

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
МОУ СОШ пос. Титово
Протокол № 2 от 30.08.2016

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ СОШ пос.Титово
И.А. Батракова
Приказ № 25 от 30.08.2016



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
МОУ СОШ ПОС. ТИТОВО
СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Основы домашнего хозяйства

пос. Титово
2016 г.

Пояснительная записка

Образовательная программа по направлению «Основы ведения домашнего хозяйства» составлена на основе регионального компонента государственного стандарта среднего общего образования.

Данная программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам курса и рекомендуемую последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Жизнь в своей основе – вещь очень процветающая. Наверное, никто не смог подсчитать, сколько мелких вопросов и больших вопросов приходится решать человеку, чтобы прожить один день... Много! Очень много! Так что мы, проживая каждый в своем пространстве, осознаем это или нет, действуем интуитивно или на основе знаний, так или иначе, ориентируясь в бесконечном потоке внешних факторов, определяющих повседневную жизнь. Вроде бы поступаем правильно и делаем ошибки. Хотим быть красивыми, здоровыми, счастливыми. Хотим и пытаемся...

Человек – деятельное существо. Он тысячами нитей связан с природой, обществом, в котором живет. Воспитательное значение природы трудно переоценить. Общение с природой положительно влияет на человека, делает его добрее, мягче, будит в нем лучшие чувства. Особенно велика роль природы в воспитании подрастающего поколения. Единство природы и человека неразрывно, человек – часть природы. Мы стараемся жить в гармонии с природой.

В процессе своей жизнедеятельности человек воздействует на мир, активно перестраивает, переделывает его сообразно своим потребностям. Человека от животного отличает материальное производство. Производство – не только изготовление орудий с помощью орудий, но и создание различного рода объектов, которые используются непосредственно для потребления. У человека любой профессии бывает желание собственными руками сделать, создать, вырастить что-либо полезное, интересное, красивое. Неистощима фантазия, изобретательность и творческая смелость любителей мастерить, творить.

С малого возраста человеку объясняют, что хорошо, что плохо. Но знаний, оказывается, маловато для осознания необходимости бережного отношения ко всему сущему на земле. Вот и говорят: искусство постигается умом и сердцем.

В ходе изучения данного курса обучающиеся должны будут прийти к выводу, что немисливо вести домашнее хозяйство без экономного, рачительного отношения ко всему тому, что добывается трудом и потом. Что без зеленых растений неуютно и пусто даже в хорошо обставленной квартире. Что огородничеством и садоводством занимаются не только сельские жители, но и горожане. Что ведение фермерского хозяйства – это не добрые сказки о животных, что нужно будет искать решение проблем, которые вполне могут вызвать новые неожиданные вопросы.

Данный курс «Основы домашнего хозяйства» разработан для обучающихся 10-11 классов и рассчитан на 68 часов.

Программа ориентирована на попытку воспитания у подростков стремления к ведению своего хозяйства, став хорошими семьянинами и домохозяйками.

Основные цели курса:

- формирование у старшеклассников готовности к ведению домашнего хозяйства;
- научить находить способы преодоления проблем с экономией, рачительностью;
- попытаться выяснить, что нужно делать, чтобы стать хорошими домохозяйками.

Основные задачи курса:

Образовательные

- дать обучающимся представление об индивидуальных особенностях и способностях человека;
- подготовить старшеклассников к пониманию жизни, тех забот и проблем, с которыми они столкнутся, став взрослыми.

Развивающие

- познакомить старшеклассников с примерным ведением домашнего хозяйства;
- изучение азов садоводства, цветоводства и огородничества;
- расширить уровень знаний по ведению фермерского хозяйства.

Воспитательные

- воспитывать любовь к природе, навыки бережного отношения к ней;
- помочь учащимся синтезировать разрозненные знания о ведении домашнего хозяйства, добытые из множества источников;
- пробудить у ребят любознательность, добрые чувства ко всему, что дано природой.

Место предмета в учебном плане МОУ СОШ пос. Титово

Учебный план МОУ СОШ пос. Титово отводит 68 часов для обязательного изучения учебного предмета «Литературное краеведение» на этапе основного общего образования, 10кл.-1ч., 11кл.-1ч.из расчета 1 учебного часа в неделю.

Основное содержание программы

Вводное занятие – 1 час

Тема 1. Домашнее хозяйство и мы – 1 час

Определение понятия “Домашнее хозяйство”. Домоводство не только женская работа. Хозяин дома и его дом. Умение вести контроль расходов и доходов.

Уроки экономики в быту – 3 часа

Тема 2. Наш дом и мы в нем хозяйева – 1 час

Трудолюбие как качество личности. Умение считать. Как стать стратегом в доме. Умение вести хозяйственную и кассовую книги.

Тема 3. Каждая крошка в ладошку – 1 час

Питание – неотъемлемая составная часть жизни. Умение говорить с продуктами на “вы”. Поговорим о культуре питания. Расход калорий в различных продуктах. Умеем ли мы хранить продукты. Круглый стол.

Тема 4. Комфорт и энергия – 1 час

Его величество киловатт. И всего-то капля воды. Тепло душу греет. А у нас в квартире газ.

В гармонии с природой – 9 часов

Тема 5. Зеленые оазисы дома – 2 часа

Комнатные растения и уход за ними. Цветы на балконе. Вертикальное озеленение. Ваш цветник в саду. Умейте говорить с цветами.

Тема 6. Блаженство – творить в природе – 2 часа

История садоводства. Освоение садового участка. Плодово-ягодные культуры. Уход за садом. Астрология в саду. Встреча с садоводами-любителями.

Тема 7. Когда зазеленеют грядки – 2 часа

Факторы роста и развития овощных культур. Способы посева и посадки. Особенности ухода за овощными культурами. Заготовки из овощей.

Тема 8. Удивительное на грядке – 2 часа

Экзотические лекарственные и овощные растения. Целебные пряности. Ягодные культуры. Пришельцы из других стран. Целебные культуры в кулинарии. Встреча с учителем валеологии и кулинаром гимназии.

Тема 9. Выращивание декоративных деревьев и кустарников- 1 час

Основные теоретические сведения. Биологические особенности и технология выращивания декоративных растений и кустарников своего региона. Понятие о ландшафтном дизайне. Охрана редких дикорастущих растений своего региона. Правила безопасного труда в декоративном садоводстве. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений.

Практическая деятельность.

Ознакомление с развитием декоративного садоводства в регионе, с перечнем традиционных и новых декоративных культур, составление плана размещения декоративных культур на учебно-опытном участке, выбор и подготовка посадочного материала, посадка деревьев и кустарников.

Варианты объектов труда Декоративные кустарники и деревья.

Фермерство – не сказки о животных – 6 часов

Тема 10. Домашнее животноводство – 2 часа

Подбор пород кроликов. Содержание и кормление кроликов. Использование мяса и шкурок кролика. Подбор пород коз. Содержание коз. Использование молока, мяса и шкуры коз. Подбор пород овец. Содержание овец. Использование мяса, руна и шкуры овец. Встреча с животноводами-кролиководами.

Тема 11. Домашнее птицеводство – 2 часа

Выбор пород кур. Содержание и разведение молодняка. Использование мяса, яиц кур. Выбор пород уток. Разведение уток. Использование мяса и пуха уток. Выбор пород гусей. Содержание и разведение гусей. Использование мяса и пуха гусей.

Тема 12. Молочное скотоводство – 2 часа

Основные теоретические сведения.

Основные направления развития животноводства в регионе. Биологические особенности и хозяйственная ценность крупного и мелкого рогатого скота. *Состояние молочного скотоводства в регионе, основные породы крупного рогатого скота.* Технологический цикл производства молока, понятия «рацион, норма кормления, продуктивность, оплата корма продукцией»; требования к условиям содержания молочного скота; устройство и оборудование помещений. Особенности кормления коровы, козы в различные физиологические периоды, составление и корректировка рационов, правила замены кормов; технология ручного и машинного доения; устройство и принцип действия, правила эксплуатации оборудования для доения; технология первичной обработки и переработки молока, его хранения и *необходимое оборудование*; понятие о зоотехническом учете, *простейшие экономические расчеты в молочном скотоводстве.* Экологический аспект молочного скотоводства. Правила безопасного труда в молочном скотоводстве. Профессии, связанные с производством и первичной переработкой молока.

Практические работы.

Оценка экстерьера и продуктивности коровы (козы), определение примерной массы коровы по промерам, составление (по образцам) рационов кормления в различные физиологические периоды, расчет годового запаса кормов, ручное доение, сборка и разборка переносных доильных аппаратов, машинное доение, первичная обработка молока.

Варианты объектов труда.

Коровы, козы.

Тема 13. Основы предпринимательства -2 часа

Основы предпринимательства, роль и место предпринимателя в рыночной экономике, принципы и формы. Сферы предпринимательской деятельности, технология создания предприятия, источники финансирования, основная документация. Разработка бизнес-плана. Современная ситуация на рынке труда, товаров и услуг Пензенской области и г. Пензы. Разработка индивидуального проекта. Защита проектов.

Технологии ведения дома – 6 часов

Тема 14. Эстетика и экология жилища – 2 часа

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека. Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др. Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

Тема15. Уход за одеждой и обувью - 1 час.

Основные теоретические сведения

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки. Практические работы:

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. *Закладка на летнее хранение зимней обуви.* Влажная уборка дома. Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Тема 16. Ремонт помещений – 2 часа.

Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ. Практические работы

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений. Варианты объектов труда.

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

Тема 17. Санитарно-технические работы- 1 час

Основные теоретические сведения

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в

водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ. Практические работы.

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета. Варианты объектов труда

Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет.

Кулинария – 5 часов

Тема 18. Физиология питания – 2 часа

Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. *Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.* Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Варианты объектов труда
Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пищи – 2 часа. Блюда из птицы, мяса

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы, мяса и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы, мяса. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

Определение качества птицы и мяса. Первичная обработка птицы, мяса. Приготовление блюд из домашней птицы, мяса. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток. Варианты объектов труда.
Блюдо из птицы, мяса.

Заготовка продуктов - 1 час

Основные теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Практические работы

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом. Варианты объектов труда.
Компот из яблок и груш.

Выращивание растений в защищенном грунте. – 2 часа

Тема 19. Весенние работы

Основные теоретические сведения.

Технология выращивания растений в защищенном грунте, виды укрывных материалов, требования к микроклимату и *способы его поддержания*. Защита растений от болезней и вредителей, ее экологический и экономический аспект. Правила безопасного труда в сооружениях защищенного грунта. Профессии, связанные с выращиванием растений в защищенном грунте.

Практическая деятельность.

Выбор видов защищенного грунта для учебно-опытного участка и личного подсобного хозяйства, устройство сооружений защищенного грунта (парников, теплиц, тоннельных укрытий), выбор культур для выращивания в защищенном грунте, составление почвосмесей, посев и посадка, уход за растениями; выбор удобрений, приготовление растворов, подкормка растений; выбор малотоксичных пестицидов для защиты растений от болезней и вредителей, выполнение необходимых расчетов и приготовление рабочих растворов заданной концентрации, обработка растений, расчет себестоимости агропродукции, выращенной в защищенном грунте и планируемого дохода.

Варианты объектов труда

Зеленные культуры, огурцы, томаты, перец, лук.

Основные формы и методы работы:

Для достижения поставленных целей и задач особое место в программе занимают следующие формы работы:

- лекционные занятия (беседы, мини-лекции)
- встречи (учитель валеологии, кулинар, садоводы-любители, кролиководы, птицеводы)
- защита рефератов, дизайн-папок и фотоальбомов

Основные понятия курса:

- домоводство, цветоводство, садоводство, огородничество, животноводство, предпринимательство, бизнес-план, проектная деятельность.

Оценка качества знаний:

При оценке качества знаний учитывать обширность материала реферата, его оформление, самостоятельную работу ученика, а не отслеживать готовый реферат из Интернета.

Дизайн-папка должна соответствовать выбранной теме, а материал в нем должен быть подобран и раскрыт подробно.

Оформление фотоальбомов должно быть с качественными фотографическими изображениями и краткими описаниями вида того или иного растения, с описанием ухода за этими растениями.

Списки тем рефератов:

Для каждого дня и для каждого дома.

Легенды и были о продуктах.

Мы и наша семья.

Народные приметы в домашнем хозяйстве.

Сад и огород в комнате.

Сад и огород в доме.
Уголок природы в твоём сердце.
Умный огород в твоём хозяйстве.
Умный сад – как отдых для души.
Хлеб в нашем доме.
Цветы – радость жизни.
Экзотика на нашем столе.
Экономика должна быть экономной.

Планируемый результат:

В результате проведенного учебного курса учащиеся

должны иметь представление:

- какой должна быть экономика в быту;
- о значении садоводства и огородничества в домашнем хозяйстве;
- о выращивании комнатных растений и об уходе за ними;
- о разбивке грядок, посеве и посадке садовых и овощных культур и уходе за ними ;
- об экзотических лекарственных растениях;
- о содержании и разведении домашних птиц и животных;
- о ведении домашнего хозяйства;

должны знать:

- основные понятия и термины;
- виды расходов калорий в продуктах;
- как экономить и распределять доходы и расходы в домашнем хозяйстве;
- элементарные способы посева и посадки садово-огородных культур;
- виды плодово-ягодных культур;
- названия болезней и вредителей садово-огородных культур;
- о целебных свойствах овощных и лекарственных растений;
- простейшие рецепты овощных салатов;
- некоторые породы домашней птицы и домашних животных;

должны уметь

- вести контроль расходов и доходов в хозяйственных книгах;
- правильно покупать продукты и хранить их.
- правильно ухаживать за комнатными, садово-огородными растениями;
- правильно содержать домашних животных и птиц, ухаживать за ними;
- отличать органические удобрения от минеральных;
- применять полученные знания в жизни;

правильно распределять силы и ресурсы при ведении домашнего хозяйства

Список использованной литературы при подготовке программы:

1. “Приусадебное хозяйство”, ежемесячный журнал, за 2000 – 2004 гг.
2. Умный огород в деталях. Н. И. Курдюмов, Ростов н/Д, 2003 г.

3. Умный сад в подробностях. Н. И. Курдюмов, Ростов н/Д, 2003 г.
4. Популярная кулинария. А. В. Самсонов, Ижевск, 1994 г.
5. 1000 советов любителю мастерить. Х. Г. Кучушев, Казань, 1984 г.
6. Программы общеобразовательных учреждений, М., 2001 г.
7. Уроки экономики в быту, Е. М. Каневский, Э. В. Краснянский, М. М. Лысов, М., 1985 г. Для дома, для семьи. Х. Г. Кучушев, Казань, 1987 г.
8. Советы на каждый день. Книга-календарь, М., 2007 г.
9. Разносолы деревенской кухни. А. Э. Головков, М., 1989 г.
10. Календарь овощевода-любителя. А. Т. Лебедева, А. Г. Туленкова, М., 1992 г.
11. Удивительное на грядке. В. С. Лихарев, Саратов, 1992 г.
12. Зеленые оазисы на работе и дома. В. Ф. Бибикова, Ю. А. Бибилов, М. Ф. Капельян, Минск, 1989 г.
13. Садоводство. Универсальный справочник. Т. А. Корецкая, А. П. Моисеев, Урал, 2000 г.
14. Куры. Утки. Гуси. В. Смирнов, М., 2001 г.
15. Козы. Овцы. Кролики. В. Смирнов, м., 2001 г.
16. Введение в социальную философию. Т. П. Малькова, М. А. Фролова, м., 1995 г.