

**Календарный учебно-тематический план предмета «Домоводство» в 7 классе
на 2021 – 2022 учебный год**

<i>№</i>	<i>Дата</i>	<i>Дата фактическая</i>	<i>Кол-во часов</i>	<i>Тема</i>	<i>Цель урока</i>	<i>Технические средства, наглядные пособия</i>	<i>Коррекционная работа</i>
<i>I четверть</i>							
<i>Повторение пройденного материала: домашние заготовки осенью (3 ч)</i>							
<i>1 а/б</i>	<i>Сентябрь 1/3</i>	<i>Сентябрь</i>	<i>1</i>	<i>Повторение пройденного материала</i>	<i>Проверить знания полученные ранее по предмету</i>	<i>Карточки</i>	<i>Развитие памяти</i>
<i>2 а/б</i>	<i>7/7</i>		<i>1</i>	<i>Витаминная и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод</i>	<i>Проверить знания полученные ранее</i>	<i>Карточки, плакаты</i>	<i>Развитие памяти</i>
<i>3 а/б</i>	<i>8/10</i>		<i>1</i>	<i>Способы сохранения полезных веществ овощей, фруктов и ягод</i>	<i>Проверить знания полученные ранее</i>	<i>Плакаты</i>	<i>Развитие памяти</i>
<i>Завтраки (6 ч)</i>							
<i>4 а/б</i>	<i>14/14</i>		<i>1</i>	<i>Ежедневное меню</i>	<i>Познакомить с тем, как составлять меню</i>	<i>Таблицы калорийности продуктов</i>	<i>Обогащения представлений о мире; Понимания причинно-следственных зависимостей явлений и действий</i>
<i>5 а/б</i>	<i>15/17</i>		<i>1</i>	<i>Стоимость основных продуктов питания для семьи</i>	<i>Формировать представления ребят о продуктовой корзине</i>		<i>Развития мышления, памяти, анализирующих наблюдений</i>
<i>6 а/б</i>	<i>21/21</i>		<i>1</i>	<i>Завтраки (содержание меню). БуТЕРБроды, их виды</i>	<i>Научить составлять различные бутерброды по калорийности</i>	<i>Таблицы, книга по кулинарии</i>	<i>Развития мышления, памяти, анализирующих наблюдений</i>
<i>7 а/б</i>	<i>22/24</i>		<i>1</i>	<i>Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для</i>	<i>Научить ребят готовить блюда из яиц</i>	<i>Книга по кулинарии</i>	<i>Развития навыков и умений; Развития памяти</i>

				<i>завтрака</i>			
8 а/б	28/28		1	<i>Приготовление каши</i>	<i>Научить готовить манную и гречневую каши</i>	<i>Книга по кулинарии</i>	<i>Развития навыков и умений; Развития памяти</i>
9 а/б	29/1.10		1	<i>Сервировка стола к завтраку</i>	<i>Научить сервировать стол</i>	<i>Плакаты, альбом</i>	<i>Развития навыков и умений; Развития памяти</i>
Обеды (6 ч)							
10 а/б	Октябрь 5/5		1	<i>Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов. Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты)</i>	<i>Научить планировать свою жизнь</i>	<i>Плакаты, карточки, таблица калорийности</i>	<i>Развития мышления, памяти, анализирующих наблюдений</i>
11 а/б	6/8		1	<i>Виды супов</i>	<i>Познакомить с принципом приготовления различных супов</i>	<i>Книга по кулинарии</i>	<i>Развития мышления, памяти, анализирующих наблюдений</i>
12 а/б	12/12		1	<i>Виды мясных блюд</i>	<i>Познакомить с разнообразием мясных блюд</i>	<i>Книга по кулинарии, ноутбук</i>	<i>Развития мышления, памяти, анализирующих наблюдений</i>
13 а/б	13/15		1	<i>Картофельные блюда</i>	<i>Научить чистить картофель и нарезать различными способами</i>	<i>Клубни картофеля, ножи</i>	<i>Развития навыков и умений; Развития памяти</i>
14 а/б	20/22		1	<i>Овощные салаты. Практическая работа</i>	<i>Познакомить со способами нарезки овощей</i>	<i>Овощи, терка, нож, разделочная доска</i>	<i>Развития навыков и умений; Развития памяти</i>
15 а/б	19/19			<i>Контрольное тестирование</i>	<i>Проверка изученных тем</i>		<i>Развития навыков и умений; Развития памяти</i>
II четверть							
Ужин (5 ч)							
15 а/б	Ноябрь 2/2		1	<i>Виды фруктовых напитков. Правила</i>	<i>Познакомить с режимом и правилами приема пищи</i>	<i>Книга по кулинарии, ноутбук</i>	<i>Развития мышления, памяти</i>

				<i>приема пищи.</i>			
16 а/б	3/9		1	<i>Холодный ужин. Меню</i>	<i>Познакомить со способами приготовления</i>	<i>Книга по кулинарии</i>	<i>Развития мышления, памяти</i>
17 а/б	9/12		2	<i>Горячий ужин. Меню</i>	<i>Познакомить со способами приготовления</i>	<i>Книга по кулинарии</i>	<i>Развития мышления, памяти</i>
18 а/б	10/16		1	<i>Напитки для ужина</i>	<i>Формировать здоровый образ жизни</i>	<i>Книга по кулинарии</i>	<i>Развития мышления, памяти, анализирующих наблюдений</i>
Хлеб в доме (4 ч)							
19 а/б	16/19		1	<i>История хлеба</i>	<i>Познакомить как выращивается хлеб</i>	<i>Ноутбук</i>	<i>Обогащения представлений о мире</i>
20 а/б	17/23		1	<i>Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда</i>	<i>Научить ценить труд людей</i>	<i>Сборник пословиц, поговорок, притч</i>	<i>Обогащения представлений о мире</i>
21 а/б	23/26		1	<i>Хлеб, его разновидности</i>	<i>Формировать здоровый образ жизни</i>	<i>Ноутбук</i>	<i>Обогащения представлений о мире</i>
22 а/б	24/30		1	<i>Как дома приготовить хлеб</i>	<i>Познакомить с принципами приготовления хлеба в домашних условиях</i>	<i>Видеомагнитофон, телевизор</i>	<i>Обогащения представлений о мире; Развития умений и навыков</i>
Соль, сахар, пряности, приправы (3 ч)							
23 а/б	30/3.12		1	<i>Соль, ее назначение для питания, использование соли</i>	<i>Формировать культуру здорового питания</i>	<i>Плакаты с пословицами и поговорками, сказки</i>	<i>Развития мышления, памяти, анализирующих наблюдений</i>
24 а/б	Декабрь 1/7		1	<i>Сахар, его польза и вред</i>	<i>Формировать культуру здорового питания</i>	<i>Медицинский справочник</i>	<i>Развития мышления, памяти, анализирующих наблюдений</i>
25 а/б	7/10		1	<i>Виды пряностей и приправ</i>	<i>Формировать культуру здорового питания</i>	<i>Книга по кулинарии</i>	<i>Развития мышления, памяти, анализирующих наблюдений</i>
Повторение (1 ч)							
26 а/б	8,14,20/ 14,17,23		3	<i>Обобщение пройденных тем</i>	<i>Научить пользоваться ранее полученными знаниями</i>	<i>Хлеб, ветчина, зелень, овощи,</i>	<i>Развития умений и навыков</i>

						кетчуп, майонез	
27 а/б	21/21		1	Контрольное тестирование	Проверка усвоения знаний		Развития памяти; Развития умений и навыков
III четверть							
Праздник в доме (4 ч)							
28 а/б	Январь 11/11		1	Гостеприимство как форма нравственного поведения людей	Формировать культуру общения	Сказки народов Кавказа	Обогащения представлений о мире; Понимания причинно-следственных зависимостей явлений и действий
29 а/б	12/14		1	Подготовка дома (квартиры) к приему гостей	Формировать гигиеническую культуру жилища	Видеоаппаратура	Развития мышления, памяти, анализирующих наблюдений; Культурно-гигиенических умений
30 а/б	18/18		1	Дизайн праздничного дома	Познакомить со способами оформления к дню рождения	Видеоаппаратура	Обогащения представлений о мире
31 а/б	19/21		1	Практическая работа.	Научить выполнять цветок и сердце из воздушных шаров	Воздушные шары, нитки, ножницы	Развития умений и навыков
Праздничная кулинария (10 ч)							
32 а/б	25,26/25, 28		2	Продукты для праздника, их расчетная стоимость	Научить планировать свою жизнь	Плакаты, таблицы калорийности продуктов питания	Развития умений и навыков
33 а/б	Февраль 1/1		2	Меню для праздничного стола на 6 персон	Ознакомить с составлением праздничного меню	Фото блюд, таблицы калорийности	Развития умений и навыков

						<i>продуктов</i>	
34 а/б	2,8/4,8		2	<i>Праздничная кулинария</i>	<i>Ознакомить с приемами приготовления</i>	<i>Фото блюд, книга по кулинарии</i>	<i>Развития умений и навыков</i>
35 а/б	9,15/11,15		2	<i>Праздничное тесто</i>	<i>Ознакомить с приготовлением сдобного теста для пирогов, пирожков, печенья</i>	<i>Фото блюд, книга по кулинарии</i>	<i>Развития умений и навыков</i>
36 а/б	16/18		1	<i>Сервирование праздничного стола</i>	<i>Познакомить с вариантами праздничной сервировки стола</i>	<i>Фото скатертей и салфеток из ткани, однородной посуды и столовых приборов</i>	<i>Развития умений и навыков</i>
37 а/б	22,1.03/22,25	<i>Март</i>	2	<i>Украшения на столе</i>	<i>Познакомить с вариантами праздничного убранства стола</i>	<i>Книга по дизайну</i>	<i>Обогащения представлений о мире</i>
<i>Практическая работа(2 ч)</i>							
38 а/б	<i>Март</i> 2,9/1,4		2	<i>Фигурное сложение салфетки</i>	<i>Научить нескольким способам складывания салфеток</i>	<i>Бумажные и тканевые салфетки</i>	<i>Развития умений и навыков</i>
39 а/б	16/15		1	<i>Контрольное тестирование</i>	<i>Проверка усвоения знаний</i>		<i>Развития памяти; Развития умений и навыков</i>
40 а/б	15/11,18		2	<i>Обобщение пройденных тем.</i>	<i>Научить ребят пользоваться своими знаниями и умениями</i>		<i>Развития практических навыков и умений</i>
<i>IV четверть</i>							
<i>Ремонт в доме (13 ч)</i>							
41 а/б	<i>Март</i> 29,30/29,1.04		2	<i>Виды ремонта в доме</i>	<i>Познакомить с косметическим ремонтом</i>	<i>Видеоаппаратура</i>	<i>Развития мышления, памяти, анализирующих</i>

							<i>наблюдений</i>
42 а/б	<i>Апрель</i> 5,6,12,13/ 5,8,12,15		4	<i>Закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов</i>	<i>Научить производить расчеты по стоимости материалов</i>	<i>Видеоаппаратура</i>	<i>Развития умений и навыков</i>
43 а/б	19,20/19, 22		2	<i>Техника безопасности и правила окрашивания поверхностей</i>	<i>Познакомить с видами различных красок. Научить подбирать инвентарь и средства защиты при окрашивании</i>	<i>Видеоаппаратура</i>	<i>Обогащения представлений о мире Развития умений и навыков</i>
44 а/б	26,27/26, 29		2	<i>Техника безопасности при оклеивании стен обоями</i>	<i>Познакомить с видами различных обоев. Научить подбирать инвентарь и средства защиты при подготовке стен к подклейке обоев</i>	<i>Видеоаппаратура, образцы обоев, инвентарь: шпатель, канцелярский нож, кисть, валик для молярных работ</i>	<i>Обогащения представлений о мире Развития умений и навыков</i>
45 а/б	<i>Май</i> 4,11,18/6, 13,17		3	<i>Техника безопасности и правила проведения ремонта в доме</i>	<i>Познакомить со сложностями, которыми можно столкнуться при проведении ремонта в доме</i>	<i>Видеоаппаратура</i>	<i>Обогащения представлений о мире; Понимания причинно-следственных зависимостей явлений и действий</i>
46 а/б	17/20		1	<i>Контрольное тестирование</i>	<i>Проверка усвоения знаний</i>		<i>Развития памяти</i>
47 а/б	24/24		1	<i>Итоговое контрольное тестирование</i>	<i>Проверка усвоения знаний</i>		<i>Развития памяти</i>
48 а/б	25/27		1	<i>Обобщение пройденных тем</i>	<i>Проверка усвоения знаний</i>		<i>Развития памяти</i>

