

Министерство образования Тверской области

Управление образования администрации Вышневолоцкого муниципального
округа

МБОУ "Горняцкая СОШ"

«СОГЛАСОВАНО» Завуч по УВР  Л.В.Амелина Приказ №140-ОД от «28» 08 2025 г.	«УТВЕРЖДЕНО» Директор МБОУ "Горняцкая СОШ" Е. А. Воронова  Приказ №140-ОД от «28» 08 2025 г. 
--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Курса «Домоводство»

для обучающихся 7 классов

Составитель: Садыкова Татьяна Сергеевна,

учитель технологии

Горняк, 2025г.

Структура рабочей программы курса.

1. Пояснительная записка;
2. Общая характеристика курса внеурочной деятельности;
3. Описание места учебного курса внеурочной деятельности в учебном плане;
4. Планируемые и ожидаемые результаты освоения внеурочной деятельности;
5. Содержание программы курса внеурочной деятельности;
6. Тематическое планирование;
7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности.

Пояснительная записка

Рабочая программа курса «Домоводство» составлена в соответствии с нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- ФГОС ООО, утверждённый приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 31 мая 2021 года №287
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Цель программы внеурочной деятельности «Домоводство» - сформировать у учащихся знания о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам. Применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и другое.

Основные задачи реализации программы курса «Домоводство»:

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

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.

Общая характеристика курса

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

Многовековые традиции каждого народа базируются на традициях семьи и дома. Об этом свидетельствуют национальные эпосы, народные сказки, песни, пословицы, поговорки, загадки. «Строили» дом семейно, вместе и мужчины, и женщины, старики и дети. У каждого было свое дело: у одного — хлеб печь и рубашки шить, у другого — дрова рубить да воду носить.

Семейные законы и обязанности были записаны в «Домострое» — своде житейских правил русского народа. Многие из них в жизни утрачены, забыты, но в течение времени оказалось, что, утратив законы семьи, общество ослабило устои всего государства. Чтобы возродить гражданские чувства и устремления, необходимо возродить устои семьи.

Что необходимо для нормальной жизни каждому человеку? Очаг, добрая, здоровая, дружная семья. Значит, главное человеческое умение — создать семью, обустроить дом, уметь сообща вести хозяйство. Для создания крепкой семьи необходимо, чтобы люди, ее создающие, стремились стать рачительными хозяевами в своем доме. Несмотря на то, что эти понятия имеют, казалось бы, частный характер, все же в процессе воспитания подрастающего поколения они становятся важными для формирования общественно значимой личности. Реализация комплексного подхода к воспитанию нравственных свойств личности особенно актуальна в отношении детей и подростков с умственной недостаточностью, так как они являются полноправными членами общества и, как все граждане, имеют право на создание семьи, воспитание детей, право на личную и частную собственность.

Вместе с тем надо учесть, что в специальных школах и интернатах обучаются и воспитываются дети в основном из неполных или социально неблагополучных семей, не имеющие необходимых нравственно-этических знаний и практических навыков. А некоторые дети, лишенные семьи и попечения родителей, вообще не имеют представления о многих семейных, житейских, бытовых проблемах. Все это способствует развитию у детей потребительских черт и иждивенческих наклонностей. Социально-педагогическая значимость этих проблем подсказывает необходимость введения в учебный план специальной (коррекционной) школы VIII вида предмета «Домоводство».

Домоводство — прикладная наука. Знания, приобретенные учащимися при изучении математики, русского языка, чтения, естествознания, географии и других предметов, должны найти применение и практическое

воплощение на уроках домоводства, которые могут быть дополнены и некоторыми элементарными знаниями из физики, химии применительно к использованию техники, электроприборов, химических и других веществ в быту.

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

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. Именно практические упражнения являются основным методом обучения учащихся 7 классов.

Методы обучения:

-словесные (рассказ, объяснение, беседа, работа с дополнительной литературой)

-наглядные (наблюдения, демонстрация образцов, показ презентаций)

-практические (практические занятия, экскурсии)

-игровые (ролевые, деловые игры)

В программе дается примерный перечень знаний и умений для возможностей учащихся. Содержание программы носит ориентировочный характер, важным является то, чтобы занятия по «Домоводству» помогали комплексно решать основные задачи коррекции (выравнивания) личностного развития, практически подготовить к самостоятельной жизни.

Занятия (в зависимости от их содержания) должны иметь конкретные практические результаты: выглаженные вещи, вскопанная грядка и др.

Итогом результатов учебного года может стать выставка, на котором учащиеся совместно с учителями и воспитателями показывают свои знания и практические умения по домоводству.

Содержание программы носит ориентировочный характер, поэтому учитель, исходя из специфических особенностей региона (климатических, географических, этнонациональных и др.), вправе изменять последовательность изучения тех или иных тем, дополнять или вносить в них необходимые изменения.

Описание места учебного курса в учебном плане

Рабочая программа курса «Домоводство» в соответствии ООП ООО рассчитана на 34 учебных недели (по 1 часу в неделю).

Распределение учебных часов по разделам и последовательность изучения тем и разделов по рабочей программе осуществляется следующим образом:

7 класс

Раздел	Количество часов
Повторение.	2
Питание: завтрак, обед, ужин.	12
Хлеб в доме.	2
Соль, сахар, пряности, приправы.	2
Праздник в доме.	3

Праздничная кулинария.	7
Ремонт в доме.	6
ИТОГО	34

Планируемые и ожидаемые результаты освоения

Планируемые результаты

В результате реализации программы курса «Домоводство» должно обеспечиваться достижение обучающимися **основные личностные результаты:**

- ценностное отношение к труду и творчеству, человеку труда, трудовым достижениям России и человечества, трудолюбие;
 - эмоционально-ценностное отношение к окружающей среде, необходимости ее охраны;
 - владение навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия;
 - способность к организации своей жизни в соответствии с представлениями о здоровом образе жизни, правах и обязанностях гражданина, нормах социального взаимодействия;
 - способность ориентироваться в окружающем мире, выбирать целевые и смысловые установки в своих действиях и поступках, принимать элементарные решения;
 - способность организовывать свою деятельность, определять ее цели
 - задачи, выбирать средства реализации цели и применять их на практике, оценивать достигнутые результаты;
- мотивация к самореализации в социальном творчестве, познавательной и практической, общественно полезной деятельности.

Ожидаемые результаты

В результате освоения программы ожидается формирование у учащихся следующих требований к знаниям, умениям и навыкам:

в 7 классе знать:

- основные продукты и их стоимость;
- правила сервировки и приема пищи;
- основные правила этикета, гостеприимства;
- порядок приготовления нескольких праздничных блюд;
- меню завтрака, обеда, ужина;
- виды полуфабрикатов и способы их приготовления;
- первые блюда и бульоны для их приготовления, вторые блюда (их составляющие);
- горячие и холодные напитки;
- виды хлебобулочных изделий и правила их хранения;
- блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин;
- специи, приправы и использование их в кулинарии;

- рецепты праздничной кулинарии;
- виды теста и изделия из него;
- виды ремонта в доме;
- перечень необходимых для ремонта материалов;
- правила ТБ при работе с красками и растворителями.

Уметь:

- составлять меню из доступных продуктов;
- самостоятельно приготовить завтрак;
- сервировать стол для завтрака;
- приготовить бутерброды, овощные салаты, чай, кофе, легкие супы из полуфабрикатов;
- рассчитать стоимость завтрака;
- сервировать стол для обеда, ужина;
- приготовить овощной суп;
- принять, встретить гостей;
- подготовить квартиру к приему гостей;
- радушно принять и проститься с гостями;
- формулировать в устной форме приглашение, выражение благодарности;
- соблюдать правила ТБ при работе с красками, клеем;
- выполнять вспомогательные работы при ремонте;
- готовить раствор клея (согласно инструкции).

Содержание программы курса

Повторение пройденного материала

Продукты для длительного хранения. Способы использования и сохранения продуктов.

Правила первой помощи при отравлении продуктами.

Питание: Завтрак

Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи. Продуктовая корзина на неделю.

Завтраки. Бутерброды, их виды, правила приготовления. Каши (манная, гречневая). Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе).

Посуда для завтрака. Сервировка стола.

Обед

Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов.

Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов. Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты).

Супы (виды, способы приготовления).

Мясные блюда (виды, способы приготовления).

Рыбные блюда (способы приготовления).

Картофельные блюда.

Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.).

Фруктовые напитки (виды, способы приготовления).

Посуда для обеда, сервирование.

Правила приема пищи.

Ужин

Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).

Холодный ужин (меню, способы приготовления).

Горячий ужин (меню, способы приготовления).

Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки).

Посуда для ужина. Сервировка стола.

Хлеб в доме

История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидности. Хранение хлеба.

Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.

Соль, сахар, пряности, приправы

Соль, ее назначение для питания, использование соли.

Сахар, его польза и вред.

Виды пряностей и приправ в пище.

Праздник в доме

Когда случаются праздники?

Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.

Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений). Дизайн праздничного дома.

Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, проводы, прощание с гостями).

Праздничная кулинария

Продукты для праздника, их расчетная стоимость.

Меню для праздничного стола на 6 персон.

Праздничная кулинария (3—5 рецептов).

Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье).

Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы). Украшения на столе (свечи, цветы).

Практическое занятие: приглашаем гостей.

Ремонт в доме

Виды ремонта в доме. Косметический ремонт: подготовка помещений, закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость).

Обновление потолков (правила, практические приемы).

Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет количества обоев на 14—18 квадратных метров, подготовка обоев и клея, правила наклеивания обоев).

Краски для ремонта окон, дверей, пола (названия, распознавание банок, техника безопасности, правила окрашивания).

Мелкий технический ремонт (для мальчиков).

Календарно - тематическое планирование

7 класс

№ урока	Раздел и тема урока	Дата	Кол-во часов	Виды деятельности
	Повторение 2ч.			
1	Правила техники безопасности в кабинете домоводства. Продукты для длительного хранения.		1ч	-Прослушивание темы урока. -Просматривание презентаций. -Ответы на вопросы. -Участие в беседе. -Работа с тетрадью.
2	Полуфабрикаты и правила пользования ими.		1ч	
	Питание: завтрак, обед, ужин 12ч.			
3	Завтраки (содержание меню).		1ч	-Прослушивание темы урока. -Просматривание видеоматериала и презентаций. -Ответы на вопросы. -Участие в беседе. -Работа с тетрадью и сборником рецептов. -Выполнение заданий. -Работа с раздаточным материалом. -Самостоятельное выполнение практической работы. -Соблюдение техники безопасности.
4	Блюда из яиц (яичницы, омлеты).		1ч	
5	Каши (манная, гречневая).		1ч	
6	Посуда для завтрака. Сервировка стола.		1ч	
7	Составление меню на обед.		1ч	
8	Супы (виды, способы приготовления).		1ч	
9	Овощные салаты (капуста, морковь, свёкла и др.). Блюда из картофеля.		1ч	

10	Мясные и рыбные блюда (виды, способы приготовления).		1ч	
11	Фруктовые напитки (виды, способы приготовления).		1ч	
12	Меню на ужин (стоимость и расчёт основных продуктов).		1ч	
13	Холодный, горячий ужин (меню, способы приготовления).		1ч	
14	Посуда для ужина. Сервировка стола.		1ч	
	Хлеб в доме 2ч.			
15	История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда.		1ч	-Составление рассказа. -Прослушивание темы урока. -Ответы на вопросы. -Участие в беседе. -Работа с тетрадью. -Просматривание видеоматериала, презентации.
16	Русский хлеб и его разновидности. Хранение хлеба. Блюда из хлеба.		1ч	
	Соль, сахар, пряности, приправы 1ч.			
17	Соль и сахар, их назначение, использование, польза и вред. Виды пряностей и приправ.		1ч	-Прослушивание объяснение учителя. -Просмотр наглядного материала. -Ответы на вопросы. -Работа с тетрадью.
	Праздник в доме 3ч.			
18	Когда случаются праздники? Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.		1ч	-Прослушивание темы урока. -Просматривание презентаций, журналов. -Ответы на вопросы. -Участие в беседе. -Работа с тетрадью. -Выполнение заданий. -Самостоятельное включение в игру.
19	Подготовка дома (квартиры) к приёму гостей (уборка, гигиена помещений). Дизайн праздничного дома.		1ч	
20	Этикетные правила приёма гостей (внешний вид, речь, приём подарков, поздравлений).		1ч	
	Праздничная кулинария 7ч.			
21	Продукты для праздника, их расчётная стоимость.		1ч	-Прослушивание объяснение учителя.

22	Меню для праздничного стола на 6 персон.		1ч	-Просмотр наглядного материала. -Ответы на вопросы. - Работа с тетрадью и сборником рецептов. -Самостоятельное выполнение практической работы. -Соблюдение техники безопасности. -Внимательное изучение инструкции. -Самостоятельное включение в игру.
23	Закуски и салаты для праздничного стола.		1ч	
24	Праздничная кулинария (3-5 рецептов).		1ч	
25	Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье).		1ч	
26	Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы). Украшения на столе (свечи, цветы и пр.)		1ч	
27	Практическое занятие: деловая игра «Праздничное чаепитие».		1ч	
	Ремонт в доме 6ч.			
28	Виды ремонта в доме (квартире).		1ч	-Прослушивание темы урока. -Ответы на вопросы. -Участие в беседе. -Работа с тетрадью. -Работа с учебным материалом. -Наблюдение и анализ. Рассказ, беседа. -Узнавание и называние изученных объектов. -Внимательное изучение инструкции. -Выполнение совместно с учителем практической работы.
29	Косметический ремонт.		1ч	
30	Закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, пола.		1ч	
31	Практическая работа: Составление списка материалов для ремонта.		1ч	
32	Экскурсия в магазин строительных материалов.		1ч	
33	Краски для ремонта окон, дверей, пола. Техника безопасности при окрашивании. Правила окрашивания.		1ч	
34	Правила выбора обоев и клея для них. Расчёт количества обоев.		1ч	

Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности

Учебно-методическое обеспечение:

Дидактические пособия для учащихся:

- Раздаточные индивидуальные карточки; занимательный и развивающий материал по предмету; материал для коррекции психических процессов: речи, внимания, памяти, зрительного и слухового восприятия; занимательный материал: загадки, пословицы, поговорки, ребусы, кроссворды; перфокарты по трудным темам; предметные, сюжетные картины, рисунки и иллюстрации, диафильмы, презентации, инструкции по ТБ; таблицы, алгоритмы по основным темам;
- Учебники Домоводство Г.Б. Картушина, М.: «Просвещение», 2024г.
- А.В.Коротеев «Первая помощь при несчастных случаях, травмах, внезапных заболеваниях» М.: Просвещение, 2023г.
- Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: методическое пособие /Н.В. Синица. – М.: Вентана-Граф, 2023г.
- Алёнкина, О.А. Классные часы по профориентации школьников: учеб.-метод. Пособие / О.А. Алёнкина; под ред. Т.В. Черниковой. – М.: Планета, 2022г.
- Зайцева, И.А. 1000 правила этикета и сервировки стола. – М.: ООО ТД «Издательство Мир книги», 2009г.
- Лабзина, А. Я. Обслуживающий труд : учеб. пособие для 4,5,6 кл./А. Я. Лабзина, Е. В. Васильченко. – М.: Просвещение, 2024г.
- Богушева В.И., Технология приготовления пищи: учеб.-метод. пособие / В.И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2023г.