

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Синеборская средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрено	на	«Согласовано»	«УТВЕРЖДАЮ»
Педагогическом		Зам.директора	Директор
Совете		УВР	МБОУ «Синеборская
МБОУ «Синеборская		МБОУ «Синеборская	СОШ»
СОШ»		СОШ»	Шмелева О.А.
		Сафронова Н.В.	«31» августа 2023г.
«31» августа 2023г.		«31» августа 2023г.	

АДАптированная рабочая программа

по «Домоводству»

7 класс

на 2023 -2024 учебный год

Учитель: Шмелева Оксана Александровна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена на основе программы «Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида», М, «Просвещение» - 2010г. Автор программы: И. М. Бгажникова

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.

Задачи— 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.

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.

Таким образом, **цель** предмета «Домоводство» — формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам. Уроки домоводства позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и др.

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 5—7 классов, тогда как в 8—9 классах используются другие дидактические и воспитательные методы.

Программа построена концентрически и представлена следующими основными разделами: Дом, семья, семейные отношения.

Содержание и уход за городским и сельским жилищем (дачным домом). Индивидуальные санитарно-гигиенические правила и навыки.

Ремонтные работы в доме.

Одежда, обувь, белье; уход за ними.

Организация питания в семье, кулинарные рецепты, домашние заготовки.

Охрана здоровья, признаки болезни, оказание первой помощи.

Юноши и девушки — будущие родители; половое воспитание и ролевые функции в семье.

Ребенок в семье, правила ухода.

Планирование и распределение бюджетных средств семьи.

Досуг и его организация в семье.

Правила этики и этических отношений в семье и с окружающими людьми.

Основные сельскохозяйственные работы в саду и огороде.

В программе дается примерный перечень знаний и умений для двух уровней учебных возможностей учащихся. Некоторые темы из года в год повторяются по принципу их усложнения и дополнения новыми сведениями. Занятия по домоводству следует строить не как урок, а как совместное интересное дело, при этом желательно широко использовать деловые игры с привлечением материалов из устного народного, прикладного и художественного творчества. Занятия (в зависимости от их содержания) должны иметь конкретные практические результаты:

выглаженные вещи, вскопанная грядка и др. При оценке знаний мы рекомендуем руководствоваться итогами практических умений, при этом усилия детей надо всячески поощрять, а оценки можно оформлять системой зачетов по ряду выполненных действий или итоговых дел по тому или иному разделу.

Итогом результатов учебного года может стать праздник, на котором учащиеся совместно с учителями и воспитателями показывают свои знания и практические умения по домоводству. На таких мероприятиях уместны выставки, конкурсы кулинаров, мастеров, «торговые» ряды и многое другое, что может соединить между собой трудовое, эстетическое, нравственное воспитание с уроками домоводства, труда, этики, истории и других предметов учебного плана.

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. Для авторов программы более важным является то, чтобы домоводство в школе встало в ряд тех предметов, которые комплексно решают основные задачи коррекции (выравнивания) личностного развития умственно отсталого подростка, чтобы данный предмет практически подготовил его к самостоятельной жизни.

7 класс (68 ч в год, 2 ч в неделю)

Повторение пройденного: домашние заготовки осенью (4 ч)

Завтрак (6 ч)

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

Завтраки (содержание меню). 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 (10 ч)

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 (6ч) 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 (4ч)

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 (2 ч)

Соль, ее назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

1-й уровень

Учащиеся должны **знать**:

- основные продукты и их стоимость.

Учащиеся должны **уметь**:

- составлять меню из доступных продуктов; рассчитать стоимость завтрака, обеда, ужина;
- самостоятельно приготовить завтрак (два вида), обед (два вида), ужин (два вида);
- сервировать столы для завтрака, обеда, ужина.

2-й уровень

Учащиеся должны **знать**:

- основные продукты, питания и их стоимость;
- правила сервировки и приема пищи. Учащиеся должны уметь:
- приготовить бутерброды, чай, кофе;
- готовить салаты из овощей, легкие бульоны и супы из полуфабрикатов;
- приготовить холодный ужин.

Праздник в доме (6 ч)

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 (12 ч)

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 (6ч)

Деловые игры: «Приглашение гостей», «Праздничное чаепитие».

Ремонт в доме (12 ч)

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).

Секреты домашних умельцев.

Повторение (2 ч)

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

1-й уровень

Учащиеся должны **знать**:

- основные правила этикета гостеприимства;
- порядок приготовления нескольких праздничных блюд (2—3 рецепта);
- виды ремонта, перечень необходимых материалов для ремонта комнаты площадью 14—18 квадратных метров;

- правила безопасности при работе с красками и растворителями. Учащиеся должны уметь:
 - формулировать в устной и письменной форме приглашения, выражения благодарности;
 - составлять и рассчитывать праздничное меню;
- правильно сервировать стол;
- соблюдать правила техники безопасности при работе с красками и растворителями.

2-й уровень

Учащиеся должны **знать**:

- основные правила приема гостей и общения с ними;
- правила сервировки стола;
- основные материалы и инструменты для ремонта;
- правила безопасности при работе с красками и растворителями. Учащиеся должны уметь:
 - приготовить 2—3 простых блюда для угощения;
 - рассчитывать метраж обоев, готовить раствор клея;
- выполнять вспомогательные работы: подать, поставить, принести необходимые для ремонта материалы и инструменты.

Тематическое планирование

Темы уроков	Количество часов.
Повторение пройденного: домашние заготовки осенью	4
Завтраки	6
Обеды	10
Ужины	6
Хлеб в доме	4
Соль, сахар, пряности, приправы	2
Праздник в доме	6
Праздничная кулинария	12
Ремонт в доме	12
Повторение	2

Тематическое планирование

№	дата	Кор-ка	Тема урока	Элементы содержания изучаемого материала в соответствии с ФГОС	Знание и умение	Коммуникативные навыки
Повторение пройденного: домашние заготовки осенью - 4ч.						
1			Инструктаж по ТБ на уроках домоводство.	Вводный урок. Урок повторения, обобщения и систематизации знаний и умений Инструктаж по технике безопасности.	Знать: Правила по технике безопасности; все правила консервирования и хранения заготовок. Уметь: применять изученный материал на	Использование умений и навыков в жизни
2			Повторение по теме «Продукты для длительного хранения»			
3			Повторение по теме «Сушка, замораживание, соление, консервирование»			
4			Повторение по теме «Хранение и консервирование продуктов»			
2. Завтраки – 6ч.						
5			Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи.	Знать: понятие «ежедневное меню». Подбор блюд для ежедневного меню, с учетом вкусовых пристрастий всех членов семьи. Уметь: составить ежедневное меню. Рассчитать стоимость основных продуктов питания для семьи.	Использование умений и навыков в жизни. проигрывание актуальной ролевой ситуации. Воспитание бережливости, аккуратности
6-7			Продуктовая корзина на неделю. Завтраки (содержание меню).	Урок комплексного применения знаний. Продуктовая корзина на неделю. Деловая и ролевая игра: «Рассчитать стоимость продуктовой корзины на неделю».	Знать: понятие «продуктовая корзина». Уметь: составить перечень продуктов для продуктовой корзины на неделю. Рассчитать стоимость продуктовой корзины на неделю.	Обогатить и уточнить словарь закреплять навыки словообразования, согласования по теме.
8-9			Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе). Посуда для завтрака	Урок изучения нового материала и первичного закрепления	Знать: приготовление блюд из яиц. Подготовка к 10 . . . варке круп. Правила варки крупчатых, вязких и жидких каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш. Способы	Применение знаний в жизни.
10			Каша (манная, гречневая). Практическая работа: Сервировка стола			

					определения готовности. Подача готовых блюд к столу. Уметь: приготовить яйца всмятку, «в мешочек», в крутую. Приготовить кашу на завтрак, сервировать стол.	
3. Обеды – 10ч						
11			Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов.	Урок повторения и изучения нового материала. Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов. Какие блюда могут входить в обеденное меню. Практическая работа: составление меню	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в обеденное меню. Стоимость основных продуктов. Уметь: составить меню, составить перечень продуктов необходимых для приготовления обеда рассчитать затраты на покупку продуктов.	Воспитание бережливости, аккуратности
12,13			Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов. Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты).	Урок повторения и изучения нового материала. Питательная ценность овощей, фруктов, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей Быстрые обеды. Назначение, виды и технология механической обработки овощей, рыбы и других полуфабрикатов..	Знать: правила безопасности работы при пользовании ножом и кухонными приспособления ми. Способы нарезки овощей. Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей Правила безопасного выполнения кулинарных работ. Виды тепловой обработки полуфабрикатов: варка, жарение, тушение, варка на пару, варка на Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса. водяной бане. Технологическая последовательность. Уметь: пользоваться кухонными приспособления ми. пользоваться кухонными приспособления ми. Знать: технологию приготовления полуфабрикатов	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса.

14			Супы (виды, способы приготовления).	Урок повторения и изучения нового материала. Для чего готовят супы. Виды и способы приготовления супов. Практическая работа: суп с фрикадельками.	Знать: для чего готовят супы. Виды и способы приготовления супов. Уметь: приготовить суп с фрикадельками	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса.
15,16			Мясные блюда (виды, способы приготовления).	Урок повторения и изучения нового материала. Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Практическая работа: приготовление блюд из мяса.	Знать: виды мяса. Признаки доброкачественного мяса. Механическая и тепловая обработка мяса. Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Термическое состояние мяса.	Применение знаний в жизни. Уточнение и накопление словарного запаса.
17,18			Картофельные, рыбные блюда (виды, способы приготовления)	Урок повторения и изучения нового материала. Кулинарная обработка морепродуктов. Ассортимент. Способы термической обработки морепродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Практическая работа: приготовление блюд из рыбы.	Знать: понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Уметь: определить качества рыбы. Произвести первичную обработку рыбы	Уточнение и накопление словарного запаса
19,20			Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и т.д.) Фруктовые напитки. Правила приема пищи.	Урок повторения. Виды салатов из овощей. Изучить разновидности фруктовых напитков. Правила приема пищи	Знать: технологию приготовления салатов, напитков Уметь: правильно принимать пищу.	
4. Ужин - 6						
21,22			Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов). Практическая работа:	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в меню на ужин. Стоимость основных продуктов. Уметь: составить меню, составить список продуктов необходимых для приготовления обеда рассчитать	Воспитание бережливости, аккуратности.

					затраты на покупку продуктов	
23,24			Холодный и горячий ужин (меню, способы их приготовления).	Урок повторения и изучения нового материала. Холодный и горячий ужин (меню, способы их приготовления). Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов). Практическая работа: составление меню	Знать: понятия «холодный» и «горячий» ужин. Уметь: составит меню на ужин	Применение знаний в жизни
25,26			Напитки для ужина. Посуда для ужина. Сервировка стола	Виды напитков для ужина (топленое молоко, кефир, соки). Посуда для ужина. Сервировка стола.	Знать: виды напитков для ужина (топленое молоко, кефир, соки). Уметь: правильно выбрать посуду для ужина, правильно оформить стол.	Применение знаний в жизни.
5. Хлеб в доме – 4ч.						
27,28			История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб и его разновидности.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидности. Хранение хлеба.	Знать: что такое «Русский хлеб», его разновидности и правила хранения. Уметь: ценить	Учить принимать участие в беседе. Накопление и обогащение словарного запаса.
29,30			Как приготовить хлеб. Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Бутерброды, их виды, правила приготовления. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.	Знать: понятие «бутерброд». Виды бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Уметь: приготовить бутерброды разного вида: холодные, горячи и т. д.	Воспитание бережливости, аккуратности.
6. Соль, сахар, пряности, приправы – 2ч.						
31,32			Соль, сахар, пряности, приправы.	Соль, ее назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище.	Знать: Соль и сахар, их роль в кулинарии и в питании человека. Виды пряностей и приправ в пище. Уметь: применять приправы по назначению	Расширение представлений об окружающем мире. Учить принимать участие в беседе. Накопление и обогащение словарного запаса.
7. Праздник в доме – 6ч.						
33,34			Когда случаются праздники? Гостеприимство как форма	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Какие	Знать: как приглашать и принимать гостей. Уметь:	Учить принимать участие в беседе.

			нравственного поведения людей.	бывают праздники. Правила гостеприимства. Новый год – традиционный семейный праздник. Деловая игра: «Как пригласить друга на торжественное событие»	приглашать и принимать гостей.	Накопление и обогащение словарного запаса. Актуальной ролевой ситуации.
35,36			Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений).	Урок обобщения и систематизации знаний и умений Подготовка дома к празднику Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение инвентаря. «План уборки». «Виды уборки» «Санитарно-гигиенические требования».	Знать: чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение инвентаря. «Виды уборки» «Санитарно-гигиенические требования». Уметь: составить план уборки.	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду.
37			Дизайн праздничного дома.	Урок повторения и практическая работа. Новый год. Дизайн праздничного дома. Практическая работа: Изготовление украшений для дома к празднику	Знать: понятие «дизайн». Разновидности дизайна. Уметь: изготовить украшения для дома к празднику.	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду.
38			Этикетные правила приема гостей.	Урок обобщения и систематизации знаний и умений. Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, прощания с гостями).	Знать: правила этикета. Уметь: пользоваться столовыми приборами.	Этикет. Освоение новых моделей поведения и использование их в жизни.
8. Праздничная кулинария – 12ч						
39,40			Продукты для праздника, их расчетная стоимость. Меню для праздничного стола на 6 персон.	Урок повторения и изучения нового материала. Меню для праздничного стола. Стоимость и расчет основных продуктов. Какие блюда могут входить в праздничное меню. Практическая работа: составление меню Праздничная кулинария (3—5 рецептов).	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в праздничное меню. Стоимость основных продуктов. Уметь: составить меню (на 6 персон), составить список продуктов необходимых для приготовления праздничного стола, рассчитать затраты на покупку продуктов.	Воспитание бережливости, аккуратности.
41,42			Закуски для праздничного стола	Урок повторения и изучения нового материала. Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье). Фруктовые напитки (виды, способы приготовления).	Знать: виды напитков и способы их приготовления. Виды выпечки и способы их приготовления. Уметь: приготовить напитки и	Применение знаний в жизни.

				Приготовление чая и кофе. Разновидности чая и кофе. Требования, предъявляемые к приготовлению горячих напитков. Сладкие блюда и напитки: кисели, компоты, фруктовые коктейли и др. Практическая работа: Праздничная кулинария (3 — 5 рецептов).	выпечку для праздничного стола.	
43,44			Салаты для праздничного стола.	Урок повторения и изучения нового материала. Праздничные салаты. Правила их хранения. Праздничные салаты (3 — 5 рецептов). Практическая работа: приготовление праздничных салатов.	Знать: какие салаты готовят на праздник. Условия хранения салатов. Уметь: приготовить праздничный салат.	Применение знаний в жизни.
45,46			Горячие блюда.	Урок повторения и изучения нового материала. Горячие блюда. Какие горячие блюда готовят к празднику. Горячие блюда (3 — 5 рецептов). Правила их хранения. Практическая работа: Пюре из картофеля. Котлеты.	Знать: какие горячие блюда готовят к празднику. Правила их хранения. Уметь: приготовить пюре из картофеля, котлеты.	Применение знаний в жизни.
47,48			Изготовление подарков своими руками к празднику.	Урок повторения и практическая работа. Практическая работа: Изготовление подарков своими руками к празднику. Упаковка подарков к Новому году	Знать: когда дарят подарки. Какие бывают подарки. Уметь: изготовить подарок новогодней тематики.	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду
49,50			Сервировка праздничного стола. Украшение на столе.	Практическая работа: сервировка для праздничного стола. Украшение на столе.	Знать: какая столовая посуда и столовые приборы ставятся на праздничный стол. Различные способы складывания салфеток: веер, свеча, лилия, диагональ, треугольники. Уметь: Сервировать праздничный стол.	Проигрывание актуальной ролевой ситуации.
9. Практическое занятие – 6ч						
51,52			Деловая игра: «Приглашение гостей»	Разучивание деловой игры «Приглашение гостей»	Знать: суть деловой игры Уметь: играть	Проигрывание актуальной ролевой ситуации.
53,54			Деловая игра: «Праздничное чаепитие»	Разучивание деловой игры: «Праздничное чаепитие» Разучивание деловой игры	Знать: суть деловой игры Уметь: играть	

				«Приглашение гостей»		
55,56			Повторение изученных игр	Повторение содержания изученных игр	Знать: суть деловой игры Уметь: играть	
9. Ремонт в доме - 14ч.						
57,58			Виды ремонта в доме. Косметический ремонт.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Виды ремонта в доме. Косметический ремонт.	Знать: виды ремонта. Когда нужно делать ремонт. Что такое косметический ремонт? Уметь: владеть терминами.	Обогащать и уточнять словарь по теме.
59			Подготовка помещений.	Урок повторения и изучения нового материала. Подготовка помещений: вынос мебели; упаковка мебели в пленку	Знать: как правильно подготовить помещение к ремонту, как сохранить мебель от грязи и пыли. Уметь: упаковать мебель в пленку	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду
60			Закупка необходимых материалов и инструментов.	Урок повторения и изучения нового материала. Закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость). Практическая работа: составить список материалов для ремонта. Список инструментов.	Знать: какие инструменты и материалы используются для ремонта. Уметь: составить список материалов для ремонта. Список инструментов.	Освоение новых моделей поведения и использование их в жизни.
61,62			Обновление потолков (правила, практические приемы).	Урок повторения и изучения нового материала. Знакомство с профессией маляр. Способы обновления потолка.	Знать: Способы обновления потолка. Уметь: красить и белить потолки.	Знакомство с профессиями.
63,64			Краски для ремонта окон, дверей, пола (техника безопасности, правила окрашивания).	Урок повторения и изучения нового материала. Виды красок, подготовка поверхности для покраски, техника безопасности, правила окрашивания.	Знать: виды красок, как правильно подготовить поверхность для покраски, технику безопасности при работе с красками. Уметь: произвести правильный подбор краски для разных поверхностей.	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду.
65,66			Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет их количества).	Урок повторения и изучения нового материала. Виды обоев. Как правильно выбрать гамму и рисунок обоев для разных помещений. Как правильно подобрать клей для обоев. Практическая работа: расчет количества трубок обоев для комнаты 17 кв. м.	Знать: виды обоев. Как правильно выбрать гамму и рисунок обоев для разных помещений. Как правильно подобрать клей для обоев. Уметь: рассчитать количества трубок обоев для комнаты 17 кв. м.	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду
67,68			Мелкий технический ремонт.	Урок повторения и изучения нового материала. Знакомство с профессиями электрик и сантехник.		Знакомство с профессиями.