


Краевое государственное казённое общеобразовательное учреждение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы «Школа-интернат № 4»

<p>«Рассмотрено» МО учителей</p> <hr/> <p>Протокол № 1 от « 30 »_ 08 ___ 2023_г.</p>	<p>«Принято» Педагогически советом</p> <p>Протокол № 1 от « 31 »_ 08 ___ 2023г.</p>	 <p>ШИ 4 инна</p>
---	--	--

**Рабочая программа на 2023 - 2024 учебный год
8,9класс (БУП)**

Этапы обучения: II этап — 8,9классы

Предмет Домоводство

Форма обучения: очная

Программа обучения: основная общеобразовательная программа, адаптированная для обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

Учитель Титкова Елена Васильевна высшая категория

Хабаровск
2023 год

Пояснительная записка

Рабочая программа разработана в соответствии с федеральными и региональными нормативными документами:

- Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства образования Российской Федерации от 10.04.2002 № 29/2065-п «Об утверждении учебных планов специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся воспитанников с отклонениями в развитии»;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 115 от 22.03.2021 года;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2018 № 345;
- Перечня организаций, осуществляющих выпуск учебных пособий, которые допускаются к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.06.2016 № 699;
- Устава школы-интерната;
- Основной общеобразовательной программой образования, адаптированной для обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), согласно учебному плану

Рабочая программа разработана в соответствии с локальными актами

Образовательного учреждения:

- Учебным планом Образовательного учреждения на 2023-2024 учебный год;
- Положением о рабочей программе;
- основной общеобразовательной программой адаптированной для обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Структура рабочей программы имеет следующий обязательный состав компонентов:

- основные требования к знаниям и умениям обучающихся;
- содержание учебного предмета, курса;
- тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

Реализация программы осуществляется с учетом особенностей развития обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Компенсация особенностей развития направлена на формирование жизненной компетенции развивающейся личности, обязательности непрерывности коррекционно-развивающего процесса, реализуемого как через содержание предметных областей, так и в процессе коррекционной работы, научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования, доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования, удлинения сроков получения образования, систематическую актуализацию сформированных у обучающихся знаний и умений.

Рабочая программа учебного предмета «Домоводства» для 8-9 класса соответствует приказу Министерства образования Российской Федерации от 10.04.2002 № 29/2065-п «Об утверждении учебных планов специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся воспитанников с отклонениями в развитии»;

Программа разработана на основе программы В. В. Воронковой „Социально – бытовая ориентировка“, (Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл.: В 2 сб. / Под ред. В.В. Воронковой. — М.: Гуманитар, изд. центр ВЛАД ОС, 2011. — Сб. 1. — 224).). И. М. Бгажнокова., Л. В. Гомилка „Домоводство“, (Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл.: 3-е издание, исправленное 2011 год. - М.: Гуманитар, изд. центр ВЛАД ОС Под редакцией к. п. н., профессора И.М. Бгажноковой.

Рабочая программа обеспечена учебниками, учебными пособиями, включенными в федеральный перечень учебников, рекомендованных Минобрнауки России к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2018 № 345:

Учебно-методический комплект, реализующий программу по (указать предмет/курс)

- учебник

Симоненко В.Д «Технология 8 кл». М.: изд. Центр «Вентана- Граф».1999г.

- пособие

О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква. Рабочая тетрадь. Технология. Обслуживающий труд. М-ва. Дрофа 2017г

Тетрадь по обслуживанию труда (для учащихся коррекционных школ 8 вида) 8 класс

Тетрадь по обслуживанию труда (для учащихся коррекционных школ 8 вида) 9 класс

- книгу для учителя

Щербакова А.М. «Социально – бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида». М-ва. 2004г

Смоленцева А.А.. Введение в мир экономики или как мы играем в экономику. Санкт-Петербург, «Детство- Пресс».2001.

- дидактические материалы :

Львова С.А.. Практический материал к урокам. «Социально-бытовой ориентировки» в специальной (коррекционной) образовательной школе 8 вида. Пособие для учителя 5-9класс. М-ва. Владос 2005г

Программа учебного предмета „ Домоводства“ рассчитана на обучение 8-го по 9-й класс по 2 часа в неделю, 68 часов в год.

в 8 классе обучение 1год по 2 часу в неделю, 68 часа в год;

в 9 классе обучение 1год по 2 часу в неделю, 68 часа в год.

При реализации программы используются следующие формы, периодичность и порядок текущего, промежуточного (четверть) и итогового контроля успеваемости у обучающихся. Соответствие требованиям итоговой аттестации.

Количество практических работ: – 46

Количество тестов: 4

Количество перфокарт с заданием: - 15

Дополнить по необходимости

Цели и задачи реализации учебного предмета:

Изучение данной учебной программы направлено на достижение следующих целей: формирование у каждого ребёнка того необходимого запаса знаний, навыков и умений, которые позволят ему уверенно начинать самостоятельную жизнь после окончания школы, успешно адаптироваться в ней и интегрироваться в социуме.

Задачи, предмета — научит детей правилам ведения семейного хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и с обслуживанием членов семьи, и заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении.

Курс предназначен для решения следующих задач:

Курс предназначен для решения следующих задач:

- ✓ овладение теоретическими знаниями, трудовыми умениями и навыками, достаточными для самообслуживания, помощи семье, адаптации в современном обществе, ориентации в социуме и быту, в самостоятельном поиске работы и трудоустройстве;
- ✓ развитие коммуникативной функции речи как неременного условия социальной адаптации;
- ✓ формирование социально-нормативного поведения в семье и окружающей среде;
- ✓ развитие навыков общения, закрепление правил этического поведения и этикета;
- ✓ подготовка учащихся к самостоятельной семейной жизни;
- ✓ практическое овладение бытовыми умениями и навыками, необходимыми в семейной жизни;
- ✓ приобретение практического опыта;
- ✓ воспитание положительного отношения к домашнему труду.

В ходе изучения домоводства решаются и специфические коррекционные задачи:

- ✓ коррекция недостатков психофизического развития (психических функций и познавательной деятельности);
- ✓ развитие познавательной деятельности и личностной сферы учащихся;
- ✓ развитие у воспитанников коммуникативных умений мыслительной деятельности;
- ✓ коррекция и развитие всех познавательных процессов: памяти, внимания, логического мышления, пространственной ориентации.
- ✓ Коррекция и компенсация нарушений развития высших психических функций;
- ✓ Развитие сенсорной и моторной сферы;
- ✓ Развитие познавательной деятельности;
- ✓ Развитие эмоциональной сферы;
- ✓ Содействие личностному росту и коррекция отклонений личностного развития;
- ✓ Формирование видов деятельности, свойственных тому или иному возрастному этапу и согласованных с индивидуальными особенностями ребенка.

В зависимости от содержания урока учитель определяет конкретные воспитательные задачи:

- ✓ Формировать настойчивость и терпение во время выполнения практических упражнений;
- ✓ Воспитание положительного отношения к домашнему труду;
- ✓ Воспитывать чувство коллективизма и ответственности за себя и товарищей на занятиях, требующих совместной деятельности (ролевые игры, бригадные практические работы);
- ✓ Воспитывать самостоятельность, трудолюбие, аккуратность;
- ✓ Способствовать развитию эстетического вкуса и этических норм поведения.

При реализации программы используются следующие **технологии обучения**:

Технология продуктивного чтения;

Здоровье сберегающие технологии обучения;

Дистанционные образовательные технологии

Игровые технологии;

Технологии проектной деятельности;

Технологии дифференцированного и индивидуального подхода;

Технология развития критического мышления;

Информационно – компьютерные технологии обучения.

Основной формой организации учебного процесса является классно- урочная система.

Используемые типы уроков: комплексное применение обще учебных умений,

актуализация учебных умений, урок систематизации и обобщения, комбинированный

урок, овладения новыми умениями или формирования первоначальных навыков, урок

применение знаний, умений и навыков на практике, обобщения систематизации, урок

повторения, контрольный урок.

Осуществления возможностей внеурочной деятельности по предмету достигается за счет

недели предметов технологии и естественнонаучного цикла, участие в олимпиадах,

предметных викторинах и конкурсов. Обязательные формы контроля знаний и умений

учащихся: текущая и промежуточная аттестация.

Текущая аттестация проводится в форме тестирования, практических работ, перфокарт,

таблиц.

Промежуточная аттестация проводится в форме традиционных диагностических и практических работ по итогам четверти и года

I. Основные требования к знаниям и умениям обучающихся.

8 класса

Обучающиеся должны знать:

- о том, что расходы семьи строятся на основе заработка;
- основные статьи расходов (питание, одежда, коммунальные, бытовые и другие услуги);
- свой распорядок дня и обязанности в доме;
- основные гигиенические требования по уходу за телом;
- правила вызова врача.
- что красота человека состоит из здорового образа жизни и нравственного поведения;
- необходимые для пола и возраста гигиенические требования по уходу за телом.
- организовать свой отдых и развлечения с пользой;
- выбирать необходимые вещи из перечня для отдыха летом.

Обучающиеся должны уметь:

- правила расчетов за коммунальные и бытовые услуги;
- основные гигиенические требования к охране здоровья;
- правила вызова врача, ухода за больными в семье.
- соотносить заработную плату и примерный бюджет семьи;
- планировать свою полезную деятельность в семье;
- оказывать первую медицинскую помощь;
- пользоваться безопасными лекарственными препаратами.
- устанавливать связи между понятиями здоровье, нравственное поведение, красота человека;
- планировать досуговую деятельность и развлечения на неделю (месяц); учетом расчета денежных средств (на основе заданных модулей).

9класс

Обучающиеся должны знать:

- семье и браке;
- нравственных правилах создания семьи, ее финансового обеспечения;
- роли отца и матери в воспитании детей.
- планировать крупные покупки;
- обратиться к оператору, с просьбой открыть лицевой счёт;
- предъявлять документы о наличии льгот;
- оставлять неприкосновенной сумму на вкладе для погашения оплаты коммунальных услуг.
- соблюдать общепринятые правила проживания в коммунальной квартире;
- разрешать мелкие конфликтные ситуации;

- заготовить самостоятельно или с помощью других лиц перечень вопросов, с • вести себя вежливо, с достоинством, соблюдать деловой стиль общения оставлять заявление

Обучающиеся должны уметь:

- об основных положениях (законах) о семье и браке.
- главные предпосылки, необходимые для создания семьи;
- основы нравственных устоев семьи;
- ролевые и половые функции мужчины и женщины (отца и матери) в семье.
- обратиться к оператору, с просьбой открыть лицевой счёт;
- предъявлять документы о наличии льгот;
- оформлять безналичную оплату коммунальных услуг;
- распределять имеющуюся сумму дохода самостоятельно или с помощью других лиц;
- получать информацию об изменении суммы пенсии через оператора банка путем получения распечатки поступившей суммы;
- брать в банке деньги по частям на определенный срок;
- планировать крупные покупки;
- получать более высокий процент по вкладу, сберегая одновременно деньги на крупную покупку;
- оставлять неприкосновенной сумму на вкладе для погашения оплаты коммунальных услуг.
- соблюдать общепринятые правила проживания в коммунальной квартире;
- разрешать мелкие конфликтные ситуации;
- обращаться в РЭУ за разрешением конфликтных ситуаций с соседями;
- исчислять пропорционально общие коммунальные платежи;
- правильно вести себя с малознакомыми людьми;
- пользоваться справочниками, информацией в газетах для организации досуга;
- получать справку о досуге по телефону; покупать билеты в театр
- получать информацию о месте нахождения, часах и днях приема, проезде от своего дома до учреждения;
- заготовить самостоятельно или с помощью других лиц перечень вопросов, составлять заявление;
- ориентироваться с помощью вопросов в учреждении;
- выражать просьбу, давать ответ в письменной форме, благодарить за помощь;
- вести себя вежливо, с достоинством, соблюдать деловой стиль общения.

II. Содержание учебного предмета Домоводство (68 часов):

8 класс.

Раздел 1. Питание

Завтраки (содержание меню). Бутерброды, их виды, правила приготовления. Каши (манная, гречневая). Хранение и консервирование продуктов. Консервирование огурцов, помидор. Приготовление чая. Приготовление блинчиков со сгущенкой. Праздничное тесто печенье. Практическая работа Приготовление дрожжевых оладьи. Приготовление салата из свежих овощей. Приготовление супа молочного. Приготовление картофельного супа с крупой. Полезные качества тыквы. Рассмотреть 2-3 рецепта приготовления блюд с

тыквой. Практическая работа приготовление тыквенного сока. Приготовление морса из брусники. Приготовление капустных котлет. Приготовление морс, фруктовое желе. Приготовление Борща. Приготовление макарон с овощами.

Раздел 2. Разумная экономика

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. Вещи долговременного пользования, их стоимость. Моя семья отдыхает. Слово «Хочу» и «Надо». «Хочу»- «Надо»- делают выбор.

Практические работы: Расчет показаний расхода электроэнергии с электросчетчика, расчет платы на коммунальные услуги, заполнение бланков для оплаты коммунальных услуг, платежные документы, их хранение.

Деловые игры. Планирование бюджета семьи.

Раздел 3. Наши ближайшие планы

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

Раздел 4. Здоровье

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

Раздел 5. Домашняя аптека

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

Раздел 6. Здоровье и красота

Толкование пословиц о красоте и здоровье. Понятие о здоровом образе жизни. Здоровье, спорт, интересный досуг — красота жизни. Внешняя красота, ее правила. Гигиенические правила для юношей. Гигиенические средства по уходу за кожей, волосами.

Гигиенические правила для девушек. Косметические средства для молодых людей.

Нравственное здоровье (культура поведения и речи, этика отношений между юношами и девушками, младшими и старшими).

Раздел 7. Правила этики

Поведение: в общественных местах. Правила обращения к незнакомому человеку.

Правила выхода из конфликтной ситуации в семье, с друзьями. Правила поведения в гостях.

Раздел 8. Организация досуга

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, нежели, безопасность и отдых. Развлечения, виды развлечений (прогулки, дискотеки, слушание музыки, настольные игры и др.)

Раздел 9. Летний отдых

Планирование отдыха на лето. Отпуск, расчет дней для отдыха. Планирование отдыха на лето. Отпуск, расчет дней для отдыха. Собираем вещи для турпохода (перечень), отдыха на море (перечень), отдыха на даче (перечень), поездки к друзьям на неделю (перечень).

9класс

Раздел 1. Я и моя будущая семья

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(жена) 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.). Жилищные права членов семьи, подопечных. Брачный контракт. 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.).

Раздел 2. Как возникает семья (планирование семьи)

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

Раздел 3. Питание

Хранение и консервирование продуктов для длительного хранения. Правила консервирования фруктов (компот). Техника безопасности. Консервирование огурцов, помидоров. Томаты протёртые и томатное пюре. Лечо и другие консервы из сладкого стручкового перца. Приготовление салатов, кабачковых оладий. Продукты. Их виды (молочные, мясные, рыбные, крупы, овощи, фрукты, макаронные изд.). Баланс продуктов. Приготовление капустные оладьи. Приготовление блюд с добавлением молока.(блинчики каши и т д). Взаимозаменяемость продуктов по их пищевой ценности.

Взаимозаменяемость продуктов с целью экономии средств. Блюда русской национальной кухни, и других кухонь мира. Русская кухня. Супы. «Свекольник», «Рассольник». Приготовление рассольника. Приготовление тыквенного сока. Приготовление картофельного супа с крупой. Приготовление горячего напитка Фигурная нарезка овощей, фруктов. Приготовление салатов, кабачковых оладий. Использование полуфабрикатов в приготовление пищи: первые блюда (супы, бульоны). Приготовление первых, вторых, третьих блюд из полуфабрикатов.

Раздел 4. Экономика домашнего хозяйства

Пенсионное обеспечение как доход. Получение пенсии через почту и Сбербанк — преимущества и недостатки. Виды пенсионных вкладов. Рациональное расходование

вклада (получение вклада по частям, наличие более одного вклада). Обязательные платежи. Оплата коммунальных услуг через Сбербанк. Планирование расходов на месяц.
Экскурсии: Сбербанк. Распределение бюджета

Раздел 5. Совместные практические работы в саду, огороде, усадьбе.

Выращивание рассады овощных культур, и цветочных. Подготовка грунта, минеральные удобрения особенности, вред и пользы для растения Перекапывание земли, грядок. Работа на огороде, высадка семян, уход за растениями, животными и др. (в соответствии с условиями школы, интерната, детского садика, УВК и др.) Работы в грушевом саду, побелка деревьев.

Раздел 6. Культура поведения и общения

Коммунальная квартира. Проживание в коммунальной квартире. Общение с соседями по квартире, подъезду, дому. Поведение и общение в различных компаниях. Выстраивание взаимоотношений на работе. Выбор активного досуга, отдыха. Покупка билетов в театр.

Раздел 7. Учреждения организации, предприятия.

Центры социальной защиты населения (районные, городские).

Функции, порядок обращения, местонахождения, чтение информации в центре, запись информации. Льготы для различных категорий граждан.

Районные Управы. Функции, местонахождение, отделы (жилищный, социального развития, Глава Управы, режим приема населения).

Жилищно-ремонтно-эксплуатационные организации. РЭУ: адрес, телефон, руководство, паспортный стол, бухгалтерия, диспетчерская.

Культура речи, обращения, подача заявлений.

Правоохранительные органы, МЧС.

8 класс

Практические работы

- 1 Питание Перфокарта. П\р
- 2 Разумная экономика П\р
- 3 Наши ближайшие планы Перфокарта
- 4 Здоровье Перфокарта
- 5 Домашняя аптека Перфокарта
- 6 Здоровье и красота Перфокарта
- 7 Правила этики Перфокарта
- 8 Организация досуга Перфокарта
- 9 Летний отдых Перфокарта

9 класс

Практические работы

- 1 Я и моя будущая семья- Перфокарта
- 2 Как возникает семья (планирование семьи) Перфокарта
- 3 Питание Перфокарта. П\р
- 4 Экономика домашнего хозяйства Перфокарта
- 5 Совместные практические работы в саду, огороде, усадьбе. Перфокарта
- 6 Культура поведения и общения Перфокарта
- 7 Учреждения организации, предприятия.

II. Тематическое планирование
8класс

№	Наименование раздела учебного материала	Количество часов на изучение раздела	Количество контрольных, практических, лабораторных работ
1	Питание	35	Перфокарта-2 Практическая работа-22
2	Разумная экономика	12	Практическая работа -1
3	Наши ближайшие планы	1	Перфокарта-1
4	Здоровье	4	Перфокарта-1
5	Домашняя аптека	2	Перфокарта-1
6	Здоровье и красота	3	Перфокарта-1
7	Правила этики	3	Перфокарта-1
8	Организация досуга	4	Перфокарта-1
9	Летний отдых	4	Перфокарта-1
	Итого:	68ч	

9класс

III. Тематическое планирование

№	Наименование раздела учебного материала	Количество часов на изучение раздела	Количество контрольных, практических, лабораторных работ
1	Я и моя будущая семья	7	Перфокарта-1
2	Как возникает семья (планирование семьи)	4	Перфокарта-1
3	Питание	43	Практическая работа -21 Перфокарта-1
4	Экономика домашнего хозяйства	6	Перфокарта-1
5	Совместные практические работы в саду, огороде, усадьбе.	4	Перфокарта-1 Практическая работа -2
6	Культура поведения и общения	3	Перфокарта-1
7	Учреждения организации, предприятия.	1	Перфокарта-1
	Итого	68 час	

Календарно – тематическое планирование по домоводству

8 класс

№ п/п	Раздел	Тема урока	Основные требования к знаниям и умениям обучающихся		Оценочный инструмент	Дата (по плану)	Дата (по факту)
1.	Питание	Завтраки.	Знать: основные продукты питания и их стоимость;	Уметь: приготовить кашу, заварить чай, строго соблюдая правила безопасности			
2		Консервирование продуктов.	Знать: - способы заготовки продуктов впрок из овощей, фруктов, ягод, зелени	Уметь: - заготовит ягоды без тепловой обработки; - записать рецепт соленья, варенья, консервирования; нашинковать морковь, петрушку, сельдерей, укроп	Перфокарта		
3		Консервирование продуктов.					
4	Разумная экономика	Моя семья отдыхает	Знать: составные части бюджета семьи и их размер; - основные статьи расходов в семье: размер квартплаты, тарифы, порядок и периодичность оплаты электроэнергии, газа, телефона и др. ; - стоимость крупных покупок (одежды, обуви, мебели и др.); правила экономии (учет реальных возможностей, контроль расходов, аккуратность в обращении с вещами, экономия	Уметь: подсчитать бюджет семьи; - составить доверенность на получение зарплаты, пенсии и др. ; - подсчитать расходы, планируя расходы на месяц, полмесяца, неделю, день; - снимать показатели счетчика и подсчитывать стоимость израсходованной электроэнергии, газа, воды и т.п., заполнять квитанции; - планировать и подсчитывать расходы на культурные и текущие потребности, крупные покупки; - соблюдать правила экономии в семье, и порядок помещения			

			электроэнергии, виды преобразования вещей (перелицовка, реставрация, покраска и др.); - виды и цели сбережений:	сбережений в Сбербанк; соотносить заработную плату и примерный бюджет семьи			
5		Слова «Хочу» и «Надо»-делаю выбор.					
6		Бюджет семьи.					
7		Планирование расходов в семье из четырех человек.					
8		Планирование расходов в семье из четырех человек.			перфокарта		
9		Вещи долговременного пользования, их стоимость.					
10		Планирование бюджета семьи.					
11		Расчет показаний расхода электроэнергии с электросчетчика			п\р		
12		Расчет показаний расхода электроэнергии с электросчетчика			п\р		
13	Питание	Практическая работа приготовление салата из свежих овощей	Знать: правила безопасной работы режущими инструментами; правила мытья посуды и уборки помещения; виды питания, их особенности; значение первых, вторых блюд.	Уметь:- прочесть рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления; нарезать хлеб, сырые и вареные овощи; приготовить первое и второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов; строго соблюдать правила безопасности работы режущими инструментами; пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдать правила безопасности;			
14		Практическая					

		работа приготовление салата из свежих овощей					
15		Практическая работа. Приготовление супа молочного.			п\р		
16		Практическая работа. Приготовление супа картофельного с крупой			п\р		
17	Здоровье	Источники заболеваний	Знать: меры по предупреждению несчастных случаев в быту; - правила и приемы оказания первой помощи при несчастных случаях: выведение из состояние теплового и солнечного удара, обработки поврежденного участка кожи при ожоге, при обморожении разных степеней, промывание желудка при отравлении; - приемы оказания помощи спасенному из водосема.	Уметь: оказать первую помощь при ожоге, обморожении; - оказать первую помощь утопающему.			
18		Профилактика воспалительных и вирусных заболеваний.					
19		Травмы, ожоги.			перфокарта		
20		Правила вызова врача, «скорой помощи».					
21	Наши ближайшие планы	Организация режима жизни членов семьи.	Знать: права и обязанности членов семьи; свой распорядок дня и обязанности в доме соотносить	Уметь: организовать режим членов семьи; планировать свои выходные и рабочие дни; распределять обязанности между членами семьи;			

			заработную плату и примерный бюджет семьи;				
22	Питание	Блюда из тыквы	Знать: способы выбора доброкачественных продуктов; приготовление каши, заварка чая, варка яиц ; правила мытья посуды и уборки помещения; виды питания, их особенности; значение первых, вторых блюд.	Уметь: пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдать; правила безопасности; приготовить кашу, сварить картошку, заварить чай, строго соблюдая правила безопасности; составить рецепт блюда; - вымыть, вычистить посуду.			
23		Практическая работа. Приготовление тыквенного сока					
24		Практическая работа. Приготовление каши гречневой			п\р		
25		Практическая работа. Приготовление каши гречневой			п\р		
26		Практическая работа. Приготовление чая с блинами			п\р		
27	Домашняя аптека	Правила комплектования аптеки.	Знать: иметь представление об аптеке; знать правил комплектования домашней аптечки; иметь представление о народных средствах лечения.	Уметь: пользоваться безопасными лекарственными препаратами; основные правила пользования и хранения лекарств; пользоваться безопасными лекарственными препаратами.			
28		Народные безопасные средства для дезинфекции, полоскания,					

		ожогов и др.					
29	Питание	Практическая работа. Приготовление морса из брусники	Знать: правила безопасной работы режущими инструментами; правила мытья посуды и уборки помещения; виды питания, их особенности; значение первых, вторых блюд	Уметь: пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдать; правила безопасности; приготовить кашу, сварить картошку, заварить чай, строго соблюдая правила безопасности; составить рецепт блюда; - вымыть, вычистить посуду			
30		Практическая работа. Приготовление капустных котлет					
31		Практическая работа. Приготовление капустных котлет					
32		Приготовление молочной каши манной.					
33	Здоровье и красота	Понятие о здоровом образе жизни.	Знать: иметь представление о красоте и здоровье. Понимать смысла красоты. Здоровье, спорт, интересный досуг- красота жизни. Знать санитарно-гигиенические требования по уходу за телом, волосами	Уметь: ухаживать за собой и своим телом, самостоятельно ежедневно выполнять утреннюю зарядку.			
34	Питание	Приготовление супа из полуфабрикатов	Знать: правила безопасной работы режущими инструментами; правила мытья посуды и уборки помещения; виды питания, их особенности; значение	Уметь: прочитать рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления; нарезать хлеб, сырые и вареные овощи; приготовить первое и второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов; строго соблюдать			

			первых, вторых блюд	правила безопасности работы режущими инструментами; пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдать правила безопасности			
35		Приготовление супа из полуфабрикатов					
36		Приготовление фруктового желе.					
37	Здоровье и красота	Косметические средства.	Знать: Иметь представление о нравственных правилах, культура поведения в разных ситуациях. Иметь представление о нравственных правилах юноши и девушки Знать гигиенические правила девушек, юноши, соблюдать их	Уметь: пользоваться косметическими средствами; выполнять самостоятельно санитарно-гигиенические требования по уходу за телом, волосами			
38		Нравственное здоровье					
39	Правила этики	Поведение: в общественных местах.	Знать: - правила поведения юноши и девушки при знакомстве в общественных местах и дома, требования к внешнему виду молодых людей.	Уметь: культурно и вежливо вести себя при знакомстве в кино, на танцах, дома и т.д; выбирать косметические средства, украшения, причёску, одежду, учитывая свой возраст, индивидуальные особенности, для турпохода и посещения танцев.			
40		Правила знакомства.					
41		Правила поведения в гостях.					
42	Питание	Приготовление блинчиков со сгущёнкой	Знать: правила безопасной	Уметь: пользоваться нагревательными			

			работы режущими инструментами; правила мытья посуды и уборки помещения; виды питания, их особенности; значение первых, вторых блюд	приборами, строго соблюдать; правила безопасности; приготовить кашу, сварить картошку, заварить чай, строго соблюдая правила безопасности; составить рецепт блюда; - вымыть, вычистить посуду			
43		Приготовление морса.			п\р		
44		Практическая работа. Приготовление дрожжевые оладьи			п\р		
45	Организация досуга	Составление перечня любимых и нелюбимых занятий.	Знать: о разновидностях досуга. Отдых как часть режима дня, недели; Иметь представление о видах развлечений	Уметь: различать развлечение с отдыхом; уметь планировать свой отдых с учетом любимых занятий;			
46		Понятия досуг, отдых, развлечения.					
47	Питание	Практическая работа. «Приготовление борща»	Знать: правила безопасной работы режущими инструментами; правила мытья посуды и уборки помещения; виды питания, их особенности; значение первых, вторых блюд	Уметь: прочитать рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления; нарезать хлеб, сырые и вареные овощи; приготовить первое и второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов; строго соблюдать правила безопасности работы режущими инструментами; пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдать правила безопасности	п\р		
48		Практическая работа. «Приготовление борща»			п\р		
49		Практическая			п\р		

		работа. «Приготовление борща»					
50		Практическая работа. «Приготовление борща»			п\р		
51		Практическая работа. Приготовление макарон с овощами.			п\р		
52		Практическая работа. Приготовление Печенье домашние «Поленце». (песочное тесто)			п\р		
53		Практическая работа. Приготовление Печенье домашние «Поленце». (песочное тесто)					
54	Организация досуга	Отдых, его разновидности.	Знать: разновидностях досуга. Отдых как часть режима дня, недели; Иметь представление о видах развлечений Здоровье, спорт, интересный досуг- красота жизни.	Уметь: различать развлечение с отдыхом; уметь планировать свой отдых с учетом любимых занятий.			
55		Самостоятельное планирование досуговой деятельности					
56	Питание	Практическая работа. Приготовление супа картофельного с крупой	Знать: правила безопасной работы режущими инструментами; правила мытья посуды и уборки помещения; виды питания, их особенности; значение первых, вторых блюд.	Уметь: прочитать рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления; нарезать хлеб, сырые и вареные овощи; приготовить первое и второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов; строго соблюдать правила безопасности работы режущими инструментами;			

				пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдать правила безопасности			
57		Практическая работа. Приготовление супа картофельного с крупой					
58		Повторение. Практическая работа. Приготовление макарон с овощами					
59		Повторение. Практическая работа. Приготовление Татарского блюда «Кош-Теле»					
60	Разумная экономика	Бюджет семьи.	Знать: составные части бюджета семьи и их размер; - основные статьи расходов в семье: размер квартплаты, тарифы, порядок и периодичность оплаты электроэнергии, газа, телефона и др.; - стоимость крупных покупок (одежды, обуви, мебели и др.); правила экономии (учет реальных возможностей, контроль расходов, аккуратность в обращении с вещами, экономия электроэнергии, виды преобразования вещей (перелицовка, реставрация,	Уметь: подсчитать бюджет семьи; - составить доверенность на получение зарплаты, пенсии и др.; - подсчитать расходы, планируя расходы на месяц, полмесяца, неделю, день; - снимать показатели счетчика и подсчитывать стоимость израсходованной электроэнергии, газа, воды и т.п., заполнять квитанции; - планировать и подсчитывать расходы на культурные и текущие потребности, крупные покупки; - соблюдать правила экономии в семье, и порядок помещения сбережений в Сбербанк.			

			покраска и др.); - виды и цели сбережений:				
61		«Хочу» - «Надо» -делают выбор					
62	Летний отдых	Планирование отдыха на лето	Знать: знакомство с понятием «отпуск, расчет»; иметь представление о бюжете семьи и планировании отдыха; как подготовиться к путешествию;	Уметь: планировать отдых на лето; организовать свой отдых и развлечения с пользой; выбирать транспорт и оплачивать за проезд; выбирать необходимые вещи (из перечня) для отдыха.			
63		Бюджет семьи на отдых.					
64		Бюджет семьи на отдых.					
65		Собираем вещи для отдыха.					
66	Питан ие	Практическая работа. Приготовление дрожжевые олады	Знать: правила безопасной работы режущи- ми инструментами; правила мытья посуды и уборки помещения; виды питания, их особенности; значение первых, вторых блюд	Уметь: пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдать; правила безопасности; приготовить кашу, сварить картошку, заварить чай, строго соблюдая правила безопасности; составить рецепт блюда; - вымыть, вычистить посуду			
67 - \6 8		Практическая работа. Приготовление дрожжевые олады					

Календарно – тематическое планирование по домоводству 9 класс

№ п/п	Раздел	Тема урока	Основные требования к знаниям и умениям обучающихся		Оценочный инструмент	Дата (по плану)	Дата (по факту)
1.	Я и моя будущая семья	Беседа «Ты будущая жена-мать. Ты – будущий муж, отец».	Знать: основы нравственных устоев семьи; главные предпосылки, необходимые для создания семьи; представления о семье, семейных отношениях ролевые и половые функции мужчины и женщины (отца и матери) в семье.	Уметь: подсчитать бюджет семьи, соблюдать правила экономии в семье.			
2	Питание	Консервирование овощей и фруктов.	Знать: основные продукты питания и их стоимость; - способы заготовки продуктов впрок из овощей, фруктов, ягод, зелени	Уметь: приготовить кашу, заварить чай, строго соблюдая правила безопасности - заготовит ягоды без тепловой обработки; - записать рецепт соления, варенья, консервирования; нашинковать морковь, петрушку, сельдерей, укроп.			
3		Консервирование овощей и фруктов.			перфокарта		
4		Приготовление кабачковых оладий					
5	Я и моя	Закон о семье, о	Знать: основные	Уметь:			

	будущая семья	браке.	законы о семье и браке; главные предпосылки необходимые для создания семьи; ролевые и половые функции мужчины и женщины (отца и матери) в семье. Роли отца и матери в воспитании детей	подсчитать бюджет семьи, соблюдать правила экономии в семье; планировать свою полезную деятельность в семье; самостоятельно составлять план распределения бюджета, обратиться к оператору, с просьбой открыть лицевой счёт; предъявлять документы о наличии льгот; оформлять безналичную оплату коммунальных услуг.			
6		Государственные проблемы, связанные с сиротством.					
7		Бюджет молодой семьи способы его пополнения надомной деятельностью.			перфокарта		
8	Питание	Практическая работа. Приготовление капустные оладьи	Знать: правила безопасной работы режущими инструментами; правила мытья посуды и уборки помещения; виды питания, их особенности; значение первых, вторых	Уметь: прочесть рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления; нарезать хлеб, сырые и вареные овощи; приготовить первое и			

			блюд.	второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов; строго соблюдать правила безопасности работы режущими инструментами; пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдать правила ТБ; составить меню завтрака, обеда, ужина на день			
9		Практическая работа. Приготовление капустные оладьи					
10		Баланс продуктов.					
11		Приготовление блюд с добавлением молока (блинчики, каши и т д)					
12		Практическая работа. Приготовление капустные оладьи					
13		Практическая работа. Приготовление кабачковые оладьи.					
14		Практическая работа. Приготовление кабачковые оладьи.					
15	Я и моя будущая семья	Повторение. Бюджет молодой семьи способы	Знать: основные законы о семье и браке;	Уметь: подсчитать бюджет			

		его пополнения надомной деятельностью	главные предпосылки необходимые для создания семьи; ролевые и половые функции мужчины и женщины (отца и матери) в семье. Роли отца и матери в воспитании детей; правила ухода за младшими детьми; медицинские учреждения по месту жительства и уметь обращаться, с помощью вопросов заранее заготовленных на листе бумаги.	семьи, соблюдать правила экономии в семье; планировать свою полезную деятельность в семье;			
16		Повторение. Бюджет молодой семьи способы его пополнения надомной деятельностью					
17		Ответственность отца и матери за жизнь и здоровье будущих детей			перфокарта		
18		Беременность. (консультация врача)					
19	Питание	Взаимозаменяемость продуктов.	Знать: правила безопасной работы режущими инструментами; правила мытья посуды и уборки помещения; виды питания,	Уметь: прочесть рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления; нарезать хлеб, сырые и вареные овощи;			

			их особенности; значение первых, вторых блюд	приготовить первое и второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов; строго соблюдать правила безопасности работы режущими инструментами; пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдать правила безопасности			
20		Практическая работа. Приготовление Рассольника.					
21		Практическая работа. Приготовление Рассольника.					
22	Как возникает семья (планирование семьи)	Охрана здоровья: детская поликлиника.	Знать: правила ухода за грудным ребенком: правила и периодичность кормления ребенка из соски и с ложечки, купания; - правила и последовательность одевания и пеленания грудного ребенка; - санитарно-гигиенические требования к содержанию детской постели,	Уметь: купать, одевать, пеленать куклу; кормить куклу из соски и с ложечки; содержать в порядке детскую постель, посуду, игрушки.			

			посуды, игрушек.				
23		Детский гардероб.					
24	Питание	Практическая работа. Приготовление драники картофельные	Знать: правила безопасной работы режущими инструментами; правила мытья посуды и уборки помещения; виды питания, их особенности; значение первых, вторых блюд	Уметь: прочитать рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления; нарезать хлеб, сырые и вареные овощи; приготовить первое и второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов; строго соблюдать правила безопасности работы режущими инструментами; пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдать правила безопасности			
25		Практическая работа. Приготовление Борщ.					
26		Практическая работа. Приготовление Борщ.					
27		Практическая работа приготовление тыквенного сока					
28		Практическая работа. Приготовление картофельного супа с крупой.					

29		Практическая работа. Приготовление Рассольника					
30		Практическая работа. « Чай напиток волшебный»					
31		Практическая работа. Приготовление капустные оладьи					
32	Экономика домашнего хозяйства	Пенсионное обеспечение как доход.	Знать составные части бюджета семьи и их размер; - основные статьи расходов в семье: размер квартплаты, тарифы, порядок и периодичность оплаты электроэнергии, газа, телефона и др.;	Уметь: соотносить зарплату и примерный бюджет семьи; подсчитать бюджет семьи; - составить доверенность на получение зарплаты, пенсии и др. ; - подсчитать расходы, планируя расходы на месяц, полмесяца, неделю, день;			
33		Обязательные платежи.					
34	Питание	Приготовление желе с фруктами	Знать: правила безопасной работы режущими инструментами; правила мытья посуды и уборки помещения; виды питания, их особенности; значение первых, вторых блюд	Уметь: пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдать; правила безопасности; приготовить кашу, сварить картошку, заварить чай ит.д, строго соблюдая правила безопасности; составить рецепт блюда;			

				- ВЫМЫТЬ, ВЫЧИСТИТЬ посуду			
35		Практическая работа. Приготовление макарон с маслом.					
36		Практическая работа. Приготовление макарон с маслом.					
37	Экономика домашнего хозяйства	Распределение бюджета.	Знать: составные части бюджета семьи и их размер; представление о стоимости продуктов питания, расходах и расчета за коммунальные и бытовые услуги; о расходах на одежду, обувь, и т.д. правила экономии (учет реальных возможностей, контроль расходов) аккуратность в обращении с вещами, экономия электроэнергии, виды преобразования вещей (перелицовка, реставрация, покраска и др.); - виды и цели сбережений:	Уметь: уметь соотносить зарплату и примерный бюджет семьи; распределять имеющуюся сумму дохода самостоятельно или с помощью других лиц; получать информацию об изменении суммы пенсии через оператора банка путем получения распечатки поступившей суммы; брать в банке деньги по частям на определенный срок; планировать и подсчитывать расходы на культурные и текущие потребности, крупные покупки.			
38		Распределение бюджета.					
39	Питание	Покупка	Знать:	Уметь:			

		продуктов длительного и краткого сроков хранения.	правила безопасной работы режущими инструментами; правила мытья посуды и уборки помещения; виды питания, их особенности; значение первых, вторых блюд	прочитать рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления; нарезать хлеб, сырые и вареные овощи; приготовить первое и второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов; строго соблюдать правила безопасности работы режущими инструментами; пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдать правила безопасности			
40		Практическая работа. Приготовление супа с сайрой.					
41		Практическая работа. Приготовление супа с сайрой.					
42		Фигурная нарезка овощей, фруктов.					
43		Практическая работа. Приготовление салата					
44		Практическая работа. Приготовление салата					
45	Совместные (практические работы в	Выращивание рассады бархатцев.	Знать: необходимые правила	Уметь: выполнять несложные			

	саду, огороде, усадьбе)		техники безопасности при работе в огороде. последовательность проращивания семян цветов и овощей.	работы с соблюдением ТБ; выращивать и высаживать рассаду цветов и овощей; оформлять грядки и клумбы.			
46		Выращивание рассады бархатцев.					
47	Питание	Практическая работа. Приготовление блинчиков	Знать: правила безопасной работы режущими инструментами; правила мытья посуды и уборки помещения; виды питания, их особенности; значение первых, вторых блюд	Уметь: прочесть рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления; нарезать хлеб, сырые и вареные овощи; приготовить первое и второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов; строго соблюдать правила безопасности работы режущими инструментами; пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдать правила безопасности			
48		Практическая работа. Приготовление блинчиков					
49		Практическая работа. Картофельные					

		блюда.					
50		Практическая работа. Приготовление блинчиков					
51		Практическая работа. Картофельные блюда.					
52	Культура поведения и общения	Коммунальная квартира	Знать: способы ведения разговора со старшими, сверстниками; - правила поведения в обществе - правила приема гостей (правила хозяев при встрече, расставании, во время визита).	Уметь: тактично и вежливо вести себя во время разговора со старшими и сверстниками - встречать гостей, вежливо вести себя во время приема их; - анализировать поступки людей и давать им правильную оценку.			
53	Питание	Использование полуфабрикатов в приготовление пищи	Знать: способы хранения продуктов и готовой пищи;	Уметь: приготовить себе первое или второе блюдо строго соблюдая правила безопасности; составить рецепт блюда; пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдать правила ТБ			
54	Культура поведения и общения	Поведение и общение в различных компаниях.	Знать: - правила поведения в обществе - правила приема гостей (правила хозяев при встрече, расставании, во время ви-	Уметь: встречать гостей, вежливо вести себя во время приема их; - анализировать поступки людей и			

			зита).	давать им правильную оценку.			
55	Питание	Практическая работа. Русская кухня. Супы. «Свекольник».	Знать: правила безопасной работы режущими инструментами; правила мытья посуды и уборки помещения; виды питания, их особенности; значение первых, вторых блюд	Уметь: прочитать рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления; нарезать хлеб, сырые и вареные овощи; приготовить первое и второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов; строго соблюдать правила безопасности работы режущими инструментами; пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдать правила безопасности			
56		Практическая работа. Русская кухня. Супы. «Свекольник».					
57		Практическая работа. Приготовление дрожжевые оладьи.					
58		Практическая работа. Приготовление дрожжевые оладьи.					
59	Учреждения, организации,	Центры социальной защиты населения	Знать: местонахождения предприятия бытового	Уметь: обращаться с вопросами и просьбами к			

	предприятия		обслуживания населения; - какие виды услуг оно оказывает; - правила пользования услугами; - стоимость обслуживания; - профессии работников этого предприятия	работникам предприятий бытового обслуживания .			
60	Питание	Практическая работа. Приготовление выпечки песочного теста	Знать: виды теста; способы приготовления изделий из теста; правила безопасной работы режущими инструментами; правила мытья посуды и уборки помещения; виды питания, их особенности; значение первых, вторых блюд	Уметь: приготовить пресное тесто и изделия из него - лапшу, печенье; пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдать; правила безопасности; приготовить кашу, сварить картошку, заварить чай, строго соблюдая правила безопасности; составить рецепт блюда; - вымыть, вычистить посуду			
61		Практическая работа. Приготовление выпечки песочного теста					
62		Практическая работа. Приготовление горячего напитка.					
63	Совместные (практические работы в саду,	Работы на приусадебном участке	Знать: необходимые правила техники	Уметь: выполнять несложные работы с			

	огороде, усадьбе)		безопасности при работе в огороде. последовательность проращивания семян цветов и овощей.	соблюдением ТБ; выращивать и высаживать рассаду цветов и овощей; оформлять грядки и клумбы.			
64		Работы на приусадебном участке					
65	Питание	Практическая работа. Приготовление блинчиков.	Знать: правила безопасной работы режущими инструментами; правила мытья посуды и уборки помещения; виды питания, их особенности; значение первых, вторых блюд	Уметь: пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдать; правила безопасности; приготовить кашу, сварить картошку, заварить чай, строго соблюдая правила безопасности; составить рецепт блюда; - вымыть, вычистить посуду			
66		Практическая работа. Приготовление блинчиков.					
67	Экономика домашнего хозяйства	Распределение бюджета	Знать: составные части бюджета семьи и их размер; - основные статьи расходов в семье: размер квартплаты, тарифы, порядок и периодичность оплаты электроэнергии, газа, телефона и др.; - стоимость	Уметь: подсчитать бюджет семьи; - составить доверенность на получение зарплаты, пенсии и др.; - подсчитать расходы, планируя расходы на месяц, полмесяца, неделю, день;			

			<p>крупных покупок (одежды, обуви, мебели и др.); правила экономии (учет реальных возможностей, контроль расходов, аккуратность в обращении с вещами, экономия электроэнергии, виды преобразования вещей (перелицовка, реставрация, покраска и др.); - виды и цели сбережений:</p>	<p>- снимать показатели счетчика и подсчитывать стоимость израсходованной электроэнергии, газа, воды и т.п., заполнять квитанции; - планировать и подсчитывать расходы на культурные и текущие потребности, крупные покупки; - соблюдать правила экономии в семье, и порядок помещения сбережений в Сбербанк; соотносить заработную плату и примерный бюджет семьи</p>			
68		Распределение бюджета					