

*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 2023г.

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 1  
от «30» августа 2023г.

Утверждена  
Приказом директора № 136-од  
от «30» августа 2023г.  
\_\_\_\_\_ 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*»

для 3-8 классов

Составители: Витвинова О.Л.  
Чулкина Н.Е., Буткова С.А.,  
Мадьярова А.Ю., Серегина В.В.,  
Куркакова О.В.

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

**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 2023г.

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 1  
от «30» августа 2023г.

Утверждена  
Приказом директора №136-од  
от «30» августа 2023г.  
\_\_\_\_\_ 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 У класс

Составитель: Витвинова О.Л.

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

## 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 У классе 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 обучающихся с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия обучающихся 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 учащихся от окружающих, но и укрепляет уверенность в своих силах.

**Цель:** повышение самостоятельности обучающихся 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 обучающиеся могут в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности обучающихся 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
3 класс	3	34	102

### Примерное содержание учебного предмета «Домоводство»

#### 3У класс

#### *Уборка помещений и территории.*

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. Подметание территории. Заметание мусора на совок. Сгребание травы и листьев.

#### *Покупки.*

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.

### ***Обращение с кухонным инвентарем.***

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола к чаю (тарелка, кружка, ложка, нож). Различение чистой и грязной посуды. Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Хранение посуды. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

### ***Приготовление пищи.***

Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда с маслом и сыром: выбор продуктов (хлеб, масло, сыр); выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож); нарезание хлеба; намазывание хлеба маслом; сборка бутерброда (хлеб с маслом, сыр).

### ***Уход за вещами***

*Ручная стирка.* 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.

## **Возможные планируемые результаты изучения учебного предмета «Домоводство»**

### **3У класс**

#### ***Личностные результаты:***

1. Основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»;
2. Социально – эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
3. Формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в единстве и разнообразии природной и социальной частей;
4. Формирование уважительного отношения к окружающим;
5. Овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся развивающемся мире;
6. Освоение доступных социальных ролей, развитие мотивов учебной деятельности;
7. Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
8. Формирование эстетических потребностей, ценностей, чувств;
9. Развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально - нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
10. Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
11. Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Формирование личностных результатов обучения происходит в реализации следующих компонентов: формирование персональной идентичности, формирование социально – эмоциональной составляющей, компоненты социально – познавательной сферы, навыки адаптации, освоение доступных социальных ролей, развитие мотивов учебной деятельности, развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах, формирование эстетических потребностей, ценностей, чувств, развитие этических чувств, доброжелательности и эмоций, нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других, развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками, формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни.

#### **Требования к личностным планируемым результатам**

1. Формирование социально – эмоциональной составляющей  
*«Чувства, желания, взгляды»*  
- понимает эмоциональные состояния других людей;

- понимает язык эмоций (позы, мимика, жесты и т.д.);

- проявляет собственные чувства

*«Социальные навыки»*

- умеет устанавливать и поддерживать контакты;

- пользуется речевыми и жестовыми формами взаимодействия для установления контактов, разрешения конфликтов;

- вступает в диалог с окружающими по собственной инициативе;

-охотно участвует в совместной деятельности ((сюжетно-ролевых играх, инсценировках, хоровом пении, танцах и др., в создании совместных панно, рисунков, аппликаций, конструкций и поделок и т. п.).

## 2. Компоненты социально – познавательной сферы

*Мотивационно – личностный блок*

- стремится помогать окружающим

*Познавательные ценности*

- проявляет отношение к действиям другого человека

*Ценности преобразования*

- стремится помогать окружающим

*Ценности переживания*

- осознает значимость другого человека

- выражает сочувствие и радость.

## 3. Навыки адаптации

- сообщает об изменениях в организме (заболевание, ограниченность некоторых функций и т.д.)

## 4. Освоение доступных социальных ролей

*Осознает себя в следующих социальных ролях:*

- ситуативных.

## 5. Развитие мотивов учебной деятельности

- проявляет мотивацию благополучия (желает заслужить одобрение, получить хорошие отметки)

## 6. Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах

*Ответственность за собственное здоровье, безопасность и жизнь*

- осознает, что определенные его действия несут опасность для него.

## 7. Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками

- принимает участие в коллективных делах и играх

- уважительно относится к окружающим людям

- принимает и оказывает помощь.

### ***Предметные результаты:***

1) *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.

### ***Формирование базовых учебных действий в 3У классе***

Требования Стандарта	Планируемые результаты
1. Подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному	- 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)

взаимодействию с группой обучающихся.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место</li> <li>- принимать цели и произвольно включаться в деятельность,</li> <li>- следовать предложенному плану и работать в общем темпе</li> <li>- передвигаться по школе,</li> <li>- находить свой класс, другие необходимые помещения.</li> </ul>
<p>2. Формирование учебного поведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- переключает взгляд с одного предмета на другой</li> <li>- фиксирует взгляд на лице педагога с использованием утрированной мимики</li> <li>- фиксирует взгляд на лице педагога с использованием голоса</li> <li>- фиксирует взгляд на изображении</li> <li>- фиксирует взгляд на экране монитора</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• умение выполнять инструкции педагога</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимает жестовую инструкцию</li> <li>- понимает инструкцию по инструкционным картам</li> <li>- понимает инструкцию по пиктограммам</li> <li>- выполняет стереотипную инструкцию: «возьми» «дай» «покажи» «посмотри на меня»</li> <li>- выполняет одноступенчатую инструкцию</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• использование по назначению учебных материалов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- бумаги</li> <li>- цветной бумаги</li> <li>- тетрадей</li> <li>- карандашей</li> <li>- красок</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• умение выполнять действия по образцу и по подражанию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет действие способом «рука-в-руке»</li> <li>- подражает действиям, выполняемым педагогом</li> <li>- последовательно выполняет отдельные операции действия по образцу педагога</li> <li>- выполняет действия с опорой на картинный план с помощью педагога</li> </ul>
<p>3. Формирование умения выполнять задание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• в течение определенного периода времени</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способен удерживать произвольное внимание на выполнении посильного задания 5-7 мин.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• от начала до конца</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- при организующей, направляющей помощи способен выполнить посильное задание от начала до конца</li> <li>- выполняет задания, но требуется незначительная стимуляция</li> </ul>
<p>4. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентируется в режиме дня, расписании уроков с помощью педагога</li> <li>- выстраивает алгоритм предстоящей деятельности (словесный или наглядный план) с помощью педагога</li> </ul>

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>	
<b>1. Пассивное участие / соучастие.</b>	-

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

*Сформированность представлений*

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

**Учебно-тематическое планирование  
Домоводство 3У класс**

№ п/п	Раздел	Кол-во часов	Экскурсии	Практическая работа
1.	Уборка помещений и территории.	35	3	8
2.	Покупки.	15	0	0
3.	Обращение с кухонным инвентарем.	13	0	6
4.	Приготовление пищи.	14	0	2
5.	Уход за вещами.	25	0	2
<b>Итого за год</b>		<b>102</b>	<b>3</b>	<b>18</b>

**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»
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.
Методические пособия	
Цифровые образовательные ресурсы	
Оборудование	Кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), 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), магнитная доска, уборочный инвентарь (тляпки,

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

№ п/п	Тема урока	Дата
<i><b>Уборка помещения и территории.</b></i>		
1.	Вводный инструктаж по ОТ и ТБ. Работа дворника на прилегающей к школе территории.	
2.	Первичный инструктаж по ОТ и ТБ. <b>Экскурсия</b> на участок. Наблюдение за работой дворника.	
3.	Площадка с контейнерами для мусора.	
4.	Узнавание (различение) инвентаря, предназначенного для уборки мусора на территории, прилегающей к школе.	
5.	Узнавание (различение) спецодежды для работы на улице.	
6.	Узнавание (различение) площадок и дорожек, предназначенных для уборки.	
7.	Выбор инвентаря для подметания дорожек, уборки бытового мусора.	
8.	Хранение инвентаря подметания дорожек, уборки бытового мусора.	
9.	<b>Практическая работа.</b> «Подметание дорожек».	
10.	<b>Практическая работа.</b> «Подметание дорожек».	
<i><b>Покупки.</b></i>		
11.	Планирование покупок.	
12.	Планирование покупок.	
13.	Выбор места совершения покупок (продуктовый магазин).	
14.	Выбор места совершения покупок (продуктовый магазин).	
15.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалета.	
16.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалета.	
17.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалета.	
18.	Нахождение нужного товара в магазине (батон, масло, сыр, чай, сахар).	
19.	Нахождение нужного товара в магазине (батон, масло, сыр, чай, сахар).	
20.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.	
21.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.	
22.	Раскладывание продуктов в места хранения.	
23.	Раскладывание продуктов в места хранения.	
24.	Сюжетно-ролевая игра «Магазин».	
25.	Сюжетно-ролевая игра «Магазин».	
<i><b>Обращение с кухонным инвентарём.</b></i>		
26.	Обращение с посудой.	
27.	Различение предметов посуды для сервировки стола к чаю (тарелка, кружка, ложка, нож).	
28.	Различение предметов посуды для сервировки стола к чаю (тарелка, кружка, ложка, нож).	
29.	Различение чистой и грязной посуды.	
30.	<b>Практическая работа.</b> «Различение чистой и грязной посуды».	
31.	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	
32.	<b>Практическая работа.</b> «Чистка посуды».	
33.	<b>Практическая работа.</b> «Выбор моющих средств».	
34.	<b>Практическая работа.</b> «Протирание посуды губкой».	
35.	<b>Практическая работа.</b> «Ополаскивание посуды».	



36.	<b>Практическая работа.</b> «Сушка посуды».	
37.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.	
38.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.	
<b>Приготовление пищи.</b>		
39.	Узнавание (различение) молочных продуктов (масло, сыр).	
40.	Узнавание упаковок с молочным продуктом.	
41.	Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.	
42.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	
43.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления бутерброда с маслом и сыром.	
44.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления бутерброда с маслом и сыром.	
45.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	
46.	Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении бутерброда с маслом и сыром.	
47.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда с маслом и сыром.	
48.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда с маслом и сыром.	
49.	<b>Практическая работа.</b> «Приготовление бутерброда с маслом и сыром».	
50.	Повторный инструктаж по ОТ и ТБ. Сервировка стола к завтраку.	
51.	<b>Практическая работа.</b> «Сервировка стола к чаю».	
52.	Сюжетно-ролевая игра «Чаепитие».	
<b>Уборка помещения и территории.</b>		
53.	<b>Экскурсия</b> на участок. Наблюдение за работой дворника.	
54.	Узнавание (различение) инвентаря, предназначенного для уборки снега на территории, прилегающей к школе.	
55.	<b>Практическая работа.</b> «Уборка снега».	
56.	<b>Практическая работа.</b> «Уборка снега».	
57.	Хранение инвентаря для уборки снега.	
<b>Уход за вещами.</b>		
58.	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	
59.	Сортировка белья по цвету (белое и цветное).	
60.	Сортировка белья по цвету (белое и цветное).	
61.	Сортировка по предметам одежды (платок, носки).	
62.	Сортировка по предметам одежды (платок, носки).	
63.	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	
64.	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	
65.	Наполнение емкости водой.	
66.	Выбор моющего средства.	
67.	Отмеривание необходимого количества моющего средства.	
68.	Замачивание белья.	
69.	Застирывание белья.	
70.	Полоскание белья.	
71.	Выжимание белья.	
72.	Вывешивание белья на просушку.	
73.	Складывание одежды.	
74.	Складывание одежды.	
75.	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	
76.	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	
77.	<b>Практическая работа.</b> « Ручная стирка белья ».	
78.	<b>Практическая работа.</b> « Ручная стирка белья ».	

79.	Уход за обувью. Определение необходимости мытья обуви.	
80.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	
81.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	
82.	Просушивание обуви.	
<b>Уборка помещения и территории.</b>		
83.	Уборка мебели. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	
84.	Выбор одежды и инвентаря для уборки мебели.	
85.	Инвентарь, средства, знакомство с практическими действиями.	
86.	Уборка с поверхности стола мусора.	
87.	Вытирание поверхности мебели.	
88.	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	
89.	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	
90.	Итоговый урок.	
91.	<b>Практическая работа.</b> «Вытирание поверхности стола».	
92.	<b>Практическая работа.</b> «Вытирание поверхности стола».	
93.	Работа дворника на прилегающей к школе территории.	
94.	<b>Экскурсия</b> на участок. Наблюдение за работой дворника.	
95.	Площадка с контейнерами для мусора.	
96.	Узнавание (различение) инвентаря, предназначенного для уборки мусора на территории, прилегающей к школе.	
97.	Узнавание (различение) спецодежды для работы на улице.	
98.	Узнавание (различение) площадок и дорожек, предназначенных для уборки.	
99.	Выбор инвентаря для подметания дорожек, уборки бытового мусора.	
100.	Хранение инвентаря подметания дорожек, уборки бытового мусора.	
101.	<b>Практическая работа.</b> «Подметание дорожек».	
102.	Инструктаж по безопасности в летний период. <b>Практическая работа.</b> «Подметание дорожек».	

**Оценочные материалы (КИМы)  
по предмету «Домоводство» 3 класс  
Раздел: «Уборка помещения и территории».**

**Задание 1.** Выбери инвентарь для уборки снега.



**Раздел: «Покупки».**

**Задание 2.** Покажи место для хранения сыра и масла.



**Раздел: «Обращение с кухонным инвентарём».**

**Задание 3.** Выбери посуду для сервировки стола.



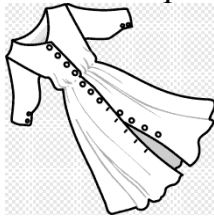
**Раздел: «Приготовление пищи».**

**Задание 4.** Выбери продукты для бутерброда с маслом.



**Раздел: «Уход за вещами».**

**Задание 5.** Зачеркни карандашом цветную одежду.



*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 2023г.

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 1  
от «30» августа 2023г.

Утверждена  
Приказом директора №136-од  
от «30» августа 2023г.  
\_\_\_\_\_ 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»***

4 У класс

Составитель: Чулкина Н.Е.

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

## Пояснительная записка.

### Домоводство

Рабочая программа для обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями по предмету «Домоводство» в 4 У классе 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 обучающихся с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия обучающихся 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 учащихся от окружающих, но и укрепляет уверенность в своих силах.

**Цель:** повышение самостоятельности обучающихся 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 обучающиеся могут в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности обучающихся 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».

### Место учебного предмета «Домоводство» в учебном плане

Класс	Количество часов в неделю	Количество учебных недель	Количество часов в год
4 класс	3	34	102

### Примерное содержание учебного предмета «Домоводство»

#### 4У класс

#### *Уборка помещений и территории.*

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. Подметание территории. Заметание мусора на совок. Сгребание травы и листьев.

#### *Покупки.*

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.

#### *Обращение с кухонным инвентарем.*

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола к чаю (тарелка, кружка, ложка, нож). Различение чистой и грязной посуды. Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Хранение посуды. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

#### ***Приготовление пищи.***

Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда с маслом и сыром: выбор продуктов (хлеб, масло, сыр); выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож); нарезание хлеба; намазывание хлеба маслом; сборка бутерброда (хлеб с маслом, сыр).

#### ***Уход за вещами***

*Ручная стирка.* 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.

### **Возможные планируемые результаты изучения учебного предмета «Домоводство»**

#### **4 У класс**

#### ***Личностные результаты:***

1. Основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»;
2. Социально – эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
3. Формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в единстве и разнообразии природной и социальной частей;
4. Формирование уважительного отношения к окружающим;
5. Овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся развивающемся мире;
6. Освоение доступных социальных ролей, развитие мотивов учебной деятельности;
7. Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
8. Формирование эстетических потребностей, ценностей, чувств;
9. Развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально - нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
10. Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
11. Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Формирование личностных результатов обучения происходит в реализации следующих компонентов: формирование персональной идентичности, формирование социально – эмоциональной составляющей, компоненты социально – познавательной сферы, навыки адаптации, освоение доступных социальных ролей, развитие мотивов учебной деятельности, развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах, формирование эстетических потребностей, ценностей, чувств, развитие этических чувств, доброжелательности и эмоций, нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других, развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками, формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни.

#### **Требования к личностным планируемым результатам**

1. *Формирование социально – эмоциональной составляющей*  
«Чувства, желания, взгляды»
  - понимает эмоциональные состояния других людей;
  - понимает язык эмоций (позы, мимика, жесты и т.д.);
  - проявляет собственные чувства;

«Социальные навыки»

- умеет устанавливать и поддерживать контакты;
- пользуется речевыми и жестовыми формами взаимодействия для установления контактов, разрешения конфликтов;

2. Компоненты социально – познавательной сферы

Мотивационно – личностный блок

- испытывает потребность в новых знаниях (на начальном уровне)
- стремится помогать окружающим

Познавательные ценности

- Проявляет отношение к действиям другого человека

Ценности преобразования

- стремится помогать окружающим

3. Навыки адаптации

Биологический уровень

- Сообщает о дискомфорте, вызванном внешними факторами (температурный режим, освещение и т.д.)
- Сообщает об изменениях в организме (заболевание, ограниченность некоторых функций и т.д.)

4. Освоение доступных социальных ролей

5. Развитие мотивов учебной деятельности

- проявляет мотивацию благополучия (желает заслужить одобрение, получить хорошие отметки)

6. Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах

Ответственность за собственное здоровье, безопасность и жизнь

- осознает, что определенные его действия несут опасность для него.

-использует модели безопасного поведения в условиях повседневной жизни и в различных опасных ситуациях

7. Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками

- принимает участие в коллективных делах и играх
- уважительно относится к окружающим людям

**Предметные результаты:**

1) *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.

**Формирование базовых учебных действий в 4 У классе**

Требования Стандарта	Планируемые результаты
1. Подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.	- входить и выходить из учебного помещения со звонком - ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения), пользоваться учебной мебелью - 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"> <li>• направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- переключает взгляд с одного предмета на другой</li> <li>- фиксирует взгляд на лице педагога с использованием утрированной мимики</li> <li>- фиксирует взгляд на лице педагога с использованием голоса</li> <li>- фиксирует взгляд на изображении</li> <li>- фиксирует взгляд на экране монитора</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• умение выполнять инструкции педагога</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимает жестовую инструкцию</li> <li>- выполняет стереотипную инструкцию: <ul style="list-style-type: none"> <li>«возьми»</li> <li>«дай»</li> <li>«покажи»</li> <li>«посмотри на меня»</li> </ul> </li> <li>- выполняет одноступенчатую инструкцию</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• использование по назначению учебных материалов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- бумаги</li> <li>- цветной бумаги</li> <li>- тетрадей</li> <li>- карандашей</li> <li>- красок</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• умение выполнять действия по образцу и по подражанию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет действие способом «рука-в-руке»</li> <li>- подражает действиям, выполняемым педагогом</li> <li>- последовательно выполняет отдельные операции действия по образцу педагога</li> <li>- выполняет действия с опорой на картинный план с помощью педагога</li> </ul>
<p>3. Формирование умения выполнять задание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• в течение определенного периода времени</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способен удерживать произвольное внимание на выполнении посильного задания 5-7 мин.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• от начала до конца</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- при организующей, направляющей помощи способен выполнить посильное задание от начала до конца</li> <li>- выполняет задания, но требуется незначительная стимуляция</li> </ul>
<p>4. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентируется в режиме дня, расписании уроков с помощью педагога</li> <li>- выстраивает алгоритм предстоящей деятельности (словесный или наглядный план) с помощью педагога</li> </ul>

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>	
<b>1. Пассивное участие / соучастие.</b> - действие выполняется взрослым (обучающийся позволяет что-либо сделать с ним).	-
<b>2. Активное участие.</b> действие выполняется обучающимся:	
- со значительной помощью взрослого	<b>ЗПВ</b>
- с частичной помощью взрослого	<b>ЧПВ</b>



- по последовательной инструкции (изображения или вербально)	<b>пи</b>
- по подражанию или по образцу	<b>по</b>
- самостоятельно с ошибками	<b>со</b>
- полностью самостоятельно	<b>+</b>

*Сформированность представлений*

<b>1. Представление отсутствует</b>	<b>-</b>
<b>2. Не выявить наличие представлений</b>	<b>?</b>
<b>3. Представление на уровне:</b>	
- использования по прямой подсказке	<b>пп</b>
- использование с косвенной подсказкой (изображение)	<b>кп</b>
- самостоятельное использование	<b>+</b>

**Учебно-тематическое планирование  
Домоводство 4У класс**

№ п/п	Раздел	Кол-во часов	Экскурсии	Практическая работа
1	Уборка помещений и территории.	35	3	8
2	Покупки.	15	0	0
3	Обращение с кухонным инвентарем.	13	0	6
4	Приготовление пищи.	14	0	2
5	Уход за вещами.	25	0	2
<b>Итого за год</b>		<b>102</b>	<b>3</b>	<b>18</b>

**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»
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.
Методические пособия	
Цифровые образовательные ресурсы	
Оборудование	Кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), 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), магнитная доска, уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), лейки.

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

№ п/п	Тема урока	Дата
<i><b>Уборка помещения и территории.</b></i>		
1.	Вводный инструктаж по ОТ и ТБ. Работа дворника на прилегающей к школе территории.	
2.	Первичный инструктаж по ОТ и ТБ. <b>Экскурсия</b> на участок.	
3.	Площадка с контейнерами для мусора.	
4.	Узнавание (различение) инвентаря, предназначенного для уборки мусора на территории, прилегающей к школе.	
5.	Узнавание (различение) спецодежды для работы на улице.	
6.	Узнавание (различение) площадок и дорожек, предназначенных для уборки.	
7.	Выбор инвентаря для подметания дорожек, уборки бытового мусора.	
8.	Уход за инвентарем.	
9.	Ролевая игра «Подметание дорожек».	
10.	<b>Практическая работа.</b> «Подметание дорожек».	
<i><b>Покупки.</b></i>		
11.	Магазин. Планирование покупок.	
12.	Магазин. Планирование покупок.	
13.	Выбор места совершения покупок (продуктовый магазин).	
14.	Выбор места совершения покупок (продуктовый магазин).	
15.	Ориентация в расположении отделов магазина.	
16.	Ориентация в расположении отделов магазина.	
17.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалета.	
18.	Выбор продуктов питания (батон, масло).	
19.	Нахождение нужного товара в магазине (сыр, чай, сахар).	
20.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.	
21.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.	
22.	Раскладывание продуктов в места хранения.	
23.	Раскладывание продуктов в места хранения.	
24.	Сюжетно-ролевая игра «Магазин».	
25.	Сюжетно-ролевая игра «Магазин».	
<i><b>Обращение с кухонным инвентарём.</b></i>		
26.	Обращение с посудой.	
27.	Различение предметов посуды для сервировки стола к чаю (тарелка, кружка, ложка, нож).	
28.	Техника безопасности при использовании столовых приборов.	
29.	Различение чистой и грязной посуды.	
30.	<b>Практическая работа.</b> «Различение чистой и грязной посуды».	
31.	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	
32.	<b>Практическая работа.</b> «Чистка посуды».	
33.	<b>Практическая работа.</b> «Выбор моющих средств».	
34.	<b>Практическая работа.</b> «Протирание посуды губкой».	
35.	<b>Практическая работа.</b> «Ополаскивание посуды».	
36.	<b>Практическая работа.</b> «Сушка посуды».	
37.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.	
38.	Сюжетно-ролевая игра «На кухне».	
<i><b>Приготовление пищи.</b></i>		

39.	Узнавание (различение) молочных продуктов (масло, сыр).	
40.	Узнавание упаковок с молочным продуктом.	
41.	Правила хранения молочных продуктов.	
42.	Правила хранения молочных продуктов.	
43.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления бутерброда с маслом и сыром.	
44.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления бутерброда с маслом и сыром.	
45.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	
46.	Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении бутерброда с маслом и сыром.	
47.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда с маслом и сыром.	
48.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда с маслом и сыром.	
49.	<b>Практическая работа.</b> «Приготовление бутерброда с маслом и сыром».	
50.	Повторный инструктаж по ОТ и ТБ. Сервировка стола к завтраку.	
51.	<b>Практическая работа.</b> «Сервировка стола к чаю».	
52.	Сюжетно-ролевая игра «Чаепитие».	
<b><i>Уборка помещения и территории.</i></b>		
53.	<b>Экскурсия</b> на участок. Наблюдение за работой дворника.	
54.	Узнавание (различение) инвентаря, предназначенного для уборки снега на территории школы.	
55.	<b>Практическая работа.</b> «Уборка снега».	
56.	<b>Практическая работа.</b> «Уборка снега».	
57.	Хранение инвентаря для уборки снега.	
<b><i>Уход за вещами.</i></b>		
58.	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	
59.	Сортировка белья по цвету (белое и цветное).	
60.	Сортировка белья по цвету (белое и цветное).	
61.	Сортировка по предметам одежды (платок, носки).	
62.	Сортировка по предметам одежды (платок, носки).	
63.	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	
64.	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	
65.	Наполнение емкости водой.	
66.	Выбор моющего средства.	
67.	Отмеривание необходимого количества моющего средства.	
68.	Замачивание белья.	
69.	Застирывание белья.	
70.	Полоскание белья.	
71.	Выжимание белья.	
72.	Вывешивание белья на просушку.	
73.	Складывание одежды.	
74.	Складывание одежды.	
75.	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	
76.	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	
77.	<b>Практическая работа.</b> « Ручная стирка белья ».	
78.	<b>Практическая работа.</b> « Ручная стирка белья ».	
79.	Уход за обувью. Определение необходимости мытья обуви.	
80.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	
81.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	
82.	Просушивание обуви.	

<b>Уборка помещения и территории.</b>		
83.	Уборка мебели. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	
84.	Выбор одежды и инвентаря для уборки мебели.	
85.	Инвентарь, средства, знакомство с практическими действиями.	
86.	Уборка с поверхности стола мусора.	
87.	Вытирание поверхности мебели.	
88.	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	
89.	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	
90.	Итоговый урок.	
91.	<b>Практическая работа.</b> «Вытирание поверхности стола».	
92.	<b>Практическая работа.</b> «Вытирание поверхности стола».	
93.	Работа дворника на прилегающей к школе территории.	
94.	<b>Экскурсия</b> на участок. Наблюдение за работой дворника.	
95.	Площадка с контейнерами для мусора.	
96.	Инструменты для уборки территории.	
97.	Узнавание (различение) спецодежды для работы на улице.	
98.	Узнавание (различение) площадок и дорожек, предназначенных для уборки.	
99.	Выбор инвентаря для подметания дорожек.	
100.	Хранение инвентаря подметания дорожек, уборки бытового мусора.	
101.	<b>Практическая работа.</b> «Подметание дорожек».	
102.	Инструктаж по безопасности в летний период. <b>Практическая работа.</b> «Подметание дорожек».	

**Оценочные материалы (КИМы)  
по предмету «Домоводство» 4 У класс  
Раздел: «Уборка помещения и территории».**

*Задание 1. Выбери инвентарь для уборки снега.*



**Раздел: «Покупки».**

*Задание 2. Покажи место для хранения сыра и масла.*



**Раздел: «Обращение с кухонным инвентарём».**

*Задание 3. Выбери посуду для сервировки стола.*



**Раздел: «Приготовление пищи».**

**Задание 4.** Выбери продукты для бутерброда с маслом.



**Раздел: «Уход за вещами».**

**Задание 5.** Зачеркни карандашом цветную одежду.



**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 2023г.

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 1  
от «30» августа 2023г.

Утверждена  
Приказом директора №136-од  
от «30» августа 2023г.  
\_\_\_\_\_ 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*»

для 5 У класса

Составитель: Буткова С. А.

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

## Пояснительная записка.

### Домоводство

Рабочая программа для обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями по предмету «Домоводство» в 5 У классе 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 обучающихся с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия обучающихся 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 учащихся от окружающих, но и укрепляет уверенность в своих силах.

**Цель:** повышение самостоятельности обучающихся 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».

### Место учебного предмета «Домоводство» в учебном плане

Класс	Количество часов в неделю	Количество учебных недель	Количество часов в год
5 класс	4	34	136

### Примерное содержание учебного предмета «Домоводство»

#### 5 У 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 помещений и территории.***

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

## **Возможные планируемые результаты изучения учебного предмета «Домоводство»**

### ***Личностные результаты:***

1. Основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»;



2. Социально – эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
3. Формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в единстве и разнообразии природной и социальной частей;
4. Формирование уважительного отношения к окружающим;
5. Овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся развивающемся мире;
6. Освоение доступных социальных ролей, развитие мотивов учебной деятельности;
7. Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
8. Формирование эстетических потребностей, ценностей, чувств;
9. Развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально - нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
10. Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
11. Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Формирование личностных результатов обучения происходит в реализации следующих компонентов: формирование персональной идентичности, формирование социально – эмоциональной составляющей, компоненты социально – познавательной сферы, навыки адаптации, освоение доступных социальных ролей, развитие мотивов учебной деятельности, развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах, формирование эстетических потребностей, ценностей, чувств, развитие этических чувств, доброжелательности и эмоций, нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других, развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками, формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни.

### **Требования к личностным планируемым результатам**

8. *Формирование социально – эмоциональной составляющей*
  - «Уверенность в себе»
    - Осознает, что может, а что ему пока не удастся;
  - «Чувства, желания, взгляды»
    - понимает язык эмоций (позы, мимика, жесты и т.д.);
    - проявляет собственные чувства;
  - «Социальные навыки»
    - пользуется речевыми и жестовыми формами взаимодействия для установления контактов, разрешения конфликтов;
    - использует элементарные формы речевого этикета;
    - охотно участвует в совместной деятельности (сюжетно-ролевых играх, инсценировках, хоровом пении, танцах и др., в создании совместных панно, рисунков, аппликаций, конструкций и поделок и т. п.).
9. *Компоненты социально – познавательной сферы*
  - Мотивационно – личностный блок
    - стремится помогать окружающим
  - Познавательные ценности
    - Проявляет отношение к действиям другого человека
  - Ценности преобразования
    - стремится помогать окружающим
  - Ценности переживания
    - осознает значимость другого человека
    - выражает сочувствие и радость.
10. *Навыки адаптации*
  - Биологический уровень
    - Сообщает о дискомфорте, вызванном внешними факторами (температурный режим, освещение и т.д.)
11. *Освоение доступных социальных ролей*
  - Осознает себя в следующих социальных ролях:

- ситуативных.

12. Развитие мотивов учебной деятельности

- проявляет мотивацию благополучия (желает заслужить одобрение, получить хорошие отметки)

13. Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах

Ответственность за собственное здоровье, безопасность и жизнь

- осознает, что определенные его действия несут опасность для него.

Ответственность за собственные вещи

- осознает ответственность, связанную с сохранностью его вещей: одежды, игрушек, мебели в собственной комнате.

Экологическая ответственность

- не мусорит на улице, в помещении

- бережно относится к растениям.

14. Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками

- принимает участие в коллективных делах и играх

- уважительно относится к окружающим людям

**Предметные результаты:**

1) 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.

**Формирование базовых учебных действий в 5 У классе**

Требования Стандарта	Планируемые результаты
1. Подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.	- 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.
2. Формирование учебного поведения: • направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);	- 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
• умение выполнять	- понимает жестовую инструкцию

инструкции педагога	- понимает инструкцию по инструкционным картам - понимает инструкцию по пиктограммам - выполняет стереотипную инструкцию: «возьми» «дай» «покажи» «посмотри на меня» - выполняет одноступенчатую инструкцию
• использование по назначению учебных материалов;	- бумаги - цветной бумаги - тетрадей - карандашей - ручек
• умение выполнять действия по образцу и по подражанию	- 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
3. Формирование умения выполнять задание: • в течение определенного периода времени	- способен удерживать произвольное внимание на выполнении посильного задания 5-7 мин.
• от начала до конца	- при организующей, направляющей помощи способен выполнить посильное задание от начала до конца - выполняет задания, но требуется незначительная стимуляция
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

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

#### *Сформированность представлений*

<b>1. Представление отсутствует</b>	-
<b>2. Не выявить наличие представлений</b>	?

<b>3. Представление на уровне:</b>		
- использования по прямой подсказке		<b>пп</b>
- использование с косвенной подсказкой (изображение)		<b>кп</b>
- самостоятельное использование		<b>+</b>

**Учебно-тематическое планирование  
Домоводство 5У класс**

№ п/п	Раздел	Кол-во часов	Экскурсии	Практические работы
1.	Обращение с кухонным инвентарем	13	0	6
2.	Покупки	14	0	0
3.	Приготовление пищи	16	0	1
4.	Уход за вещами.	38	0	5
5.	Уборка помещения и территории	55	2	8
<b>Итого за год</b>		<b>136</b>	<b>2</b>	<b>20</b>

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

<b>Учебная программа по предмету</b>	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»
<b>Учебник</b>	
<b>Учебные пособия</b>	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.
<b>Методические пособия</b>	
<b>Цифровые образовательные ресурсы</b>	Видеофильмы, презентации, аудиозаписи
<b>Оборудование</b>	Кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос), ковровиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли, тачки, лейки).

**Календарно-тематическое планирование  
учебного предмета «Домоводство»**

№ п/п	Тема урока	дата
<b>Уборка помещения и территории.</b>		
1.	Вводный инструктаж по ОТ и ТБ. <b>Экскурсия</b> 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.	Практическая работа «Сгребание листьев и травы на участке».	
8.	Сгребание листьев и травы на участке	
9.	Сгребание листьев и травы на участке	
10.	<b>Практическая работа «Хранение инвентаря».</b>	
<b>Покупки.</b>		
11.	Выбор места для совершения покупок (продуктовый магазин).	
12.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	
13.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	
14.	Нахождение нужного товара в магазине.	
15.	Нахождение нужного товара в магазине.	
16.	Нахождение нужного товара в магазине.	
17.	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника пакету с продуктом.	
18.	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника пакету с продуктом.	
19.	Складывание покупок в сумку.	
20.	Складывание покупок в сумку.	
21.	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.	
22.	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.	
23.	Раскладывание продуктов в места хранения.	
24.	Раскладывание продуктов в места хранения.	
<b>Обращение с кухонным инвентарем.</b>		
25.	Различение предметов посуды для сервировки стола ( тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	
26.	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	
27.	Узнавание (различие) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска).	
28.	Узнавание (различие) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска).	
29.	Различие чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	
30.	Узнавание (различие) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	
31.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение остатков пищи с посуды, замачивание посуды, намывливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	
32.	<b>Практическая работа:</b> чистка посуды.	
33.	<b>Практическая работа:</b> выбор моющих средств.	
34.	<b>Практическая работа:</b> замачивание посуды.	
35.	<b>Практическая работа:</b> протираание посуды губкой.	
36.	<b>Практическая работа:</b> ополаскивание посуды.	
37.	<b>Практическая работа:</b> сушка посуды.	

<b>Приготовление пищи.</b>		
38.	Узнавание (различие) напитков (чай, сок, вода, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.	
39.	Узнавание (различие) напитков (чай, сок, вода, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.	
40.	Узнавание (различие) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом.	
41.	Узнавание (различие) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом.	
42.	Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.	
43.	Узнавание (различие) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих отработки (приготовления) (мясо (свинина, баранина, говядина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш).	
44.	Узнавание (различие) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих отработки (приготовления) (мясо (свинина, баранина, говядина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш).	
45.	Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.	
46.	Знание (соблюдение) правил гигиены при потреблении пищи.	
47.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	
48.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	
49.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	
50.	Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении завтрака.	
51.	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.	
52.	Приготовление завтрака. <b>Практическая работа:</b> варка яйца.	
53.	Сервировка стола к завтраку: яйца отварные с чаем.	
<b>Уборка помещения и территории.</b>		
54.	<b>Экскурсия</b> на участок. Работа дворника на прилегающей к центру территории. Наблюдение за работой дворника на улице.	
55.	Узнавание (различие) инвентаря, предназначенного для уборки снега.	
56.	<b>Практическая работа.</b> Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	
57.	Хранение инвентаря для уборки снега.	
<b>Уход за вещами.</b>		
58.	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	
59.	Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье).	
60.	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань).	
61.	Сортировка вещей по назначению (постельное, кухонное белье, одежда).	
62.	Сортировка по предметам одежды (майка, брюки, рубашка, носки).	
63.	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	
64.	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	
65.	Наполнение емкости водой.	
66.	Узнавание (различие) моющих средств.	
67.	Выбор моющего средства.	
68.	Отмеривание необходимого количества моющего средства.	
69.	Повторный инструктаж по ОТ и ТБ. <b>Практическая работа:</b> ручная стирка (наполнение емкости водой, выбор моющего средства,	

	замачивание).	
70.	<b>Практическая работа:</b> ручная стирка (наполнение емкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	
71.	<b>Практическая работа:</b> ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку).	
72.	Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья.	
73.	Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья.	
74.	Закладывание белья в машину. Вынимание белья из машины.	
75.	Закладывание белья в машину. Вынимание белья из машины.	
76.	Уход за одеждой. Складывание вещей: постельного (кухонного белья), предметов одежды.	
77.	Уход за одеждой. Складывание вещей: постельного (кухонного белья), предметов одежды.	
78.	Уход за одеждой. Складывание вещей: постельного (кухонного белья), предметов одежды.	
79.	Вывешивание одежды на «плечики».	
80.	Вывешивание одежды на «плечики».	
81.	Вывешивание одежды на «плечики».	
82.	Чистка одежды.	
83.	Чистка одежды.	
84.	Складывание вещей на хранение.	
85.	Складывание вещей на хранение.	
86.	Складывание вещей на хранение.	
87.	Уход за обувью. Определение необходимости чистки обуви.	
88.	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	
89.	Знание (различие) средств для чистки обуви.	
90.	Знание (различие) средств для чистки обуви.	
91.	Выбор чистящего средства.	
92.	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	
93.	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	
94.	<b>Практическая работа:</b> чистка обуви.	
95.	<b>Практическая работа:</b> чистка обуви.	
<b>Уборка помещения и территории.</b>		
96.	Узнавание (различие) чистого и грязного помещения.	
97.	Уборка мебели. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	
98.	Выбор одежды и инвентаря для уборки мебели.	
99.	Инвентарь, средства, знакомство с практическими действиями.	
100.	<b>Практическая работа:</b> вытирание поверхности мебели.	
101.	Уборка поверхностей интерьера (мебель).	
102.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Инвентарь, средства, практические действия. Соблюдение последовательности действий при уборке.	
103.	<b>Практическая работа:</b> уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	
104.	Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	
105.	Одежда и инвентарь для уборки. Хранение инвентаря.	
106.	Уборка пола (выбор инвентаря). Сметание мусора на полу.	
107.	Уборка пола (выбор инвентаря). Сметание мусора на полу.	
108.	Уборка пола (выбор инвентаря). Заметание мусора на совок.	
109.	Уборка пола (выбор инвентаря). Заметание мусора на совок.	
110.	Уборка пола (выбор инвентаря). Высыпание мусора в урну.	
111.	Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (кабинет). Соблюдение правил ТБ при уборке помещений.	
112.	<b>Практическая работа:</b> уборка крупного бытового мусора в кабинете.	
113.	<b>Практическая работа:</b> вынос крупного бытового мусора в специально	

	отведенные места.	
114.	Итоговый урок.	
115.	Пылесос (без мешка для пыли). Различение основных частей пылесоса.	
116.	Правила ТБ при работе с пылесосом (без мешка для пыли). Подготовка пылесоса к работе.	
117.	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	
118.	<b>Практическая работа.</b> Чистка поверхности пылесосом (без мешка для пыли).	
119.	Чистка пылесоса (без мешка для пыли) после уборки.	
120.	Виды полов. Деревянный пол.	
121.	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	
122.	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	
123.	Правила ТБ при мытье пола. Выбор инвентаря.	
124.	<b>Практическая работа.</b> Мытье пола.	
125.	<b>Практическая работа.</b> Мытье пола.	
126.	Уборка зеркальных поверхностей. Правила ТБ при мытье зеркал. Выбор инвентаря и средств.	
127.	Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала.	
128.	Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала.	
129.	Мытье зеркала.	
130.	Мытье зеркала.	
131.	Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой.	
132.	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	
133.	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	
134.	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	
135.	Уход за уборочным инвентарем.	
136.	Инструктаж по безопасности в летний период. Уход за уборочным инвентарем..	

**Оценочные материалы (КИМы)  
по предмету «Домоводство» 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**



**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 2023г.

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 1  
от «30» августа 2023г.

Утверждена  
Приказом директора № 136-од  
от «30» августа 2023г.  
\_\_\_\_\_ 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»***

для 6 У класса

Составители: Мадьярова Е.Ю.

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

## Пояснительная записка.

### Домоводство

Рабочая программа для обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями по предмету «Домоводство» в 6 У классе 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 обучающихся с умственной отсталостью, с ТМНР и РАС ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия обучающихся в работе по дому, воспитывается потребность устроить свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость учащихся от окружающих, но и укрепляет уверенность в своих силах.

**Цель:** повышение самостоятельности обучающихся 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, обучающиеся могут в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности обучающихся 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
6 класс	5	34	170

### Место учебного предмета «Домоводство» в учебном плане, для обучающегося с РАС.

Класс	Количество часов в неделю	Количество учебных недель	Количество часов в год
6 класс	3	34	102

### Примерное содержание предмета

#### 6Укласс

#### Обращение с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. 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, электрический чайник, холодильник). 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. Натирание продуктов на тёрке. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. 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 блюд из яиц: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (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 шелковая ткань, нижнее белье, уличная одежда, школьная форма. 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.

### **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. Расчетные операции в магазине. Использование наличных денег. Раскладывание продуктов в места хранения.

### **Уборка помещений и территории.**

*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.* 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 бытового мусора. 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.

## **Возможные планируемые результаты изучения учебного курса**

### **6У класс**

#### ***Личностные результаты:***

1. Основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»;
2. Социально – эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
3. Формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в единстве и разнообразии природной и социальной частей;
4. Формирование уважительного отношения к окружающим;
5. Овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся развивающемся мире;
6. Освоение доступных социальных ролей, развитие мотивов учебной деятельности;
7. Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
8. Формирование эстетических потребностей, ценностей, чувств;
9. Развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально - нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
10. Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
11. Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Формирование личностных результатов обучения происходит в реализации следующих компонентов: формирование персональной идентичности, формирование социально – эмоциональной составляющей, компоненты социально – познавательной сферы, навыки адаптации, освоение доступных социальных ролей, развитие мотивов учебной деятельности, развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах, формирование эстетических потребностей, ценностей, чувств, развитие этических чувств, доброжелательности и эмоций, нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других, развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками, формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни.

#### **Требования к личностным планируемым результатам**

1. *Формирование социально – эмоциональной составляющей*  
«Уверенность в себе»

- понимает эмоциональные состояния других людей;  
«Социальные навыки»
  - умеет устанавливать и поддерживать контакты;
  - умеет кооперироваться и сотрудничать;
  - избегает конфликтных ситуаций;
  - вступает в диалог с окружающими по собственной инициативе;
2. *Компоненты социально – познавательной сферы*  
Мотивационно – личностный блок
- испытывает потребность в новых знаниях (на начальном уровне)
- Познавательные ценности
- Проявляет отношение к действиям другого человека
- Ценности преобразования
- стремится помогать окружающим
- Ценности переживания
- выражает сочувствие и радость.
3. *Навыки адаптации*  
Биологический уровень
- Сообщает об изменениях в организме (заболевание, ограниченность некоторых функций и т.д.)
4. *Освоение доступных социальных ролей*  
Осознает себя в следующих социальных ролях:
- ситуативных.
5. *Развитие мотивов учебной деятельности*
- проявляет мотивацию благополучия (желает заслужить одобрение, получить хорошие отметки)
6. *Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах*  
Ответственность за собственное здоровье, безопасность и жизнь
- использует модели безопасного поведения в условиях повседневной жизни и в различных опасных ситуациях
- Ответственность за собственные вещи
- осознает ответственность, связанную с сохранностью его вещей: одежды, игрушек, мебели в собственной комнате.
- Экологическая ответственность
- не мусорит на улице, в помещении
  - бережно относится к растениям.
7. *Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками*
- принимает участие в коллективных делах и играх
  - принимает и оказывает помощь

### **Предметные результаты:**

- 1) *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.

### **Формирование базовых учебных действий в 6 У классе**

Требования Стандарта	Планируемые результаты
1. Подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде	- входить и выходить из учебного помещения со звонком

сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения), пользоваться учебной мебелью</li> <li>- адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д)</li> <li>- организовывать рабочее место</li> <li>- принимать цели и произвольно включаться в деятельность,</li> <li>- следовать предложенному плану и работать в общем темпе</li> <li>- передвигаться по школе,</li> <li>- находить свой класс, другие необходимые помещения.</li> </ul>
<p>2. Формирование учебного поведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- фиксирует взгляд на изображении</li> <li>- фиксирует взгляд на экране монитора</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• умение выполнять инструкции педагога</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимает инструкцию по инструкционным картам</li> <li>- понимает инструкцию по пиктограммам</li> <li>- выполняет стереотипную инструкцию: «покажи»</li> <li>«посмотри на меня»</li> <li>- выполняет одноступенчатую инструкцию</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• использование по назначению учебных материалов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- бумаги</li> <li>- цветной бумаги</li> <li>- тетрадей</li> <li>- альбомов для рисования</li> <li>- карандашей</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• умение выполнять действия по образцу и по подражанию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет действие способом «рука-в-руке»</li> <li>- подражает действиям, выполняемым педагогом</li> <li>- последовательно выполняет отдельные операции действия по образцу педагога</li> <li>- выполняет действия с опорой на картинный план с помощью педагога</li> </ul>
<p>3. Формирование умения выполнять задание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• в течение определенного периода времени</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способен удерживать произвольное внимание на выполнении посильного задания 5-7 мин.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• от начала до конца</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- при организующей, направляющей помощи способен выполнить посильное задание от начала до конца</li> <li>- выполняет задания, но требуется незначительная стимуляция</li> </ul>
<p>4. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентируется в режиме дня, расписании уроков с помощью педагога</li> <li>- выстраивает алгоритм предстоящей деятельности (словесный или наглядный план) с помощью педагога</li> </ul>

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

*Сформированность представлений*

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

**Учебно-тематическое планирование  
Домоводство бу класс**

№ п/п	Раздел	Кол-во часов	Экскурсии	Практические работы
1.	Обращение с кухонным инвентарем	30	0	4
2.	Покупки	25	0	0
3.	Приготовление пищи	40	0	15
4.	Уход за вещами.	30	0	3
5.	Уборка помещения.	30	0	7
6.	Уборка территории	15	2	5
<b>Итого за год</b>		<b>170</b>	<b>2</b>	<b>34</b>

**Учебно-тематическое планирование  
Домоводство бу класс, для обучающегося с РАС.**

№ п/п	Раздел	Кол-во часов	Экскурсии	Практические работы
1.	Обращение с кухонным инвентарем	18	0	2
2.	Покупки	15	0	0
3.	Приготовление пищи	24	0	10
4.	Уход за вещами.	18	0	3
5.	Уборка помещения.	18	0	5
6.	Уборка территории	9	2	4
<b>Итого за год</b>		<b>102</b>	<b>2</b>	<b>24</b>

**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»
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, пылесос, электрическая плита), магнитная доска, уборочный инвентарь (тляпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

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

№ п/п	Тема урока	Дата
<b>Уборка помещений и территории – 5ч.</b>		
1	Вводный инструктаж по ОТ и ТБ. <i>Экскурсия</i> на участок. Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке.	
2	Первичный инструктаж по ОТ и ТБ. <b>Практическая работа</b> «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	
3	<b>Практическая работа</b> «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).	
<b>Покупки – 25ч</b>		
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	Раскладывание продуктов в места хранения.	
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	Раскладывание продуктов в места хранения.	
29	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	
30	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	
<b>Обращение с кухонным инвентарём -30 ч.</b>		
31	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намывание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	
32	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	
33	<b>Практическая работа:</b> мытьё посуды (чашки, тарелки).	
34	<b>Практическая работа:</b> мытьё посуды (ложки, вилки, ножи).	
35	<b>Практическая работа:</b> мытьё посуды (кастрюли, сковородки).	
36	<b>Практическая работа:</b> 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.	
<b>Приготовление пищи – 40 ч.</b>		
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: мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом, натирание продуктов на тёрке.	
67	<b>Практическая работа:</b> мытьё продуктов.	
68	<b>Практическая работа:</b> чистка овощей (картофель, морковь).	
69	<b>Практическая работа:</b> чистка овощей (свёкла, кабачок).	
70	<b>Практическая работа:</b> чистка овощей (лук, чеснок).	
71	<b>Практическая работа:</b> резание ножом (хлеб).	
72	<b>Практическая работа:</b> нарезание продуктов (овощи).	
73	<b>Практическая работа:</b> 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. <b>Практическая работа:</b> 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. <b>Практическая работа:</b> 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	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба.	
87	Приготовление завтрака. <b>Практическая работа:</b> 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. <b>Практическая работа:</b> яичница.	
90	Сервировка стола к завтраку: яичница.	

91	Приготовление завтрака. <b>Практическая работа:</b> омлет.	
92	Сервировка стола к завтраку: омлет.	
93	Приготовление завтрака. <b>Практическая работа:</b> 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. <b>Практическая работа:</b> 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. <b>Практическая работа:</b> винегрет.	
100	Сервировка стола к завтраку: винегрет.	
<b>Уборка помещений и территории – 5 ч.</b>		
101	Экскурсия на участок. Работа дворника на прилегающей к школе территории. Наблюдение за работой дворника на улице.	
102	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	
103	<b>Практическая работа.</b> Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	
104	<b>Практическая работа.</b> Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	
105	Хранение инвентаря для уборки снега.	
<b>Уход за вещами -30 ч.</b>		
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	<b>Практическая работа:</b> ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	
116	<b>Практическая работа:</b> 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	<b>Практическая работа:</b> мытьё обуви.	
<b>Уборка помещений и территории – 30 ч.</b>		
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 мебели.	
139	<b>Практическая работа:</b> мытьё поверхности мебели. Оценка результата работы.	
140	Нахождение технического персонала на территории школы, 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	<i>Итоговый урок.</i>	
144	Соблюдение последовательности действий при мытье деревянного крашеного пола.	
145	Правила ТБ при мытье деревянного крашеного пола. Выбор инвентаря.	
146	<b>Практическая работа.</b> Мытьё крашеного пола.	
147	Виды полов (покрытия полов). Пол, покрытый линолеумом.	
148	Соблюдение последовательности действий при мытье пола, покрытого линолеумом.	
149	Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой по теме.	
150	Правила ТБ при мытье деревянного пола, покрытого линолеумом. Выбор инвентаря.	
151	<b>Практическая работа.</b> Мытьё пола, покрытого линолеумом.	
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	<b>Практическая работа.</b> 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	<b>Практическая работа:</b> мытьё зеркала (повторение).	
160	Соблюдение последовательности действий при мытье окон.	
161	<b>Практическая работа:</b> мытьё стекла.	
162	Нахождение технического персонала на территории школы, обращение с просьбой о помощи.	
163	<i>Мелкий ремонт.</i> Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.	

164	Выполнение ремонтных работ. Пришивание пуговицы.	
165	<b>Практическая работа.</b> Выполнение ремонтных работ. Пришивание пуговицы.	
<b>Уборка помещений и территории – 5 ч.</b>		
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. <b>Практическая работа.</b>	
170	Инструктаж по безопасности в летний период. Уход за уборочным инвентарем.	

**Календарно-тематическое планирование  
учебного предмета «Домоводство»  
6У класс, для обучающегося с РАС.**

№ п/п	Тема урока	Дата
<b>Уборка помещений и территории – 3ч.</b>		
1	Вводный инструктаж по ОТ и ТБ. <i>Экскурсия</i> на участок. Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке.	
2	Первичный инструктаж по ОТ и ТБ. <b>Практическая работа</b> «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	
3	<b>Практическая работа</b> «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	
<b>Покупки – 15ч</b>		
4	Выбор места совершения покупок (магазин овощи-фрукты).	
5	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	
6	Нахождение нужного товара в магазине.	
7	Складывание покупок в сумку.	
8	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	
9	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	
10	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	
11	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	
12	Выбор места совершения покупок (магазин молочных продуктов).	
13	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	
14	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	
15	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	
16	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	
17	Раскладывание продуктов в места хранения.	
18	Раскладывание продуктов в места хранения.	
<b>Обращение с кухонным инвентарём -18ч.</b>		
19	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	
20	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	
21	<b>Практическая работа:</b> мытьё посуды (чашки, тарелки).	
22	<b>Практическая работа:</b> мытьё посуды (кастрюли, сковородки).	
23	Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу.	

24	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка). Практическое применение.	
25	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (открывалка, скалка и др.). Практическое применение.	
26	Различение бытовых приборов по назначению (блендер).	
27	Знание правил техники безопасности при пользовании блендером.	
28	Хранение блендера.	
29	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник).	
30	Знание правил техники безопасности при пользовании электрическим чайником.	
31	Хранение электрического чайника.	
32	Различение бытовых приборов по назначению (холодильник).	
33	Знание правил техники безопасности при пользовании холодильником.	
34	Уход за холодильником.	
35	Выбор посуды и столовых приборов.	
36	Раскладывание столовых приборов и посуды.	
<b>Приготовление пищи – 24 ч.</b>		
37	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	
38	Подготовка кухни. Выбор спец. инвентаря для работы на кухне.	
39	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	
40	Соблюдение правил и последовательности действий при обработке продуктов: мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом, натирание продуктов на тёрке.	
41	<b>Практическая работа:</b> мытьё продуктов.	
42	<b>Практическая работа:</b> чистка овощей (картофель, морковь).	
43	<b>Практическая работа:</b> резание ножом (хлеб).	
44	<b>Практическая работа:</b> нарезание продуктов (овощи).	
45	<b>Практическая работа:</b> натирание продуктов на тёрке (овощи).	
46	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	
47	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	
48	Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении завтрака.	
49	Повторный инструктаж по ОТ и ТБ. Сервировка стола к завтраку: чайная церемония.	
50	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба.	
51	Приготовление завтрака. <b>Практическая работа:</b> холодные бутерброды.	
52	Приготовление завтрака. <b>Практическая работа:</b> горячие бутерброды.	
53	Сервировка стола к завтраку: горячие бутерброды.	
54	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из яиц: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц,	
55	Приготовление завтрака. <b>Практическая работа:</b> омлет.	
56	Сервировка стола к завтраку: омлет.	
57	Приготовление завтрака. <b>Практическая работа:</b> яичница.	
58	Приготовление завтрака. <b>Практическая работа:</b> салат.	
59	Сервировка стола к завтраку: салат.	
60	Соблюдение последовательности действий при приготовлении винегрета: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей, ...	

<b>Уборка помещений и территории – 3 ч.</b>		
61	Экскурсия на участок. Работа дворника на прилегающей к школе территории. Наблюдение за работой дворника на улице.	
62	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	
63	<b>Практическая работа.</b> Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	
<b>Уход за вещами -18 ч.</b>		
64	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	
65	Сортировка белья по цвету (таблица цветов).	
66	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шёлковая ткань).	
67	<i>Ручная стирка белья.</i> Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	
68	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	
69	<b>Практическая работа:</b> ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	
70	<b>Практическая работа:</b> ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку).	
71	<i>Машинная стирка.</i> Автоматическая машинка для стирки белья.	
72	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	
73	Закладывание белья в машину.	
74	Стирка белых х/б вещей (кухонные полотенца, салфетки).	
75	Вынимание белья из машины.	
76	<i>Уход за одеждой.</i> Складывание вещей с предварительной сортировкой.	
77	Вывешивание одежды на вешалки различной конфигурации.	
78	Сухая чистка одежды.	
79	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	
80	Знание (различение) средств для мытья обуви.	
81	<b>Практическая работа:</b> мытьё обуви.	
<b>Уборка помещений и территории – 18 ч.</b>		
82	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	
83	<i>Уборка мебели.</i> Виды мебели, требующие мытья поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	
84	<i>Уборка мебели.</i> Виды мебели, требующие мытья поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	
85	<i>Итоговый урок.</i>	
86	Выбор одежды, инвентаря, средств для уборки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке мебели	
87	Виды полов (покрытия полов). Деревянный крашенный пол.	
88	<b>Практическая работа.</b> Мытьё крашеного пола.	
89	Виды полов (покрытия полов). Пол, покрытый линолеумом.	
90	Соблюдение последовательности действий при мытье пола, покрытого линолеумом.	
91	<b>Практическая работа.</b> Мытьё пола, покрытого линолеумом.	
92	Пылесос (с мешком для сбора пыли). Различение основных частей пылесоса.	
93	<b>Практическая работа.</b> Чистка поверхности пылесосом (с мешком для сбора пыли).	
94	Чистка пылесоса (с мешком для сбора пыли) после уборки.	
95	<i>Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей.</i> Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	
96	Соблюдение последовательности действий при мытье окон.	



97	<b>Практическая работа:</b> мытьё стекла.	
98	Нахождение технического персонала на территории школы, обращение с просьбой о помощи.	
99	<b>Практическая работа.</b> <i>Выполнение ремонтных работ.</i> Пришивание пуговицы.	
<b>Уборка помещений и территории – 3 ч.</b>		
100	Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой.	
101	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	
102	Инструктаж по безопасности в летний период. Уборка территории: сгребание травы и листьев. <b>Практическая работа.</b>	

**Оценочные материалы (КИМы)  
по предмету «Домоводство»**

**6 класс**

**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:**



*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 2023г.

Принята на заседании  
Педсовета  
Протокол № 1  
от «30» августа 2023г.

Утверждена  
Приказом директора № 136-од  
от «30» августа 2023г.  
\_\_\_\_\_ Е.В. Соснина

Составлена в соответствии с:

- АООП образования обучающихся с 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*»

для 8 У класса

Составитель: Куркакова О.В.

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

## Пояснительная записка.

### Домоводство

Рабочая программа для обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями по предмету «Домоводство» в 8 У классе 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 обучающихся с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия обучающихся 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 учащихся от окружающих, но и укрепляет уверенность в своих силах.

**Цель:** повышение самостоятельности обучающихся 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 обучающиеся могут в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности обучающихся 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 5 по 13 год обучения.

### Место учебного предмета «Домоводство» в учебном плане

Класс	Количество часов в	Количество учебных	Количество часов в
	неделю	недель	год
8 класс	5	34	170

### Примерное содержание учебного предмета «Домоводство»

#### *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.***

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. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

### ***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.

*Глажение утюгом.* Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды.

*Уход за обувью.* Соблюдение последовательности действий при мытьё 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. 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 и территории.***

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

### **Возможные планируемые результаты изучения учебного предмета «Домоводство»**

#### ***Личностные результаты:***

1. Основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»;
2. Социально – эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
3. Формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в единстве и разнообразии природной и социальной частей;
4. Формирование уважительного отношения к окружающим;
5. Овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся развивающемся мире;
6. Освоение доступных социальных ролей, развитие мотивов учебной деятельности;
7. Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
8. Формирование эстетических потребностей, ценностей, чувств;
9. Развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально - нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
10. Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
11. Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Формирование личностных результатов обучения происходит в реализации следующих компонентов: формирование персональной идентичности, формирование социально – эмоциональной составляющей, компоненты социально – познавательной сферы, навыки адаптации, освоение доступных социальных ролей, развитие мотивов учебной деятельности, развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах, формирование эстетических потребностей, ценностей, чувств, развитие этических чувств, доброжелательности и эмоций, нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других, развитие навыков

сотрудничества со взрослыми и сверстниками, формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни.

### **Требования к личностным планируемым результатам**

1. *Формирование социально – эмоциональной составляющей*
  - «Уверенность в себе»
    - Осознает, что может, а что ему пока не удастся;
  - «Чувства, желания, взгляды»
    - понимает эмоциональные состояния других людей;
    - понимает язык эмоций (позы, мимика, жесты и т.д.);
    - проявляет собственные чувства;
  - «Социальные навыки»
    - умеет кооперироваться и сотрудничать;
    - использует элементарные формы речевого этикета;
    - охотно участвует в совместной деятельности (сюжетно-ролевых играх, инсценировках, хоровом пении, танцах и др., в создании совместных панно, рисунков, аппликаций, конструкций и поделок и т. п.).
2. *Компоненты социально – познавательной сферы*
  - Мотивационно – личностный блок
    - стремится помогать окружающим
  - Познавательные ценности
    - Проявляет отношение к действиям другого человека
  - Ценности преобразования
    - стремится помогать окружающим
  - Ценности переживания
    - осознает значимость другого человека
    - выражает сочувствие и радость.
3. *Навыки адаптации*
  - Биологический уровень
    - Сообщает о дискомфорте, вызванном внешними факторами (температурный режим, освещение и т.д.)
    - Сообщает об изменениях в организме (заболевание, ограниченность некоторых функций и т.д.)
4. *Освоение доступных социальных ролей*
  - Осознает себя в следующих социальных ролях:
    - семейно – бытовых
    - ситуативных.
5. *Развитие мотивов учебной деятельности*
  - проявляет мотивацию благополучия (желает заслужить одобрение, получить хорошие отметки)
  - проявляет элементарную престижную мотивацию (желает быть первым, занять престижное место среди товарищей)
6. *Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах*
  - Ответственность за собственное здоровье, безопасность и жизнь
    - использует модели безопасного поведения в условиях повседневной жизни и в различных опасных ситуациях
  - Ответственность за собственные вещи
    - осознает ответственность, связанную с сохранностью его вещей: одежды, игрушек, мебели в собственной комнате.
  - Экологическая ответственность
    - не мусорит на улице, в помещении
    - бережно относится к растениям.
7. *Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками*
  - уважительно относится к окружающим людям
  - принимает и оказывает помощь
  - соотносит свои желания, стремления с интересами других людей.

**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.

**Формирование базовых учебных действий в 8 У классе**

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



	выполнить посильное задание от начала до конца - выполняет задания, но требуется незначительная стимуляция - задание выполняет со значительной помощью педагога
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

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>	
<b>1. Пассивное участие / соучастие.</b> - действие выполняется взрослым (ребенок позволяет что-либо сделать с ним).	-
<b>2. Активное участие.</b> действие выполняется ребёнком:	
- со значительной помощью взрослого	<b>зпв</b>
- с частичной помощью взрослого	<b>чпв</b>
- по последовательной инструкции (изображения или вербально)	<b>пи</b>
- по подражанию или по образцу	<b>по</b>
- самостоятельно с ошибками	<b>со</b>
- полностью самостоятельно	<b>+</b>

### *Сформированность представлений*

<b>1. Представление отсутствует</b>	-
<b>2. Не выявить наличие представлений</b>	?
<b>3. Представление на уровне:</b>	
- использования по прямой подсказке	<b>пп</b>
- использование с косвенной подсказкой (изображение)	<b>кп</b>
- самостоятельное использование	<b>+</b>

### Учебно-тематическое планирование

№ п/п	Раздел	Кол-во часов	Экскурсии	Практические работы
1.	Обращение с кухонным инвентарем	30	0	8
2.	Покупки	25	2	0
3.	Приготовление пищи	40	0	7
4.	Уход за вещами.	30	0	3
5.	Уборка помещения и территории	45	1	9
<b>Итого за год</b>		<b>170</b>	<b>2</b>	<b>27</b>

### 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»
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»**

№ п/п	Тема урока	Дата
<b>Уборка помещения и территории</b>		
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. <b>Практическая работа</b> «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	
3	<b>Практическая работа</b> «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).	
<b>Покупки</b>		
6	Выбор места совершения покупок (молочный отдел).	
7	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалета 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 (мясной отдел).	
16	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	
17	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	
18	Выбор места совершения покупок (молочный отдел).	
19	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалета 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 .	
<b>Обращение с кухонным инвентарём</b>		
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	<b>Практическая работа:</b> мытьё посуды (чашки, бокалы, стаканы).	
34	<b>Практическая работа:</b> мытьё посуды (блюдца, тарелки, салатники).	
35	<b>Практическая работа:</b> мытьё посуды (терка, венчик, овощечистка).	
36	<b>Практическая работа:</b> мытьё посуды (шумовка, дуршлаг, половник).	
37	<b>Практическая работа:</b> мытьё посуды (лопаточка, пресс для чеснока).	
38	<b>Практическая работа:</b> мытьё посуды (разделочная доска, скалка и др.)	
39	<b>Практическая работа:</b> мытьё посуды (кастрюли, сковородки).	
40	<b>Практическая работа:</b> мытьё посуды (посуда для запекания).	
41	Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу.	
42	Различение бытовых приборов по назначению (тостер).	
43	Правила техники безопасности при пользовании тостером.	
44	Соблюдение последовательности действий при пользовании тостером.	
45	Мытьё тостера после использования.	
46	Хранение тостера.	
47	Различение бытовых приборов по назначению (блендер).	
48	Правила техники безопасности при пользовании блендером.	
49	Соблюдение последовательности действий при пользовании блендером.	
50	Мытьё блендера по мере загрязнения.	
51	Хранение блендера.	
52	Различение бытовых приборов по назначению (электроплита).	
53	Знание правил техники безопасности при пользовании электроплитой.	
54	Соблюдение последовательности действий при пользовании электроплиты.	
55	Мытьё плиты по мере загрязнения.	
56	Уход за плитой.	
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.	
<b>Приготовление пищи</b>		

61	Подготовка кухни. Выбор спец. инвентаря для работы на кухне.	
62	Узнавание (различение) колбасных изделий, готовых к употреблению (колбаса).	
63	Узнавание (различение) колбасных изделий, готовых к употреблению (колбаса вареная, колбаса копчёная, колбаса сырокопчёная).	
64	Узнавание (различение) колбасных изделий (колбаса вареная), готовых к употреблению.	
65	Узнавание (различение) колбасных изделий (колбаса копчёная), готовых к употреблению.	
66	Узнавание (различение) колбасных изделий (колбаса сырокопчёная), готовых к употреблению.	
67	Узнавание (различение) круп, требующих обработки (ячмень).	
68	Узнавание (различение) круп, требующих обработки (пшено).	
69	Узнавание (различение) мясных изделий, требующих обработки (приготовления).	
70	Узнавание (различение) мясных изделий, требующих обработки (приготовления).	
71	Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия - макароны).	
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 ) мясных изделий.	
75	Соблюдение правил хранения изделий из мяса.	
76	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 чая с травами: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
78	Приготовление ужина. <b>Практическая работа:</b> травяной чай.	
79	Сервировка стола к ужину: чай травяной.	
80	Соблюдение последовательности действий при приготовлении чая с молоком: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
81	Приготовление ужина. <b>Практическая работа:</b> чай с молоком.	
82	Сервировка стола к ужину: чай с молоком.	
83	Соблюдение последовательности действий при приготовлении отварного мяса: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря	
84	Приготовление ужина. <b>Практическая работа:</b> отварное мясо.	
85	Сервировка стола к ужину: отварное мясо.	
86	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из картофеля: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (кастрюля, дуршлаг, тарелка), мытьё картофеля.	
87	Приготовление ужина. <b>Практическая работа:</b> картофельное пюре.	
88	Сервировка стола к ужину: картофельное пюре.	
89	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на воде: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
90	Приготовление ужина. <b>Практическая работа:</b> 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. <b>Практическая работа:</b> каша на молоке.	
94	Сервировка стола к ужину: каша.	
95	Соблюдение последовательности действий при приготовлении фруктового салата к ужину: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	

96	Приготовление завтрака. <b>Практическая работа:</b> фруктовый салат.	
97	Сервировка стола к завтраку: фруктовый салат.	
98	Соблюдение последовательности действий при приготовлении мясных блюд: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
99	Приготовление ужина. <b>Практическая работа:</b> котлета.	
100	Сервировка стола к ужину: котлета на пару.	
<b>Уборка помещения и территории</b>		
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	<b>Практическая работа.</b> Уборка снега: сгребание снега, сгребание снега.	
104	<b>Практическая работа.</b> Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	
105	Хранение инвентаря для уборки снега.	
<b>Уход за вещами</b>		
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	<b>Практическая работа:</b> ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	
116	<b>Практическая работа:</b> 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	<b>Практическая работа:</b> чистка обуви.	

<b>Уборка помещения и территории</b>		
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	<b>Практическая работа:</b> сухая чистка поверхности мебели. Оценка результата работы.	
140	Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (мытьё пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	
141	Виды полов (покрытия полов). Керамогранит. Соблюдение последовательности действий при мытье и подметании пола из керамогранита.	
142	Правила безопасности при мытье и подметании пола из керамогранита. Выбор инвентаря.	
143	<b>Практическая работа.</b> Мытьё и подметание пола из керамогранита.	
144	Итоговый урок.	
145	Виды полов (покрытия полов).	
146	Соблюдение последовательности действий при уборке пола.	
147	Правила ТБ при мытье и подметании пола. Выбор инвентаря.	
148	<b>Практическая работа:</b> уборка.	
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	<b>Практическая работа.</b> 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	<b>Практическая работа.</b> 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	Повторный инструктаж по ОТ и ТБ. Соблюдение последовательности действий при мытье мелких стеклянных вещей.	
161	<b>Практическая работа:</b> мытьё стеклянных вещей.	
162	Выполнение ремонтных работ. Пришивание петельки.	
163	Выполнение ремонтных работ. Пришивание петельки.	
164	Выполнение ремонтных работ. Знакомство со швом вперед иголку.	
165	Выполнение ремонтных работ. Знакомство со швом вперед иголку.	
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»**

**Раздел: «Обращение с кухонным инвентарем»**

**Задание №1. Выбрать кухонный инвентарь:**



**Раздел: «Покупки»**

**Задание №2. Выбрать продукты, которые продают в магазине, в мясном отделе:**



**Задание №3. Выбрать молочные продукты:**



**Раздел: «Уход за вещами»**

**Задание №4. Выбрать средства для машинной стирки:**



**Задание №5. Выбрать предметы для чистки обуви:**



**Раздел: «Уборка помещения и территории»**

**Задание №6. Выбрать инвентарь для уборки подоконников в классе:**



**Раздел: «Приготовление пищи»**

**Задание №7. Выбрать продукты для приготовления ужина (картофельное пюре с котлетой)**

