

*Государственное казенное общеобразовательное учреждение Удмуртской Республики
«Школа №79 для детей с ограниченными возможностями здоровья»*

Рассмотрена
на заседании ШМК учителей
классов для детей с умеренной и
тяжелой умственной
отсталостью.
Протокол №1
от «29» августа 2022г.

Принята на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1
от «30» августа 2022г.

Утверждена
Приказом директора № 118-од
от «30» августа 2022г.
_____ Е.В. Соснина

Составлена в соответствии с:

- АООП образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) ГКОУ УР «Школа №79»;
- Учебным планом образовательного учреждения.

Рабочая программа

по предмету «Домоводство»

3-7 класс

на 2022 -2023 учебный год

Составители: Чулкина Н.Е.,
Буткова С.А., Полякова Г.С.,
Серегина В.В., Куркакова О.В.

Рецензент: _____ Гавшина М.Н.,
руководитель ШМК учителей
классов для детей с умеренной
и тяжелой умственной
отсталостью

Ижевск, 2022г.

Пояснительная записка.

Домоводство

Рабочая программа для обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями по предмету «Домоводство» в 3 - 12 классах разработана на основе:

- Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) ГКОУ УР «Школа №79»;
- С учетом индивидуальной программы реабилитации и (или) абилитации детей-инвалидов;
- И в соответствии с учебным планом ОУ

Цели и задачи образовательно-коррекционной работы

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Цель: повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Общая характеристика учебного предмета

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

В учебном плане предмет представлен с 4 по 13 год обучения (с 3 по 12 класс).

Место учебного предмета «Домоводство» в учебном плане

Класс	Количество часов в неделю	Количество учебных недель	Количество часов в год
1 (доп.) класс	-	-	-
1 класс	-	-	-
2 класс	-	-	-
3 класс	3	34	102
4 класс	3	34	102
5 класс	3	34	102
6 класс	5	34	170
7 класс	5	34	170
8 класс	5	34	170
9 класс	5	34	170

10 класс	5	34	170
11 класс	5	34	170
12 класс	6	34	204

Примерное содержание учебного предмета «Домоводство»

3У класс

Обращение с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (холодильник, плита). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.

Уход за вещами

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.

Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.

Уборка территории.

Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Сгребание травы и листьев.

4У класс

Обращение с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намывливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.

Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Приготовление пищи.

Продукты питания: молочные продукты, мучные продукты, кондитерские, мясные, рыбные, крупы. Правила хранения продуктов питания.

Уход за вещами

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой.

Уборка помещения.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.

Уборка территории.

Сгребание травы и листьев.

5У класс

Обращение с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности

действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.

Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи.

Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

Уход за вещами

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Покупки.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.

Уборка помещения.

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Уборка территории.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем

Обращение с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.

Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи.

Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.

Уход за вещами

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание

тубика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тубика с кремом.

Покупки.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

Уборка помещения.

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Уборка территории.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

7У класс

Обращение с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (чашки, бокалы, стаканы, блюда, тарелки, салатники), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, посуда для запекания). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, скалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник, СВЧ). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.

Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола:

накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи.

Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Различение бобовых, готовых к употреблению (кукуруза, горошек, консервированная фасоль). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке каши на воде: выбор продуктов (крупы), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, тарелка, ложка), мытьё крупы, закладывание крупы в кастрюлю, наливание воды, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, фасоль, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (фасоль, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.

Уход за вещами

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытьё и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытьё обуви: намачивание и отжимание тряпки, протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Покупки.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

Уборка помещения.

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытьё поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности,

вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Уборка территории.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Стребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Возможные планируемые результаты изучения учебного предмета «Домоводство»

3У класс

Личностные результаты:

- Накопление доступных навыков коммуникации, самообслуживания, бытовой и доступной трудовой деятельности
- Перенос сформированных представлений и умений в собственную деятельность
- Достижение учащимся максимально возможной самостоятельности в решении повседневных жизненных задач
- Включение его в жизнь общества через индивидуальное поэтапное и планомерное расширение жизненного опыта и повседневных социальных контактов в доступных пределах.

Предметные результаты:

- Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.
- Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.
- Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
- Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
- Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

4У класс

Личностные результаты:

1. Социально-эмоционального участия в процессе общения и совместной деятельности.
 - Умеет обратиться к взрослому с целью реализации собственных потребностей.
 - Проявляет доверие к близким взрослым и педагогу.
 - Стремится (проявляет активность, радость) к общению и совместной деятельности с взрослыми и сверстниками.

- Умение работать в коллективе, группе.
 - Принятие правил поведения в классе (группе).
2. Формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей
 - Умение обратиться к взрослому за помощью и сформулировать просьбу
 - Наличие навыков самообслуживания
 - Наличие представлений о домашних обязанностях.
 - Наличие представлений о школьных обязанностях.
 - Владение навыком культуры обращения
 3. Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.
 - Владеет использованием моющих средств.
 - Умеет обслуживать себя (принимать пищу, пользоваться ложкой, кружкой, салфеткой, туалетной бумагой).

Предметные результаты:

- Умение соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами
 - Знание правил ухода за вещами
 - Умение выделять виды магазинов
 - Умение правильно ухаживать за посудой
 - Соблюдение ТБ при работе с уборочным инвентарем, правил хранения инвентаря;
 - Знание правила пользования инвентарем
 - обработку продуктов для приготовления пищи
 - Знание правил пользования электроприборами

5У класс

Личностные результаты:

1. Социально-эмоционального участия в процессе общения и совместной деятельности.
 - Умеет обратиться к взрослому с целью реализации собственных потребностей.
 - Стремится (проявляет активность, радость) к общению и совместной деятельности с взрослыми и сверстниками.
 - Умение работать в коллективе, группе.
2. Формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей
 - Умение обратиться к взрослому за помощью и сформулировать просьбу
 - Наличие навыков самообслуживания.
 - Наличие представлений о домашних обязанностях.
 - Владение навыком культуры обращения
 - Знание школьных кабинетов
3. Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.
 - Владеет использованием моющих средств.

Предметные результаты:

- Умение соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами
 - Знание правил безопасности на кухне
 - Знание правил ухода за вещами
 - Знание правил ухода за посудой
 - Умение соблюдать ТБ при работе с уборочным инвентарем, правила хранения инвентаря;
 - Знание правил гигиены при приготовлении пищи
 - Знание правил пользования электроприборами

6У класс

Личностные результаты:

- 1 Социально-эмоционального участия в процессе общения и совместной деятельности.
 - Принятие правил поведения в школьных помещениях (столовая).
- 2 Формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей
 - Наличие навыков самообслуживания.
- 3 Овладение начальными навыками адаптации в динамично – изменяющемся и развивающемся мире.
 - Умение выстраивать добропорядочные отношения в классе (группе).
- 4 Освоение доступных социальных ролей (обучающегося, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирования личностного смысла учения.
 - Ежедневное использование и аккуратное отношение к школьной форме.
- 5 Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах и общепринятых правилах
 - Умение выразить свои чувства (благодарность, сочувствие, намерение, просьбу и т.д.).
- 6 Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.
Владеет использованием моющих средств. Умеет обслуживать себя (принимать пищу, пользоваться ложкой, кружкой, салфеткой).

Предметные результаты:

- Умение соблюдать правила безопасности при работе с электроприборами
- Умение соблюдать правила безопасности при приготовлении пищи
- Умение соблюдать алгоритм приготовления бутербродов, салатов, чая
- Умение соблюдать правила безопасности при работе с ножом
- Знание частей стиральной машины
- Умение соблюдать алгоритм мытья посуды
- Умение соблюдать правила работы с инвентарем при уборке

7У класс

Личностные результаты:

- 1 Социально-эмоционального участия в процессе общения и совместной деятельности.
 - Принятие правил поведения в школьных помещениях (столовая).
- 2 Формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей
 - Наличие навыков самообслуживания.
- 3 Овладение начальными навыками адаптации в динамично – изменяющемся и развивающемся мире.
 - Умение выстраивать добропорядочные отношения в классе (группе).
- 4 Освоение доступных социальных ролей (обучающегося, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирования личностного смысла учения.
 - Ежедневное использование и аккуратное отношение к школьной форме.
- 5 Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах и общепринятых правилах
 - Умение выразить свои чувства (благодарность, сочувствие, намерение, просьбу и т.д.).
- 6 Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.
Владеет использованием моющих средств. Умеет обслуживать себя (принимать пищу, пользоваться ложкой, кружкой, салфеткой).

Предметные результаты:

- Умение соблюдать правила безопасности при работе с электроприборами
- Умение соблюдать правила безопасности при приготовлении пищи
- Умение соблюдать алгоритм приготовления бутербродов, салатов, чая
- Умение соблюдать правила безопасности при работе с ножом

- Знание частей стиральной машины
- Умение соблюдать алгоритм мытья посуды
- Умение соблюдать правила работы с инвентарем при уборке

Формирование базовых учебных действий в 3 - 12 классах

Требования Стандарта	Планируемые результаты
<p>1. Подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - входить и выходить из учебного помещения со звонком - ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения), пользоваться учебной мебелью - адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д) - организовывать рабочее место - принимать цели и произвольно включаться в деятельность, - следовать предложенному плану и работать в общем темпе - передвигаться по школе, - находить свой класс, другие необходимые помещения.
<p>2. Формирование учебного поведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание); 	<ul style="list-style-type: none"> - фиксирует взгляд на звучащей игрушке - фиксирует взгляд на яркой игрушке - фиксирует взгляд на движущейся игрушке - переключает взгляд с одного предмета на другой - фиксирует взгляд на лице педагога с использованием утрированной мимики - фиксирует взгляд на лице педагога с использованием голоса - фиксирует взгляд на изображении - фиксирует взгляд на экране монитора
<ul style="list-style-type: none"> • умение выполнять инструкции педагога 	<ul style="list-style-type: none"> - понимает жестовую инструкцию - понимает инструкцию по инструкционным картам - понимает инструкцию по пиктограммам - выполняет стереотипную инструкцию: «возьми» «дай» «покажи» «посмотри на меня» - выполняет одноступенчатую инструкцию
<ul style="list-style-type: none"> • использование по назначению учебных материалов; 	<ul style="list-style-type: none"> - бумаги - цветной бумаги - тетрадей - альбомов для рисования - карандашей - ручек - ластика - красок - линейки
<ul style="list-style-type: none"> • умение выполнять действия по образцу и по подражанию 	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет действие способом «рука-в-руке» - подражает действиям, выполняемым педагогом - последовательно выполняет отдельные операции действия по образцу педагога - выполняет действия с опорой на картинный план с помощью педагога - самостоятельно выполняет действия с опорой на картинный план
<p>3. Формирование умения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способен удерживать произвольное внимание на выполнении

выполнять задание: • в течение определенного периода времени	посильного задания 3-4 мин. - способен удерживать произвольное внимание на выполнении посильного задания 5-7 мин. - способен удерживать произвольное внимание на выполнении посильного задания 8-10 мин.
• от начала до конца	- при организующей, направляющей помощи способен выполнить посильное задание от начала до конца - выполняет задания, но требуется незначительная стимуляция - выполняет задания самостоятельно от начала до конца
4. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.	- ориентируется в режиме дня, расписании уроков с помощью педагога - выстраивает алгоритм предстоящей деятельности (словесный или наглядный план) с помощью педагога - ориентируется в режиме дня, расписании уроков самостоятельно - самостоятельно выстраивает алгоритм предстоящей деятельности

Мониторинг сформированности базовых учебных действий проводится 2 раза в год. По окончании учебного года результаты по формированию базовых учебных действий вносятся в общую психолого-педагогическую характеристику обучающегося, исходя из которой ставятся задачи обучения на следующий учебный год.

Условные обозначения для определения уровня выявленных результатов обучения

<i>Уровни освоения (выполнения) действий / операций</i>	
1. Пассивное участие / соучастие. - действие выполняется взрослым (ребенок позволяет что-либо сделать с ним).	-
2. Активное участие. действие выполняется ребёнком:	
- со значительной помощью взрослого	ЗПВ
- с частичной помощью взрослого	ЧПВ
- по последовательной инструкции (изображения или вербально)	ПИ
- по подражанию или по образцу	ПО
- самостоятельно с ошибками	СО
- полностью самостоятельно	+

Сформированность представлений

1. Представление отсутствует	-
2. Не выявить наличие представлений	?
3. Представление на уровне:	
- использования по прямой подсказке	ПП
- использование с косвенной подсказкой (изображение)	КП
- самостоятельное использование	+

Учебно-тематическое планирование Домоводство 3У класс

№ п/п	Раздел	Кол-во часов	Экскурсии
1.	Обращение с кухонным инвентарем	23	0
2.	Покупки	15	0
3.	Виды магазинов.	15	0
4.	Уход за вещами.	35	0
5.	Уборка помещения.	14	0

Итого за год	102	0
---------------------	------------	----------

Домоводство 4У класс

№ п/п	Раздел	Кол-во часов	Экскурсии
1.	Обращение с кухонным инвентарем	22	0
2.	Покупки	13	0
3.	Приготовление пищи	43	0
4.	Уход за вещами.	17	0
5.	Уборка помещения.	7	0
Итого за год		102	0

Домоводство 5У класс

№ п/п	Раздел	Кол-во часов	Экскурсии	Практические работы
1.	Уборка территории	15	2	3
2.	Покупки	7	0	0
3.	Обращение с кухонным инвентарем	12	0	6
4.	Приготовление пищи	13	0	1
5.	Уход за вещами.	25	0	3
6.	Уборка помещения.	30	0	6
Итого за год		102	2	19

Домоводство 6У класс

№ п/п	Раздел	Кол-во часов	Экскурсии
1.	Обращение с кухонным инвентарем	30	4
2.	Покупки	25	0
3.	Приготовление пищи	40	15
4.	Уход за вещами.	30	2
5.	Уборка помещения.	30	7
6.	Уборка территории	15	4
Итого за год		170	32

Домоводство 7У класс

№ п/п	Раздел	Кол-во часов	Экскурсии
1.	Обращение с кухонным инвентарем	30	5
2.	Покупки	25	2
3.	Приготовление пищи	40	17
4.	Уход за вещами.	30	0
5.	Уборка помещения.	30	6
6.	Уборка территории	15	5
Итого за год		170	35

Учебно-методическое и материально – техническое обеспечение учебного предмета «Домоводство»

Учебная программа по предмету	Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой
-------------------------------	---

	умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) ГКОУ УР «Школа №79» 2020 – 2030 год
Учебник	
Учебные пособия	Изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.
Методические пособия	
Цифровые образовательные ресурсы	
Оборудование	Кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковровиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

**Календарно-тематическое планирование
учебного предмета «Домоводство»
3У класс**

№ п/п	Тема урока	Дата
	Обращение с кухонным инвентарем	
1	Вводный инструктаж по ОТ и ТБ. Введение. Что изучает домоводство.	
2	Первичный инструктаж по ОТ и ТБ. Знакомство с кухней.	
3	Посуда для сервировки стола.	
4	Сервировка стола.	
5	Стакан. Кружка.	
6	Стакан. Кружка.	
7	Тарелка столовая глубокая. Тарелка столовая мелкая.	
8	Тарелка столовая глубокая. Тарелка столовая мелкая.	
9	Ложка. Вилка.	
10	Ложка. Вилка.	
11	Кастрюля.	
12	Сковорода.	
13	Чайник.	
14	Половник.	
15	Лопатка.	
16	Терка.	
17	Очищение остатков еды с посуды.	
18	Кухня. Кухонная мебель.	

19	Кухня. Кухонная мебель.	
20	Плита. Техника безопасности.	
21	Плита. Техника безопасности.	
22	Холодильник. Правила пользования.	
23	Холодильник. Правила пользования.	
	Покупки	
24	Продукты питания.	
25	Овощи.	
26	Овощи.	
27	Фрукты.	
28	Фрукты.	
29	Крупы.	
30	Крупы.	
31	Молочные продукты.	
32	Молочные продукты.	
33	Мясные продукты.	
34	Мясные продукты.	
35	Мучные изделия.	
36	Мучные изделия.	
37	Кондитерские изделия.	
38	Кондитерские изделия.	
	Виды магазинов	
39	Продуктовый магазин.	
40	Продуктовый магазин.	
41	Магазин молочной продукции.	
42	Магазин молочной продукции.	
43	Магазин мясной продукции.	
44	Магазин игрушек.	
45	Магазин игрушек.	
46	Магазин канцтоваров.	
47	Магазин канцтоваров.	
48	Магазин одежды.	
40	Магазин обуви.	
50	Отличие магазина одежды от магазина обуви.	
51	Повторный инструктаж по ОТ и ТБ. Крупы и бобовые.	
52	Магазин рыбной продукции.	
53	Магазин рыбной продукции.	
	Уход за вещами	
54	Ручная стирка: наполнение ёмкости водой.	
55	Ручная стирка: наполнение ёмкости водой.	
56	Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	
57	Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	
58	Замачивание белья.	

59	Замачивание белья.	
60	Застирывание белья.	
61	Застирывание белья.	
62	Полоскание белья.	
63	Полоскание белья.	
64	Сушка белья.	
65	Сушка белья.	
66	Вывешивание одежды.	
67	Вывешивание одежды.	
68	Обувь. Виды обуви.	
69	Обувь. Виды обуви.	
70	Протирание обуви.	
71	Мытьё обуви.	
72	Чистка обуви.	
73	Предметы для чистки обуви (щетка, крем).	
74	Предметы для чистки обуви (щетка, крем).	
75	Одежда.	
76	Одежда.	
77	Уход за одеждой.	
78	Уход за одеждой.	
79	Верхняя одежда.	
80	Верхняя одежда.	
81	Чистка верхней одежды при помощи щетки.	
82	Чистка верхней одежды при помощи щетки.	
83	Головные уборы.	
84	Виды головных уборов.	
85	Правила ухода за головными уборами.	
86	Правила ухода за головными уборами.	
87	Глажка белья. Утюг. Составные части утюга.	
88	Итоговый урок.	
Уборка территории		
89	Инструменты, необходимые для уборки территории.	
90	Инструменты, необходимые для уборки территории.	
91	Подметание территории.	
92	Подметание территории.	
93	Уход за уборочным инвентарем, правила его хранения.	
94	Уход за уборочным инвентарем, правила его хранения.	
95	Инструменты для уборки помещения.	
96	Инструменты для уборки помещения.	
97	Мусор. Заметание мусора на совок.	
98	Мусор. Заметание мусора на совок.	
99	Сгребание травы и листьев.	
100	Сгребание травы и листьев.	
101	Уборка травы и листьев.	
102	Инструктаж по безопасности в летний период. Обобщение пройденного материала.	

**Календарно-тематическое планирование
учебного предмета «Домоводство»
4У класс**

№ п/п	Тема урока	Дата
	<i>Обращение с кухонным инвентарем.</i>	
1	Вводный инструктаж по ОТ и ТБ. Кухня.	
2	Первичный инструктаж по ОТ и ТБ. Кухонная мебель.	
3	Кухонная мебель.	
4	Кухонные принадлежности.	
5	Техника безопасности при использовании кухонных принадлежностей.	
6	Бытовые приборы. Назначение.	
7	Бытовые приборы. Назначение.	
8	Сюжетно-ролевая игра «На кухне».	
9	Сюжетно-ролевая игра «На кухне».	
10	Техника безопасности при использовании бытовых приборов.	
11	Уход за бытовыми приборами.	
12	Хранение бытовых приборов.	
13	Посуда.	
14	Посуда.	
15	Моющие средства для посуды.	
16	Уход за посудой.	
17	Последовательность действий при мытье посуды.	
18	Последовательность действий при мытье посуды.	
19	Последовательность действий при сушке посуды.	
20	Столовые приборы.	
21	Столовые приборы.	
22	Сюжетно-ролевая игра «Кафе».	
	<i>Покупки.</i>	
23	Магазин.	
24	Магазин.	
25	Ориентация в расположении отделов в магазине.	
26	Ориентация в расположении отделов в магазине.	
27	Покупки.	
28	Планирование покупок.	
29	Продукты питания.	
30	Продукты питания.	
31	Выбор продуктов питания.	
32	Выбор продуктов питания.	
33	Расчет на кассе.	
34	Сюжетно-ролевая игра "Магазин".	
35	Сюжетно-ролевая игра "Магазин".	
	<i>Приготовление пищи.</i>	

36	Продукты питания.	
37	Раскладывание продуктов питания.	
38	Напитки.	
39	Напитки.	
40	Узнавание напитка по упаковке.	
41	Узнавание напитка по упаковке.	
42	Молочные продукты.	
43	Молочные продукты. Правила хранения.	
44	Мучные и кондитерские изделия.	
45	Мучные и кондитерские изделия. Правила хранения мучных и кондитерских изделий.	
46	Мясные продукты.	
47	Мясные продукты. Правила хранения мясных продуктов.	
48	Рыбные продукты.	
49	Рыбные продукты. Правила хранения рыбных продуктов.	
50	Повторный инструктаж по ОТ и ТБ. Крупы.	
51	Крупы. Правила хранения.	
52	Растения огорода.	
53	Растения сада.	
54	Овощи и фрукты. Дидактическая игра "Назови".	
55	Овощи и фрукты. Дидактическая игра "Назови".	
56	Правила хранения овощей.	
57	Правила хранения фруктов.	
58	Ягоды. Дидактическая игра "Назови".	
59	Ягоды. Дидактическая игра "Назови".	
60	Правила хранения ягод.	
61	Приготовление пищи.	
62	Выбор продуктов для приготовления пищи.	
63	Выбор кухонных принадлежностей для приготовления блюда.	
64	Правила гигиены при приготовлении пищи.	
65	Обработка продуктов.	
66	Варка продуктов.	
67	Овощи.	
68	Овощи.	
69	Чистка овощей.	
70	Яйца.	
71	Яйца.	
72	Резание десертным ножом продуктов. Техника безопасности.	
73	Методы нарезания продуктов (кубиками, кольцами, полукольцами).	
74	Методы нарезания продуктов (кубиками, кольцами, полукольцами).	
75	Натираание продуктов на тёрке.	
76	Натираание продуктов на тёрке.	
77	Перемешивание продуктов ложкой.	
78	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	
	<i>Уход за вещами.</i>	

79	Одежда.	
80	Одежда.	
81	Уход за одеждой.	
82	Правила по уходу за одеждой.	
83	Стирка одежды. Ручная стирка.	
84	Подготовка вещей к стирке.	
85	Приспособления и средства для ручной стирки белья.	
86	Выбор моющего средства для стирки одежды.	
87	Итоговый урок.	
88	Последовательность действий при ручной стирке.	
89	Последовательность действий при ручной стирке.	
90	Головные уборы.	
91	Головные уборы.	
92	Обувь.	
93	Обувь.	
94	Уход за обувью.	
95	Дидактическая игра на тему "Одежда, обувь, головные уборы".	
Уборка помещения		
96	Инструменты для уборки помещения.	
97	Уход за инструментами.	
98	Мусор. Заметание мусора на совок.	
99	Сгребание травы и листьев.	
100	Сгребание травы и листьев.	
101	Уборка травы и листьев.	
102	Инструктаж по безопасности в летний период. Обобщение пройденного материала.	

**Календарно-тематическое планирование
учебного предмета «Домоводство»
5У класс**

№ п/п	Тема урока	дата
Уборка помещения.		
1.	Вводный инструктаж по ОТ и ТБ. <i>Экскурсия</i> на участок. Работа дворника на прилегающей к центру территории. Наблюдение за работой дворника на улице. Площадка с контейнерами для мусора.	
2.	Первичный инструктаж по ОТ и ТБ. Узнавание (различие) инвентаря, предназначенного для уборки бытового мусора на территории.	
3.	Узнавание (различие) спецодежды для работы на улице.	
4.	Выбор инвентаря для подметания дорожек, уборки бытового мусора.	
5.	Узнавание (различие) площадок и дорожек, предназначенных для уборки.	
6.	Выбор инвентаря и специальной одежды для сгребания листьев.	
7.	<i>Практическая работа.</i> Сгребание листьев и травы на участке.	
8.	Ветродувка. Специальный инвентарь для работы на участке.	
9.	<i>Практическая работа.</i> Хранение инвентаря.	

Покупки.		
10.	Выбор места для совершения покупок (продуктовый магазин).	
11.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	
12.	Нахождение нужного товара в магазине.	
13.	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника пакету с продуктом.	
14.	Складывание покупок в сумку.	
15.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	
16.	Раскладывание продуктов в места хранения.	
Обращение с кухонным инвентарем.		
17.	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	
18.	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	
19.	Узнавание (различие) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска).	
20.	Различие чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	
21.	Узнавание (различие) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	
22.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение остатков пищи с посуды, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	
23.	<i>Практическая работа.</i> Чистка посуды.	
24.	<i>Практическая работа.</i> Выбор моющих средств.	
25.	<i>Практическая работа.</i> Замачивание посуды.	
26.	<i>Практическая работа.</i> Протираание посуды губкой.	
27.	<i>Практическая работа.</i> Ополаскивание посуды.	
28.	<i>Практическая работа.</i> Сушка посуды.	
Приготовление пищи.		
29.	Узнавание (различие) напитков (чай, сок, вода, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.	
30.	Узнавание (различие) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом.	
31.	Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.	
32.	Узнавание (различие) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих отработки (приготовления) (мясо (свинина, баранина, говядина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш).	
33.	Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.	
34.	Знание (соблюдение) правил гигиены при потреблении пищи.	
35.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	
36.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	
37.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	
38.	Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении завтрака.	
39.	Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйцо), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю.	

40.	Приготовление завтрака. <i>Практическая работа.</i> Варка яйца.	
41.	Сервировка стола к завтраку: яйца отварные с чаем.	
	Уборка территории.	
42.	<i>Экскурсия</i> на участок. Работа дворника на прилегающей к центру территории. Наблюдение за работой дворника на улице.	
43.	Узнавание (различие) инвентаря, предназначенного для уборки снега.	
44.	<i>Практическая работа.</i> Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	
45.	Хранение инвентаря для уборки снега.	
	Уход за вещами.	
46.	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	
47.	Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье).	
48.	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань).	
49.	Повторный инструктаж по ОТ и ТБ. Сортировка вещей по назначению (постельное, кухонное белье, одежда).	
50.	Сортировка по предметам одежды (майка, брюки, рубашка, носки).	
51.	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	
52.	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	
53.	Наполнение емкости водой.	
54.	Узнавание (различие) моющих средств.	
55.	Выбор моющего средства.	
56.	Отмеривание необходимого количества моющего средства.	
57.	<i>Практическая работа.</i> Ручная стирка (наполнение емкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	
58.	<i>Практическая работа.</i> Ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку).	
59.	Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья.	
60.	Закладывание белья в машину. Вынимание белья из машины.	
61.	Уход за одеждой. Складывание вещей: постельного (кухонного белья), предметов одежды.	
62.	Вывешивание одежды на «плечики».	
63.	Чистка одежды.	
64.	Складывание вещей на хранение.	
65.	Уход за обувью. Определение необходимости чистки обуви.	
66.	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	
67.	Знание (различие) средств для чистки обуви.	
68.	Выбор чистящего средства.	
69.	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	
70.	<i>Практическая работа.</i> Чистка обуви.	
	Уборка помещения.	
71.	Узнавание (различие) чистого и грязного помещения.	
72.	Уборка мебели. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	
73.	Выбор одежды и инвентаря для уборки мебели.	
74.	Инвентарь, средства, знакомство с практическими действиями.	
75.	<i>Практическая работа.</i> Вытирание поверхности мебели.	
76.	Уборка поверхностей интерьера (мебель).	
77.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Инвентарь, средства, практические действия. Соблюдение последовательности действий при уборке.	
78.	<i>Практическая работа.</i> Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	

79.	Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	
80.	Одежда и инвентарь для уборки. Хранение инвентаря.	
81.	Уборка пола (выбор инвентаря). Сметание мусора на полу.	
82.	Уборка пола (выбор инвентаря). Заметание мусора на совок.	
83.	Уборка пола (выбор инвентаря). Высыпание мусора в урну.	
84.	Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (кабинет). Соблюдение правил ТБ при уборке помещений.	
85.	<i>Практическая работа.</i> Уборка крупного бытового мусора в кабинете.	
86.	<i>Практическая работа.</i> Вынос крупного бытового мусора в специально отведенные места.	
87.	Итоговый урок.	
88.	Пылесос (без мешка для пыли). Различение основных частей пылесоса.	
89.	Правила ТБ при работе с пылесосом (без мешка для пыли). Подготовка пылесоса к работе.	
90.	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	
91.	<i>Практическая работа.</i> Чистка поверхности пылесосом (без мешка для пыли).	
92.	Чистка пылесоса (без мешка для пыли) после уборки.	
93.	Виды полов. Деревянный пол.	
94.	Соблюдение последовательности действий при мытье деревянного пола.	
95.	Правила ТБ при мытье деревянного пола. Выбор инвентаря.	
96.	<i>Практическая работа.</i> Мытье пола.	
97.	Уборка зеркальных поверхностей. Правила ТБ при мытье зеркал. Выбор инвентаря и средств.	
98.	Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала.	
99.	Мытье зеркала.	
100.	Работа технического персонала на территории центра. Нахождение технического персонала на территории центра, обращение с просьбой.	
	Уборка территории.	
101.	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	
102.	Инструктаж по безопасности в летний период. Уход за уборочным инвентарем.	

**Календарно-тематическое планирование
учебного предмета «Домоводство»
6У класс**

№ п/п	Тема урока	Дата
Уборка территории – 5ч.		
1	Вводный инструктаж по ОТ и ТБ. Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке.	
2	Первичный инструктаж по ОТ и ТБ. Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	
3	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	
4	Хранение инвентаря. Основные правила хранения.	
5	Обобщающий урок. «Уборка территории. Сгребание листьев и травы» (выбор инвентаря и спецодежды, хранение инвентаря).	
Покупки – 25ч		
6	Выбор места совершения покупок (магазин овощи-фрукты).	
7	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	

8	Нахождение нужного товара в магазине.	
9	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	
10	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	
11	Складывание покупок в сумку.	
12	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	
13	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	
14	Раскладывание продуктов в места хранения.	
15	Экскурсия в магазин «Овощи-фрукты».	
16	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	
17	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	
18	Выбор места совершения покупок (магазин молочных продуктов).	
19	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	
20	Нахождение нужного товара в магазине.	
21	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	
22	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	
23	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	
24	Складывание покупок в сумку.	
25	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	
26	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	
27	Раскладывание продуктов в места хранения.	
28	Экскурсия в магазин «Молочные продукты».	
29	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	
30	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	
Обращение с кухонным инвентарём -30 ч.		
31	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	
32	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	
33	Практическая работа: мытьё посуды (чашки, тарелки).	
34	Практическая работа: мытьё посуды (ложки, вилки, ножи).	
35	Практическая работа: мытьё посуды (кастрюли, сковородки).	
36	Практическая работа: мытьё посуды (овощечистка, разделочная доска).	
37	Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу.	
38	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка). Практическое применение.	
39	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (шумовка, дуршлаг, половник). Практическое применение.	
40	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (лопаточка, пресс для чеснока). Практическое применение.	
41	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (открывалка, скалка и др.). Практическое применение.	
42	Различение бытовых приборов по назначению (блендер).	

43	Знание правил техники безопасности при пользовании блендером.	
44	Соблюдение последовательности действий при пользовании блендером.	
45	Мытьё блендера после использования.	
46	Хранение блендера.	
47	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник).	
48	Знание правил техники безопасности при пользовании электрическим чайником.	
49	Соблюдение последовательности действий при пользовании электрическим чайником.	
50	Мытьё чайника по мере загрязнения.	
51	Хранение электрического чайника.	
52	Различение бытовых приборов по назначению (холодильник).	
53	Знание правил техники безопасности при пользовании холодильником.	
54	Соблюдение последовательности действий при пользовании холодильником.	
55	Мытьё холодильника по мере загрязнения.	
56	Уход за холодильником.	
57	Выбор посуды и столовых приборов.	
58	Раскладывание столовых приборов и посуды.	
59	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	
60	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	
Приготовление пищи – 40 ч.		
61	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	
62	Подготовка кухни. Выбор спец.инвентаря для работы на кухне.	
63	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	
64	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	
65	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	
66	Соблюдение правил и последовательности действий при обработке продуктов: мытьё продуктов, чистка овощей, резание ножом, натирание продуктов на тёрке.	
67	Практическая работа: мытьё продуктов.	
68	Практическая работа: чистка овощей (картофель, морковь).	
69	Практическая работа: чистка овощей (свёкла, кабачок).	
70	Практическая работа: чистка овощей (лук, чеснок).	
71	Практическая работа: резание ножом (хлеб).	
72	Практическая работа: нарезание продуктов (овощи).	
73	Практическая работа: натирание продуктов на тёрке (овощи).	
74	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	
75	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	
76	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	
77	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	
78	Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении завтрака.	

79	Соблюдение последовательности действий при приготовлении чая: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (электрический чайник, заварочный чайник, чайный сервиз).	
80	Приготовление завтрака. Практическая работа: заваривание чая.	
81	Повторный инструктаж по ОТ и ТБ. Сервировка стола к завтраку: чайная церемония.	
82	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба.	
83	Приготовление завтрака. Практическая работа: холодные бутерброды.	
84	Сервировка стола к завтраку: холодные бутерброды.	
85	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба.	
86	Приготовление завтрака. Практическая работа: горячие бутерброды.	
87	Сервировка стола к завтраку: горячие бутерброды.	
88	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из яиц: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц,...	
89	Приготовление завтрака. Практическая работа: яичница.	
90	Сервировка стола к завтраку: яичница.	
91	Приготовление завтрака. Практическая работа: омлет.	
92	Сервировка стола к завтраку: омлет.	
93	Приготовление завтрака. Практическая работа: яичница.	
94	Сервировка стола к завтраку: яичница.	
95	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей,...	
96	Приготовление завтрака. Практическая работа: салат.	
97	Сервировка стола к завтраку: салат.	
98	Соблюдение последовательности действий при приготовлении винегрета: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей,...	
99	Приготовление завтрака. Практическая работа: винегрет.	
100	Сервировка стола к завтраку: винегрет.	
Уборка территории – 5 ч.		
101	Работа дворника на прилегающей к школе территории. Наблюдение за работой дворника на улице.	
102	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	
103	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	
104	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	
105	Хранение инвентаря для уборки снега.	
Уход за вещами -30 ч.		
106	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	
107	Сортировка белья по цвету (таблица цветов).	
108	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шёлковая ткань).	
109	Сортировка вещей по назначению (нижнее бельё, уличная одежда, школьная форма).	

110	Сортировка по предметам одежды (платья, юбки, брюки, колготки).	
111	<i>Ручная стирка белья.</i> Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	
112	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	
113	Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки.	
114	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	
115	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	
116	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку).	
117	<i>Машинная стирка.</i> Автоматическая машинка для стирки белья.	
118	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	
119	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	
120	Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	
121	Закладывание белья в машину.	
122	Стирка белых х/б вещей (кухонные полотенца, салфетки).	
123	Вынимание белья из машины.	
124	Вывешивание белья для просушки.	
125	Мытье (сушка) машины.	
126	<i>Уход за одеждой.</i> Складывание вещей с предварительной сортировкой.	
127	Вывешивание одежды на вешалки различной конфигурации.	
128	Сухая чистка одежды.	
129	Складывание вещей на длительное хранение (на зиму).	
130	<i>Уход за обувью.</i> Определение необходимости мытья обуви.	
131	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	
132	Знание (различение) средств для мытья обуви.	
133	Выбор средства для мытья обуви.	
134	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	
135	Практическая работа: мытьё обуви.	
Уборка помещения – 30 ч.		
136	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	
137	<i>Уборка мебели.</i> Виды мебели, требующие мытья поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	
138	Выбор одежды, инвентаря, средств для уборки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке.	
139	Практическая работа: мытьё поверхности мебели. Оценка результата работы.	
140	Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой по теме.	
141	<i>Уборка пола.</i> Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (мытьё пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	
142	Виды полов (покрытия полов). Деревянный крашенный пол.	
143	Соблюдение последовательности действий при мытье деревянного крашеного пола.	
144	Итоговый урок.	
145	Правила ТБ при мытье деревянного крашеного пола. Выбор инвентаря. Практическая работа. Мытьё крашеного пола.	
146	Виды полов (покрытия полов). Пол, покрытый линолеумом.	

147	Соблюдение последовательности действий при мытье пола, покрытого линолеумом.	
148	Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой по теме.	
149	Правила ТБ при мытье деревянного пола, покрытого линолеумом. Выбор инвентаря.	
150	Практическая работа. Мытьё пола, покрытого линолеумом.	
151	Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой.	
152	Пылесос (с мешком для сбора пыли). Различение основных частей пылесоса.	
153	Правила ТБ при работе с пылесосом (с мешком для сбора пыли). Подготовка пылесоса к работе.	
154	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	
155	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с мешком для сбора пыли).	
156	Чистка пылесоса (с мешком для сбора пыли) после уборки.	
157	<i>Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей.</i> Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	
158	Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала (повторение).	
159	Практическая работа: мытьё зеркала (повторение).	
160	Соблюдение последовательности действий при мытье окна.	
161	Практическая работа: мытьё стекла.	
162	Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой о помощи.	
163	<i>Мелкий ремонт.</i> Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.	
164	Выполнение ремонтных работ. Пришивание пуговицы.	
165	Итоговый урок.	
Уборка территории – 5 ч.		
166	Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой.	
167	Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.	
168	Уборка территории: сгребание травы и листьев. Практическая работа.	
169	Уход за уборочным инвентарем.	
170	Инструктаж по безопасности в летний период. Обобщение пройденного материала.	

**Календарно-тематическое планирование
учебного предмета «Домоводство»
7У класс**

№ п/п	Тема урока	Дата
<i>Уборка территории</i>		
1	Вводный инструктаж по ОТ и ТБ. Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке.	

2	Первичный инструктаж по ОТ и ТБ. Практическая работа «Уборка территории. Стребание листьев и травы».	
3	Практическая работа «Уборка территории. Стребание листьев и травы».	
4	Хранение инвентаря. Основные правила хранения.	
5	Обобщающий урок. «Уборка территории. Стребание листьев и травы» (выбор инвентаря и спецодежды, хранение инвентаря).	
<i>Покупки</i>		
6	Выбор места совершения покупок (магазин Бакалея).	
7	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	
8	Нахождение нужного товара в магазине.	
9	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	
10	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	
11	Складывание покупок в сумку.	
12	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	
13	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	
14	Раскладывание продуктов в места хранения.	
15	Экскурсия в бакалейный магазин.	
16	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	
17	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт .	
18	Выбор места совершения покупок (Булочная-кондитерская).	
19	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	
20	Нахождение нужного товара в магазине.	
21	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	
22	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	
23	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	
24	Складывание покупок в сумку.	
25	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	
26	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	
27	Раскладывание продуктов в места хранения.	
28	Экскурсия в булочную- кондитерскую.	
29	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	
30	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт .	
<i>Обращение с кухонным инвентарём</i>		
31	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намывливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	
32	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	
33	Практическая работа: мытьё посуды (чашки, бокалы, стаканы).	
34	Практическая работа: мытьё посуды (блюдца, тарелки, салатники).	
35	Практическая работа: мытьё посуды (терка, венчик, овощечистка).	
36	Практическая работа: мытьё посуды (шумовка, дуршлаг, половник).	
37	Практическая работа: мытьё посуды (лопаточка, пресс для чеснока).	

38	Практическая работа: мытьё посуды (разделочная доска, скалка и др.)	
39	Практическая работа: мытьё посуды (кастрюли, сковородки).	
40	Практическая работа: мытьё посуды (посуда для запекания).	
41	Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу.	
42	Различение бытовых приборов по назначению (миксер).	
43	Знание правил техники безопасности при пользовании миксером.	
44	Соблюдение последовательности действий при пользовании миксером.	
45	Мытьё миксером после использования.	
46	Хранение . миксером	
47	Различение бытовых приборов по назначению (тостер).	
48	Знание правил техники безопасности при пользовании тостером.	
49	Соблюдение последовательности действий при пользовании тостером.	
50	Мытьё тостера по мере загрязнения.	
51	Хранение тостера.	
52	Различение бытовых приборов по назначению (СВЧ).	
53	Знание правил техники безопасности при пользовании СВЧ.	
54	Соблюдение последовательности действий при пользовании СВЧ.	
55	Мытьё СВЧ по мере загрязнения.	
56	Уход за СВЧ.	
57	Выбор посуды и столовых приборов.	
58	Раскладывание столовых приборов и посуды.	
59	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	
60	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	
<i>Приготовление пищи</i>		
61	Подготовка кухни. Выбор спец. инвентаря для работы на кухне.	
62	Узнавание (различение) бобовых, готовых к употреблению (кукуруза).	
63	Узнавание (различение) бобовых, готовых к употреблению (горошек).	
64	Узнавание (различение) бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль).	
65	Узнавание (различение) бобовых, готовых к употреблению (свежий горох).	
66	Узнавание (различение) круп, требующих обработки (греча).	
67	Узнавание (различение) круп, требующих обработки (рис).	
68	Узнавание (различение) круп, требующих обработки (пшено).	
69	Узнавание (различение) бобовых, требующих обработки (приготовления) (бобовые- фасоль, бобы).	
70	Узнавание (различение) круп и бобовых, требующих обработки (приготовления) (бобовые).	
71	Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия- макаронны).	
72	Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия-вермишель).	
73	Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия-рожки).	
74	Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых.	
75	Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.	

76	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении ужина. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	
77	Соблюдение последовательности действий при приготовлении компота: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
78	Приготовление ужина. Практическая работа: компот.	
79	Сервировка стола к ужину: компот.	
80	Соблюдение последовательности действий при приготовлении киселя: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
81	Приготовление ужина. Практическая работа: кисель.	
82	Сервировка стола к ужину: кисель.	
83	Соблюдение последовательности действий при приготовлении отварных макарон: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря	
84	Приготовление ужина. Практическая работа: отварные макароны.	
85	Сервировка стола к ужину: отварные макароны.	
86	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из картофеля: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (кастрюля, дуршлаг, тарелка), мытьё картофеля...	
87	Приготовление ужина. Практическая работа: отварной картофель.	
88	Сервировка стола к ужину: отварной картофель.	
89	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на воде: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
90	Приготовление ужина. Практическая работа: каша на воде.	
91	Сервировка стола к ужину: каша.	
92	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на молоке: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
93	Приготовление ужина. Практическая работа: каша на молоке.	
94	Сервировка стола к ужину: каша.	
95	Соблюдение последовательности действий при приготовлении картофельного пюре: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
96	Приготовление ужина. Практическая работа: картофельное пюре.	
97	Сервировка стола к завтраку: салат.	
98	Соблюдение последовательности действий при приготовлении запеканки из круп: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
99	Приготовление ужина. Практическая работа: запеканка.	
100	Сервировка стола к завтраку: запеканка.	
<i>Уборка территории</i>		
101	Работа дворника на прилегающей к школе территории. Наблюдение за работой дворника на улице.	
102	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	
103	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, сгребание снега.	
104	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	
105	Хранение инвентаря для уборки снега.	
<i>Уход за вещами</i>		
106	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	
107	Сортировка белья по цвету (таблица цветов).	
108	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная ткань и трикотаж).	
109	Сортировка вещей по назначению (повседневная и праздничная одежда).	

110	Сортировка по предметам одежды (платья, юбки, брюки, костюмы).	
111	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	
112	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	
113	Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки.	
114	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	
115	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	
116	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку).	
117	Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья.	
118	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	
119	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	
120	Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	
121	Выбор средств для стирки. Отмеривание необходимого количества.	
122	Закладывание белья в машину.	
123	Стирка х/б цветных вещей (детские вещи).	
124	Вынимание белья из машины.	
125	Вывешивание белья для просушки.	
126	Мытье (сушка машины).	
127	Глажение утюгом. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	
128	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	
129	Уход за одеждой. Складывание вещей на длительное хранение (на лето).	
130	Уход за обувью. Определение необходимости чистки обуви (замша, нубук).	
131	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	
132	Знание (различение) средств для чистки обуви.	
133	Выбор средства для чистки обуви.	
134	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	
135	Практическая работа: чистка обуви.	
<i>Уборка помещения</i>		
136	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	
137	Уборка мебели. Виды мебели, требующие мытья поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	
138	Выбор одежды, инвентаря, средств для уборки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке.	
139	Практическая работа: сухая чистка поверхности мебели. Оценка результата работы.	
140	<i>Уборка пола.</i> Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (мытьё пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	
141	Виды полов (покрытия полов). Ламинат. Соблюдение последовательности действий при мытье и подметании ламината.	
142	Правила ТБ при мытье и подметании ламината. Выбор инвентаря.	
143	Практическая работа. Мытьё и подметание ламината.	
144	Итоговый урок.	
145	Виды полов (покрытия полов). Паркетная доска.	
146	Соблюдение последовательности действий при уборке пола,	

	покрытого паркетной доской.	
147	Правила ТБ при мытье и подметании пола, покрытого паркетной доской. Выбор инвентаря.	
148	Практическая работа: уборка пола, покрытого паркетной доской.	
149	Пылесос (с аквафильтром). Различение основных частей пылесоса.	
150	Правила ТБ при работе с пылесосом (с аквафильтром). Подготовка пылесоса к работе.	
151	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	
152	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с аквафильтром).	
153	Чистка пылесоса (с аквафильтром) после уборки.	
154	Пылесос (с турбощеткой). Различение основных частей пылесоса.	
155	Правила ТБ при работе с пылесосом (с турбощеткой). Подготовка пылесоса к работе.	
156	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	
157	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с турбощеткой).	
158	Чистка пылесоса (с турбощеткой) после уборки.	
159	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	
160	Соблюдение последовательности действий при мытье мелких стеклянных вещей.	
161	Практическая работа: мытье стеклянных вещей.	
162	Выполнение ремонтных работ. Пришивание вешалки.	
163	Выполнение ремонтных работ. Пришивание вешалки.	
164	Выполнение ремонтных работ. Зашивание распоротного шва.	
165	Выполнение ремонтных работ. Зашивание распоротного шва.	
<i>Уборка территории</i>		
166	Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой.	
167	Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.	
168	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	
169	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	
170	Инструктаж по ОТ и ТБ по безопасности в летний период. Уход за уборочным инвентарем.	

Оценочные материалы (КИМы)
по предмету «Домоводство»

3 класс

Раздел: «Уход за обувью»

Задание №1. Выбрать предметы для чистки обуви:



Раздел: «Виды магазинов».

Задание №2. Выбрать предметы, которые продаются в магазине
«Игрушки»:



Раздел: «Обращение с кухонным инвентарем»

Задание №2. Выбрать посуду для сервировки стола:



4 класс

Раздел: «Обращение с кухонным инвентарем»

Задание №1. Выбрать столовые приборы:



Раздел: «Виды магазинов».

Задание №2. Выбрать продукты, которые продаются в магазине «Мясные продукты»:



Раздел: «Приготовление пищи»

Задание №3. Выбрать мясные продукты:



Раздел: «Уход за вещами».

Задание №4. Выбрать средства для ручной стирки



5 класс

Раздел: «Уборка помещения»

Задание №1. Выбрать инвентарь для уборки класса:



Раздел: «Уход за вещами».

Задание №2. Выбрать инструменты для штопки белья:



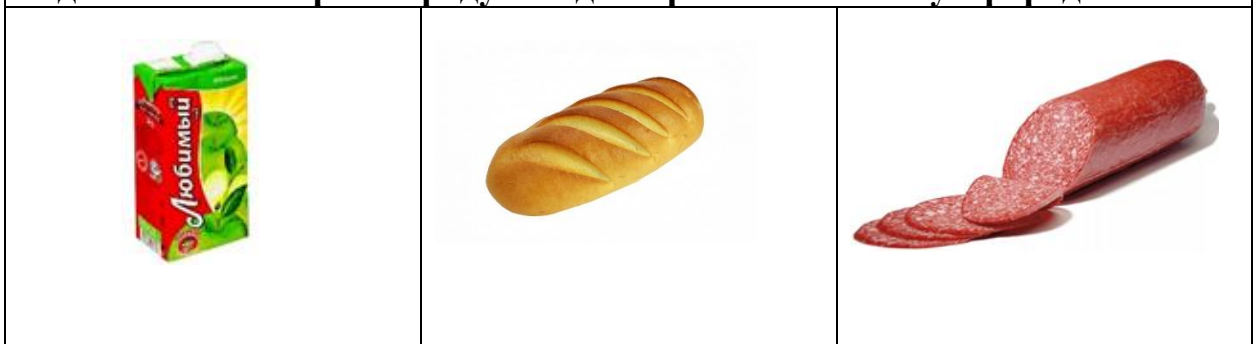
Раздел: «Обращение с кухонным инвентарем»

Задание №3. Выбрать предметы посуды для приготовления пищи:



Раздел: «Приготовление пищи».

Задание №4. Выбрать продукты для приготовления бутербродов



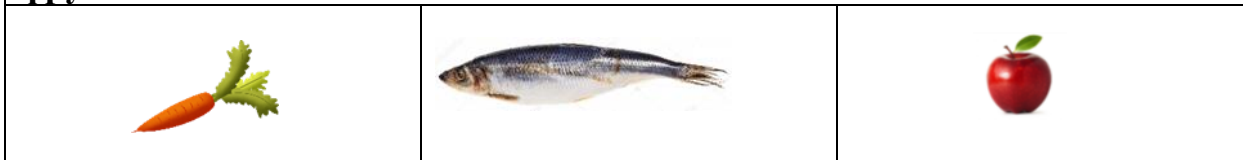
Раздел: «Обращение с кухонным инвентарем»

Задание №1. Выбрать кухонный инвентарь:



Раздел: «Покупки»

Задание №2. Выбрать продукты, которые продают в магазине «Овощи, фрукты»:



Задание №3. Выбрать молочные продукты:



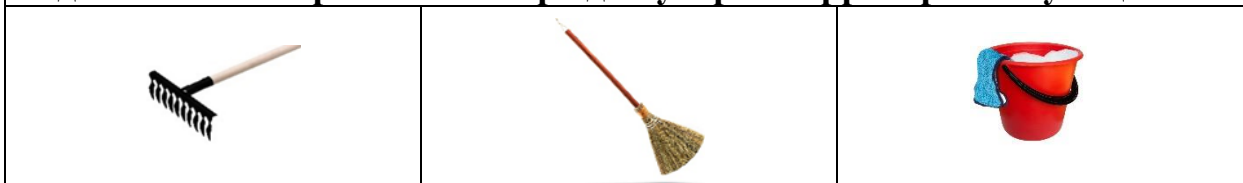
Раздел: «Уход за вещами»

Задание №4. Выбрать средства для стирки:



Раздел: «Уборка территории»

Задание №5. Выбрать инвентарь для уборки территории на улице:



Раздел: «Приготовление пищи»

Задание №6. Выбрать овощи для салата из варенных овощей:



Раздел: «Обращение с кухонным инвентарем»

Задание №1. Выбрать кухонный инвентарь:



Раздел: «Покупки»

Задание №2. Выбрать продукты, которые продают в магазине отдел «Бакалея»:



Задание №3. Выбрать молочные продукты:

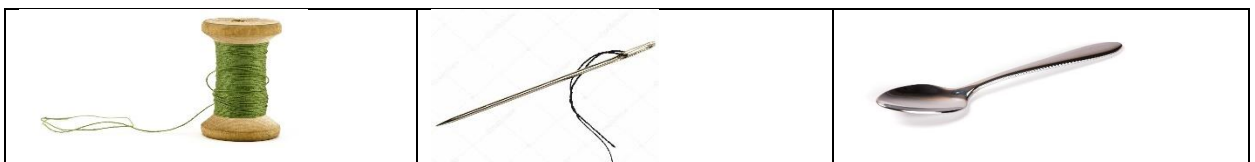


Раздел: «Уход за вещами»

Задание №4. Выбрать средства для стирки:



Задание №5. Выбрать инструменты для штопки белья:



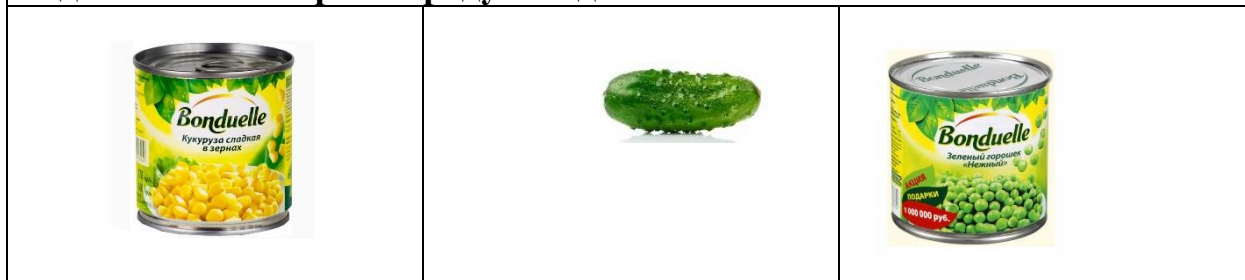
Раздел: «Уборка территории»

Задание №6. Выбрать инвентарь для уборки территории на улице:



Раздел: «Приготовление пищи»

Задание №7. Выбрать продукты для салата из бобовых:



Условные обозначения для определения уровня выявленных результатов обучения

<i>Уровни освоения (выполнения) действий / операций</i>	
1. Пассивное участие / соучастие. - действие выполняется взрослым (ребенок позволяет что-либо сделать с ним).	-
2. Активное участие. - действие выполняется ребёнком:	
- со значительной помощью взрослого	ЗПВ
- с частичной помощью взрослого	ЧПВ
- по последовательной инструкции (изображения или вербально)	ПИ
- по подражанию или по образцу	ПО
- самостоятельно с ошибками	СО
- полностью самостоятельно	+

Сформированность представлений

1. Представление отсутствует	-
2. Не выявить наличие представлений	?
3. Представление на уровне:	
- использования по прямой подсказке	ПП
- использование с косвенной подсказкой (изображение)	КП
- самостоятельное использование	+