготовления пирожков с картофельной начинкой.

Способы приготовления изделий из готового слоеного теста. Чаепитие с выпечкой.

Повторение изученного по теме «Тесто, изделия из теста».

Соление, маринование, особенности выполнения технологий. Рецепты солений.

Варенья, джемы. Подготовка (блиндирование) крышек, банок. Правила приготовления, рецепты Компоты (блиндирование), особенности.

Технология приготовления.

Должны знать: химический состав пищи, значение белков, жиров, углеводов в питании человека, санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи, правила безопасной работы на кухне, правила тепловой и первичной обработки продуктов, технологию приготовления всех видов салатов, технологию приготовления вторых блюд, правила варки бульонов, технологию приготовления заправочного супа.

Должны уметь: соблюдать санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи, правила безопасной работы, выполнять первичную обработку всех продуктов, проводить все виды тепловой обработки продуктов, готовить разнообразные салаты, некоторые вторые блюда, варить бульон, готовить заправочные супы.

Учебно-методические средства обучения

Методы обучения

<p><u>I.</u> <u>Организация и осуществление учебно-познавательной деятельности.</u></p>	<p><u>1. По источнику передачи и восприятия учебной информации (перцептивные методы).</u></p>	<p>1. <u>Словесные: рассказ, беседа, лекция</u> 2. <u>Наглядные: иллюстрации, демонстрации</u> 3. <u>Практические: опыты, упражнения, учебно-производительный труд</u></p>
	<p><u>2. По логике передачи и восприятия учебной информации (логические методы).</u></p>	<p>1. <u>Индуктивные</u> 2. <u>Дедуктивные</u> 3. <u>Аналитические, синтетические</u></p>
	<p><u>3. По степени самостоятельного мышления учащихся при овладении знаниями (гностические методы).</u></p>	<p>1. <u>Репродуктивные</u> 2. <u>Поисковые, частично-поисковые, исследовательские</u></p>
	<p><u>4. По степени управления учебной работой (управление учением)</u></p>	<p>1. <u>Работа под руководством учителя</u> 2. <u>Самостоятельная работа учащихся: с книгой, письменная работа в тетрадях</u></p>
<p><u>II.</u> <u>Стимулирование и мотивация учения.</u></p>	<p><u>1. Стимулирование интереса к учению.</u></p>	<p>1. <u>Познавательные игры</u> 2. <u>Учебные дискуссии</u> 3. <u>Эмоционально-нравственные переживания</u> 4. <u>Занимательность</u> 5. <u>Ситуация познавательной новизны</u></p>
	<p><u>2. Стимулирование долга и ответственности к учению.</u></p>	<p>1. <u>Убеждение в значимости учения</u> 2. <u>Предъявление требований</u> 3. <u>Упражнения в выполнении требований</u> 4. <u>Поощрение в учении</u> 5. <u>Порицание недостатков в учении</u></p>
<p><u>III.</u> <u>Контроль и самоконтроль в обучении.</u></p>	<p><u>1. Устный контроль.</u></p>	<p>1. <u>Индивидуальный опрос</u> 2. <u>Фронтальный опрос</u> 3. <u>Устные зачеты</u> 4. <u>Устные экзамены</u> 5. <u>Программированный опрос</u></p>
	<p><u>2. Письменный контроль.</u></p>	<p>1. <u>Контрольные письменные работы</u> 2. <u>Письменные зачеты</u> 3. <u>Письменные экзамены</u> 4. <u>Тестирование</u></p>
	<p><u>3. Лабораторно-практический контроль.</u></p>	<p>1. <u>Контрольные лабораторные работы</u> 2. <u>Компьютерные контролирующие программы</u></p>

В преподавании используются следующие *формы работы* :

- подготовка сообщений;
- информационно-поисковая деятельность (посильная);
- выполнение практических и лабораторных работ.

Общеклассные формы: урок, собеседование, практическая работа.

Индивидуальные формы: работа с литературой, письменные упражнения, выполнение индивидуальных заданий.

Технологии обучения:

- Информационно- коммуникационные технологии (использование компьютера и мульти-медийных технологий, интерактивных презентаций).
- Технология игрового обучения.
- Использование тестов.
- Технология уровневой дифференциации.
- Здоровьесберегающие технологии.
- Проектные технологии.

С целью реализации программных задач в реабилитационном пространстве школы работает кабинет домоводства, созданного для обеспечения социализации детей, находящихся в особо трудных обстоятельствах, их полноценной реабилитации, успешной интеграции в обществе и подготовке к самостоятельной семейной жизни.

Занятия проводятся в оборудованном кабинете, отвечающем санитарно - гигиеническим требованиям. Кабинет светлый, сухой с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией. Учебная кухня оборудована подвесными шкафами, разделочными столами.

В наличии имеются: разделочные доски с обязательной маркировкой для сырых и вареных овощей, и т.д.; разделочные доски для теста; кухонные ножи маленькие или средние. По одной шт. на каждую группу приобретаются: ножи желобковые, консервные, ложки деревянные и из нержавеющей стали, разливные ложки, шумовки, дуршлаг, скалки, чайники, подносы, подставки под горячую посуду, миски емкостью от 0,5 до 2 л, кастрюли емкостью от 1 до 3 л., сковороды разных размеров. По одной шт. на группу: миксер, мясорубка, ступка, сито, набор выемок для печенья, форма для торта, столовую и чайную посуду, в том числе столовый и чайный сервизы, и приборы приобретают с учетом количества обучающихся.

Продукты питания для занятий приобретаются экологически-чистые, при покупке обращается внимание на маркировку, не имеет ли данный продукт красителей, добавок, на дату выхода продукта. Кроме того, товары имеют этикетки и ярлыки - средства маркировки, содержащие следующую информацию: наименование изделия, его описание, название и адрес изготовителя и др.

На занятиях по кулинарии реализуется задачи, направленные на здоровьесбережение воспитанников, к примеру, зелень для практических работ учащиеся выращивают сами.

В настоящее время в кабинете домоводства имеются информационно-технические средства обучения: персональный компьютер, ноутбук, телевизор, экран, мультимедийный проектор, цифровая фотокамера, доступ к ресурсам Интернет.

Для представления проектов учащихся, а также проведения уроков применяется интерактивная доска.

Создан банк дидактических материалов для каждого раздела домоводства, который оформлен в двух версиях (печатной и электронной). Успешной работе способствует так же созданный в кабинете методологический инструментарий: специально подобранная литература (справочная и методическая на печатных и электронных носителях). Создан банк контролирующих материалов по всем разделам – тренировочные материалы, разноуровневые задания (тесты, перфокарты, перфоконверты). Все материалы используются в ходе работы.

Детям очень нравится заниматься практической деятельностью на занятиях по кулинарии, ведь здесь могут раскрыться их творческие способности, нравится встречать гостей, соблюдая все правила столового этикета.

В обучение детей входят технологии приготовления разных видов блюд: холодные блюда, закуски, первые блюда, гарниры, овощей, блюда из пресного и дрожжевого теста.

Готовить блюда желательно из расчета одна порция на каждого занимающегося. Это даст возможность снимать пробу (дегустация), сервировать стол и одновременно закреплять на практике правила поведения за столом. Нормы продуктов указаны в инструкционных картах приготовления блюд.

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартука и косынки для девочек; фартука и колпака для мальчиков, а также сменной обуви. Я строго слежу за соблюдением учащимися правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Контроль, учет знаний и практических умений на занятиях домоводства.

Методы контроля определяются требованиями к его всеобщности и целесообразности. Учитель должен проверить:

- Усвоил ли ученик новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания материала;
- Может ли ученик последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели;
- Способен ли ученик осуществлять освоенные действия в свернутом виде.

Контроль освоения материала по теме должен состоять из трех частей:

- Итоговый контроль усвоения содержания (контроль знаний);
- Контроль уровня сформированности умений(контроль умений);
- Итоговый контроль свернутой деятельности (контроль навыков).

Контроль и учет теоретических знаний учащихся осуществляется учителем путем бесед, устного и письменного опросов, тестирования.

Наиболее распространенной формой контроля является опрос – встречный поток информации, доносящий учителю сведения о количественном и качественном уровне усвоения школьниками учебного материала, умения мыслить.

Виды опроса – самые разнообразные:

- Устный;
- Письменный;
- Индивидуальный;
- Фронтальный;
- Уплотненный и выборочный;
- По пройденному материалу;
- По новому материалу;
- Тестовые задания.

Оценивание знаний детей обучающихся по специальной коррекционной программе 8-го вида осуществляется по пятибалльной системе. Проверка знаний может быть самая разнообразная и учитывает два вида успешности: как абсолютную, так и относительную. Положительная оценка может быть поставлена в том случае, когда умственно отсталый учащийся сделал этап в изучении нового материала. Стимулирующая отметка иногда ставится не совсем объективно, а за прилежание.

Критерии оценок:

- «5» - по наводящим вопросам, но правильно, если наводящих вопросов мало;
- «4» - когда ученик отвечает в основном, но допускает негрубые ошибки и исправляет их с помощью учителя;
- «3» - допускает грубые ошибки;
- «2» - грубые ошибки не исправляет с помощью учителя.

Умственно отсталые учащиеся не понимают значения оценки, сути ее. Стараются получить хорошую оценку только для похвалы. Отношение к отметке постепенно меняется, если педагог работает над этим вопросом, комментирует отметки. В старших классах дети приходят к пониманию отметки как к оценке общественно значимого труда. Это является важным средством для коррекции недостатков умственного развития. Правильно понятая оценка приводит к критичности в учебной и трудовой деятельности. Проверять нужно не только знания, но и, что особенно важно, общую образованность: мобильность, глубокое мышление, наличие творческих возможностей.

Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков обучающихся

Знания учащихся, обучающихся по программам специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида, оцениваются в установленном в образовательном учреждении порядке. При выставлении оценок необходимо, в первую очередь, руководствоваться требованиями программ, по которым ведется обучение.

И.М. Бгажнокова, ссылаясь на многочисленные психолого-педагогические исследования, посвященные особенностям усвоения предметов данными учащимися, рекомендует следующую систему оценивания:

Оценка	% выполнения заданий
удовлетворительно	35 – 50%
хорошо	50 – 65%
очень хорошо	свыше 65%

Как правило, по характеристике выполнения разнообразных заданий по тому или иному предмету описывают 4 группы учащихся.

1 группа (10-15%) - дети, которые в целом правильно решают предъявляемые им задания, наиболее активны и самостоятельны в усвоении программного материала.

2 группа (25-30%) – дети, которым характерен замедленный темп усвоения учебного материала. Они успешнее реализуют знания в конкретно заданных условиях, так как самостоятельный анализ и планирование своей деятельности у них затруднены, хотя с основными требованиями программы они справляются.

3 группа (35-40%) – учащиеся, отличающиеся пассивностью, инертностью психических процессов, нарушением внимания, что приводит к различным ошибкам при решении задач, примеров, при списывании текстов и выполнении других заданий; как правило, эти ученики обучаются по упрощенной программе по всем предметам.

4 группа (10-15%) – дети, которые занимаются по индивидуальным программам*, так как основное содержание тех или иных предметов для них недоступно. Обучать таких детей необходимо с целью их социальной поддержки

Учебно-тематический план 10 класс «Домоводство»

68 часов в год /2 часа в неделю

10 класс

Nn/n	Наименование темы	Часы	Дата	Практическая работа
I четверть				
I. 1.	<u>Личная гигиена</u> Закаливание организма, основные факторы. Значение закаливания.	2 ч		Работа с перфокартами, буквенные задания, упражнения

	<u>Правила</u>			
2.	Гигиена тела. Типы кожи, особенности. Значение кожи (повторение)	2 ч		
3.	Уход за телом (очищение, мытье)	2 ч		
4.	«Кожа – зеркало здоровья». Уход за кожей лица, особенности	2 ч		Упражнения в определении своего типа кожи
5.	Маска – косметическая процедура. Виды масок. Методика наложения (нанесения) маски	2 ч 2 ч		Упражнения в нанесении маски согласно кожным линиям
6.	Макияж. Косметические средства. Соответствие макияжа ситуации	2 ч		Практические упражнения
7.	Уход за волосами. Средства для прически (лак, гель). Выбор прически с учетом ситуации	2 ч		Практические упражнения
8.	Поверочная работа по теме «Личная гигиена»	2 ч		Тесты
II четверть				
I.	<u>Жилище</u>	2 ч		Схема-зарисовка в рабочей тетради, буквенные задания, перфокарта
1.	Оборудование детской комнаты (зоны). Санитарно-гигиенические требования. Моющие дезинфицирующие средства	2 ч		
2.	Еженедельная уборка квартиры (прихожая, жилые комнаты), последовательность. Бытовые приборы. Моющие средства	2 ч		Упражнения
II.	<u>Семья</u>	2 ч		Моделирование ситуаций (мать – дочь – бабушка)
1.	Основы семейных взаимоотношений, семейные традиции, распределение домашних обязанностей. Досуг в семье	2 ч		
2.	В семье ждут ребенка. Полноценное питание матери, здоровый образ жизни – залог здоровья ребенка	2 ч		
3.	Санитарно-гигиенические требования к уголку ребенка, кроватке, коляске, игрушкам, посуде малыша	2 ч		
III четверть				
1.	«Кулинария». Химический состав пищи, значение жиров, белков, углеводов	2 ч		Перфокарты, таблицы (упражнения)
2.	Витамины, значение в питании человека	2 ч		Перфокарты, таблицы (упражнения)
3.	Первичная обработка продуктов, значение, особенности обработки различных продуктов	2 ч		Упражнения в первичной обработке овощей, круп, рыбы, мяса
4.	Тепловая обработка, значение, виды тепловой обработки.	2 ч		Перфокарты, таблицы (упражнения)

5.	Салаты, значение. Правила приготовления. Технология приготовления салата с использованием рыбных консервов. Требования к качеству.	2 ч		Приготовление салата «Мимоза»
6.	Салаты, значение, технология приготовления салата с использованием мяса птицы. Требования к качеству.	2 ч		Приготовление салата с использованием мяса птицы.
7.	Вторые блюда с использованием мяса. Значение. Особенности приготовления. Технология приготовления «Бефстроганов». Техника безопасности при работе с электроплитой, горячей посудой, ножом.	2 ч 2 ч		Приготовление «Бефстроганов»
8.	Бульоны, значение в питании человека, виды бульонов	2 ч		
9.	Значение в питании человека первых блюд, виды супов, технология приготовления заправочного супа	2 ч		Приготовление картофельного супа на курином бульоне
IV четверть				
1.	Заготовки впрок. Консервирование, значение, способы. Правила хранения консервов	2 ч		
2.	Соление, маринование, особенности выполнения технологий. Рецепты солений	2 ч		Запись рецептов в рабочую тетрадь
3.	Варенья, джемы. Подготовка (блиндирование) крышек, банок. Правила приготовления, рецепты Компоты (блиндирование), особенности. Технология приготовления	2 ч		Запись рецептов в рабочую тетрадь, работа с таблицами
4.	Виды теста, значение в питании человека. Разрыхлители. Фарши и начинки	2 ч		Работа с таблицами
5.	Технология приготовления теста опарным способом.	2 ч		Работа с таблицами, упражнения в приготовлении
6.	Технология приготовления теста безопасным способом. Технология приготовления пирожков с картофельной начинкой	2 ч		Выпечка, таблицы
7.	Способы приготовления изделий из готового слоеного теста. Чаепитие с выпечкой.	2 ч		Выпечка
8.	Повторение изученного по теме «Тесто, изделия из теста»	2 ч		Тестирование

Литература

Воспитание и обучение детей во вспомогательной школе под редакцией В.В. Воронковой . Москва, 1994.

Выготский Л .С. Педагогическая психология. – М., 1991.

Забрамная С. Д. Психолого-педагогическая диагностика умственного развития детей. - М., 1995.

Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 5 - 9 классы под редакцией И.М. Бгажноковой (Москва, "Просвещение", 2011 года).

В.А. Шинкаренко «Диагностика и формирование навыков самообслуживания хоз-бытового и ручного труда у умственно-ограниченных детей»

В.В. Гладкая «Подготовка учащихся мл. классов школ-интернатов к бытовому труду»

А.П. Тарасова «Домоводство и обслуживающий труд»

Ярошенко «Все о здоровом образе жизни»

С.Н. Лексина «Косметика, возраст, время года»; «Дом, хозяйство, семья»

Т.А. Девяткова «СБО в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях»

Е.В. Разамат «Секреты домоводства»

А.О. Измайлов «1000 секретов домоводства»

А.С. Тарасова «Трудовое обучение и домоводство»

В.А. Шинкаренко «Диагностика и формирование навыков самообслуживания»

В.И. Ермакова «Основы кулинарии»

Н.В. Сапожникова «Блюда из хлеба»