

Казенное общеобразовательное учреждение Омской области
«Нововаршавская адаптивная школа – интернат»
(КОУ «Нововаршавская школа-интернат»)

Рассмотрено
Методическим
объединением
Протокол № _____
от _____ августа _____ г

Согласовано
Заместитель директора
по УВР _____
Л.Ю.Арнович

Утверждаю
Директор школы

Т.П. Бородавко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по предмету Домоводство
8 в класс (2 вариант)
по учебному плану 2024-2025 учебный год

Составитель: С.В. Лесная

Нововаршавка, 2024 г.

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Домоводство» предназначена для учащихся 8в класса (2вариант), с умеренной, тяжелой и глубокой степенью интеллектуальных нарушений. Рабочая программа разработана в соответствии: Рабочая программа разработана в соответствии:

- Конституция Российской Федерации;
- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями от 01.05.2024 года);
 - Приказ Минобрнауки РФ от 19.12.2014 г № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой степенью интеллектуальных нарушений;
 - Приказ от 5.12. 2022 № 1063 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 22 марта 2021 г. № 115»;
 - Приказ от 24.12.2022 № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой степенью интеллектуальных нарушений»; Инструктивное письмо Министерства общего и профессионального образования РФ № 48 от 04.09.1997 «О специфике деятельности специальных (коррекционных образовательных учреждений I-VIII видов)»;
- Инструктивное письмо Минобразования РФ от 26 декабря 2000 года № 3 «О дополнении инструктивного письма Минобразования России от 04.09.1997 №48»;
- Письмо Министерства образования и науки РФ № 120 ФЗ (ст. 18) от 24.06. 1999 «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации № АФ-150/06 от 18.04. 2008 «О создании условий для получения образования детьми с ограниченными возможностями здоровья и детьми-инвалидами»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;
- Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой степенью интеллектуальных нарушений (вариант 2) КОУ «Нововаршавская школа-интернат» 5-9 классы на 2024-2025 учебный год;
- Устав казенного общеобразовательного учреждения Омской области «Нововаршавская адаптивная школа-интернат»;
- Учебный план казённого общеобразовательного учреждения Омской области, «Нововаршавская адаптивная школа-интернат» на 2024-2025 учебный год;
- Положение о структуре, порядке разработки и утверждении рабочих программ учебных предметов, коррекционных курсов, программ внеурочной деятельности педагогов Казенного общеобразовательного учреждения Омской области «Нововаршавская адаптивная школа-интернат»

Цель обучения - повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности. Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

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».

Основные задачи:

- развитие интереса к хозяйственно-бытовой деятельности;
- формирование навыков самообслуживания и организации быта;
- освоение отдельных видов работ с использованием бытовой химии;
- соблюдение необходимых правил техники безопасности.

Программа предусматривает проведение традиционных, обобщающих уроков, с применением такой формы работы, как фронтальная, индивидуальная, работа в парах. Ведущей формой работы учителя с обучающимися на уроке является фронтальная работа при осуществлении дифференцированного и индивидуального подхода. Для обучения характерны значительно сниженный темп обучения, структурная простота содержания знаний, максимально возможная самостоятельность и активность ученика в процессе обучения, многократная повторяемость материала при небольшом увеличении объема и усложнении его.

2.Общая характеристика предмета

Обучение ребенка с умеренной, тяжелой и глубокой степенью интеллектуальных нарушений ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно - бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Занятия по домоводству направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего развития учащихся.

Беседа на занятиях по домоводству является одним из основных методов обучения и применяется в сочетании с различными практическими работами: зарисовками, упражнениями и другими видами работ. В зависимости от задач занятия беседа может иметь различное назначение и должна сопровождаться наглядностью. Продолжительность беседы может быть различной, но она не должна являться единственным методом обучения, используемым на занятии.

При обучении по данной программе так же следует применять следующие специфические методы: моделирование реальных ситуаций с элементами игры - можно использовать на этапе закрепления пройденного материала и для формирования навыков общения; экскурсии; широко использовать наглядные средства обучения, демонстрацию учебных фильмов, особенно, если изучаемые объекты невозможно наблюдать непосредственно. Полезно использовать возможность замедленного показа или остановки кадра для более полного понимания детьми учебного материала. Так как учащиеся со сложной структурой дефекта не могут воспринимать большое количество информации, нужно выбирать фрагмент, который наиболее соответствует достижению поставленной цели, и сосредоточить внимание на нём.

Особое место в формировании социально-бытовых навыков отводится использованию предыдущего опыта, то есть умению переносить уже сформированные умения и навыки в новые ситуации. Для закрепления знаний и умений следует постоянно осуществлять повторение пройденного. Для повторения привлекается пройденный материал из других разделов, логично связанный с изучаемой темой.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане

Предмет «Домоводство» входит в образовательную область «Окружающий мир» обязательной части учебного плана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой степенью интеллектуальных нарушений и изучается на всех этапах обучения.

В соответствии с планом АООП и годовым календарным графиком КОУ «Нововаршавская школа-интернат» на 2024-2025 учебный год программа рассчитана на 170 часов в год (5 часов в неделю). Согласно производственному календарю на 2024-2025 год количество часов составило 164 часа в год.

Кол-во часов в неделю	Кол-во часов в I четверти	Кол-во часов в II четверти	Кол-во часов в III четверти	Кол-во часов в IV четверти	Кол-во часов за год
5	40	39	50	35	164

4. Планируемые результаты освоения коррекционного курса

Личностные и предметные планируемые результаты освоения программы обучающимися рассматриваются в качестве возможных (примерных), соответствующих индивидуальным возможностям и специфическим образовательным потребностям обучающихся.

Личностные результаты освоения АООП могут включать:

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 его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
4. формирование уважительного отношения к окружающим;
5. овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
6. освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
7. развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
8. формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
9. развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
10. развитие навыков сотрудничества с 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, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Предметные результаты

- соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила;
- соблюдать правила безопасной работы с бытовыми электроприборами;
- уметь пользоваться бытовыми приспособлениями по их прямому назначению;
- знать названия инструментов и оборудования, используемых в быту (в соответствии с годом обучения);
- уметь организовать и соблюдать санитарно-гигиенические требования при выполнении хозяйственно-бытовой работы;
- уметь принимать помощь окружающих;
- уметь эффективно взаимодействовать с окружающими в соответствии с нормами общежития;
- уметь адекватно реагировать на замечания взрослых.
- развитие мотивов учебной деятельности и осознание личностного смысла учения;
- планировать и контролировать действия в соответствии с поставленной задачей;
- -контролировать и оценивать свои действия, адекватно реагировать на замечания учителя;
- адекватно оценивать своё поведение и поведение окружающих;
- овладение способностью принимать и сохранять цели и задачи учебной деятельности;

- формирование личной ответственности за становление своей личности, адекватного поведения в обществе;
- определять наиболее эффективные способы достижения результата.

Базовые учебные действия

Характеристика базовых учебных действий

Г группа БУД	Учебные действия и умения
Личностные учебные действия	<ul style="list-style-type: none"> • испытывать чувство гордости за свою страну. <ul style="list-style-type: none"> • испытывать чувство гордости за свои школьные успехи и достижения, как собственные, так и своих товарищей. • уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности. • активно включаться в общепользную социальную деятельность.
Коммуникативные учебные действия	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействовать с одноклассниками во время учебной и трудовой деятельности; • владеть умением оценивать ситуацию и оперативно принимать решение; • излагать свое мнение, точку зрения и аргументировать ее.
Регулятивные учебные действия	<ul style="list-style-type: none"> • осознавать цели и задачи изучения курса, раздела, темы; • соотносить свои действия с поставленной целью; <ul style="list-style-type: none"> • осознанно действовать на основе разного вида инструкций для решения практических и учебных
Познавательные учебные действия	<ul style="list-style-type: none"> • осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий; <p>уметь использовать логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию) при выполнении заданий. (с помощью учителя);</p> <ul style="list-style-type: none"> • использовать в жизненно-бытовых ситуациях полученные знания и навыки.

Система оценки личностных результатов.

Оценка личностных результатов предполагает оценку продвижения ребенка в овладении социальными (жизненными) компетенциями. Во время обучения целесообразно всячески поощрять и стимулировать работу учеников, используя только качественную оценку. Во время обучения центральным результатом является появление значимых предпосылок учебной деятельности, одной из которых является способность ее осуществления не только под прямым и непосредственным руководством и контролем учителя, но и с определенной долей самостоятельности во взаимодействии с учителем и одноклассниками.

Оценка результатов осуществляется в баллах:

- 0 - нет фиксируемой динамики;
- 1 - минимальная динамика;
- 2 - удовлетворительная динамика;
- 3 - значительная динамика.

Система оценки предметных результатов

Оценивание проводится по результату наличия динамики в развитии обучающегося,

при этом заполняется «Лист наблюдений за развитием учащегося» с помощью следующих критериев: положительная динамика, незначительная динамика, отсутствие динамики. Результаты анализа представляются в форме оценки, характеризующей наличный уровень жизненной компетенции.

Норма оценивания при освоении обучающимся образовательной программы:

Отметка «5» - способность самостоятельно по образцу выполнять задание.

Отметка «4» - частичное, избирательное усвоение материала;

Отметка «3» - выполнение задания в сопряженном режиме стойких позитивных изменений (динамика не стабильна, неравномерна);

Отметка «2» - не ставится.

Динамика освоения знаний по предмету:

5 баллов - выполняет действие самостоятельно,

4 балла - выполняет действие по инструкции (вербальной или невербальной),

1 балла - выполняет действие по образцу,

2 балла - выполняет действие с частичной физической помощью,

1 балл - выполняет действие со значительной физической помощью,

0 баллов - действие не выполняет.

Полученные данные заносятся в карту развития.

Система оценки БУД осуществляется по пятибалльной системе:

0 баллов — действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем;

1 балл — смысл действия понимает, связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию учителя, при необходимости требуется оказание помощи;

2 балла — преимущественно выполняет действие по указанию учителя, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно;

3 балла — способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя;

4 балла — способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию учителя;

5 баллов — самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

Полученные данные заносятся в таблицу фиксации результатов сформированности БУД.

5. Содержание учебного предмета

Покупки.

Основные задачи раздела: формирование умений осуществлять покупки. Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол. Раскладывание продуктов в места хранения из сумки. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.

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, овощечистка, разделочная доска) 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. 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. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания): выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр), выбор кухонного инвентаря (тарелка), сборка бутерброда (хлеб сыр, хлеб колбаса).

Уход за вещами.

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание. 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, стирка белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. Уход за бельем. Складывание белья, платков, полотенец и одежды. Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой.

Уборка помещения.

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в ведро. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

**6. Тематический план по предмету «Домоводство»
в 8в классе, II вариант**

№	Наименование темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности
1 четверть			
Раздел 1. Покупки.			
1-2	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок.	2	Слушание учителя по заданной теме. Практические задания в игровой форме.
3-4	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине.	2	Просмотр видео по заданной теме. Практические задания.
5-6	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара	2	Складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.
7-8	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	2	Выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.
9-10	Складывание покупок в сумку	2	Изучение последовательности действий при складывании покупок в сумку.
11-12	Раскладывание продуктов в места хранения.	2	Изучение последовательности действий при раскладывании продуктов в места хранения.
13-14	Обращение с посудой.	2	Изучение (различение) предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).
15-16	Кухонные принадлежности	2	Изучение (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка)
17-18	Чистая и грязная посуда.	2	Соблюдение последовательности действий при очищении остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.
19-20	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды	2	Очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка
21-22	Обращение с бытовыми	2	Изучение (различение) бытовых

	приборами.		приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Рассказ учителя о правилах техники безопасности при пользовании электробытовым прибором
23-24	Соблюдение последовательности действий при использовании электробытовым прибором.	2	Изучение последовательности действий при использовании электробытовым прибором. Практические задания - мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.
25-26	Накрывание на стол.	2	Соблюдение последовательности действий при накрывании на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.
27-28	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола	2	Накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд
29-30	Подготовка к приготовлению блюда. Соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи.	2	Просмотр презентации: «Правила гигиены». Слушание учителя на заданную тему
31-32	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	2	Рассказ учителя на заданную тему по картинкам. Работа с раздаточным материалом.
33-34	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	2	Просмотр видео на заданную тему. Слушание учителя. Работа с раздаточным материалом
35-36	Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей.	2	Соблюдение последовательности действий при обработке продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей.
37-38	Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).	2	Соблюдение последовательности действий при работе с ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).
39-40	Натирание продуктов на терке.	2	Соблюдение последовательности действий при натирании продуктов на терке.
41-42	Раскатывание теста.	2	Соблюдение последовательности действий при раскатывании теста.
2 четверть			
1-2	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	2	Слушание учителя. Выполнение практических заданий
3-4	Варка продукта.	2	Включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на

			определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта.
5-6	Жарка продукта	2	Включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта.
7-8	Выпекании полуфабриката	2	Изучение последовательности действий при выпекании полуфабрикатов: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки
9-10	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи	2	Просмотр видео на заданную тему. Слушание учителя. Выполнение практических заданий.
11-12	Соблюдение последовательности действий при варке яйца	2	Выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц
13-14	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда	2	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)
15-16	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата	2	Выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов

17-18	Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет:	2	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.
19-20	Ручная стирка.	2	Соблюдение последовательности действий при ручной стирки: Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья.
21-22	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	2	Слушание рассказа учителя по картинкам. Работа с раздаточным материалом.
23-24	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке	2	Наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.
25-26	Машинная стирка.	2	Изучение последовательности действий при машинной стирке. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).
27-28	Сортировка белья перед стиркой	2	Соблюдение последовательности действий при сортировке белья перед стиркой.
29-30	Закладывание и вынимание белья из машины.	2	Соблюдение последовательности действий при закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Экскурсия в школьную

			прачечную.
31-32	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке	2	Сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.
33-34	Глажение утюгом.	2	Соблюдение последовательности действий при глажении утюгом. Различение составных частей утюга (подшва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).
35-36	Соблюдение последовательности действий при глажении белья	2	Установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья.
37-38	Складывание белья и одежды.	2	Соблюдение последовательности действий при складывании белья и одежды.
39	Вывешивание одежды на "плечики".	1	Слушание учителя. Выполнение практического задания.
3 четверть			
1-2	Чистка одежды.	2	Соблюдение последовательности действий при чистке одежды.
3-4	Уход за обувью..	2	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.
5-6	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви	2	Открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.
7-8	Уборка мебели.	2	Изучение последовательности действий при уборке мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.
9-10	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	2	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.
11-12	Уборка бытового мусора. Подметание территории.	2	Соблюдение последовательности действий при уборке бытового мусора, при подметании территории.
13-14	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	2	Изучение последовательности действий при уборке снега: сгребание, перебрасывание снега.
15-16	Уход за уборочным инвентарем.	2	Просмотр видео на заданную тему. Слушание рассказа учителя
17-18	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	2	Соблюдение последовательности действий при уборке пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.
19-20	Соблюдение последовательности действий при подметании пола:	2	Сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну
21-22	Различение основных частей пылесоса.	2	Изучение (различение) основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Работа с картинками.
23	Мытье стекла (зеркала).	1	Изучение последовательности действий при мытье стекла (зеркала).
24-25	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом:	2	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.
26-27	Соблюдение последовательности действий при мытье пола	2	Наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.
28-29	Соблюдение последовательности действий при мытье окна	2	Наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.
30-31	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок.	2	Просмотр видео на заданную тему. Слушание рассказа учителя по картинкам.
32-33	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине.	2	Изучение расположения отделов магазина, нахождение нужного товара в магазине
34-35	Соблюдение последовательности действий	2	Складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы,

	при взвешивании товара		нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.
36	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	Выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.
37	Складывание покупок в сумку	1	Соблюдение последовательности действий при складывании покупок в сумку
38	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	Соблюдение последовательности действий при раскладывании продуктов в места хранения
39	Обращение с посудой.	1	Изучение (различение) предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).
40	Кухонные принадлежности	1	Изучение (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка)
41	Чистая и грязная посуда.	1	Изучение последовательности действий при очищении остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протираание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды
42	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды	2	Очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.
43	Обращение с бытовыми приборами.	2	Изучение (различение) бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.
44	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	2	Изучение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.
45	Накрывание на стол.	1	Изучение последовательности действий при накрывании на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.
46	Соблюдение	1	Накрывание стола скатертью,

	последовательности действий при сервировке стола		расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.
47	Подготовка к приготовлению блюда.	1	Соблюдение последовательности действий при подготовке приготовления блюда. Соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи.
48	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	Соблюдение последовательности действий при выборе продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.
49	Обработка продуктов.	1	Изучение последовательности действий при обработке продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).
50	Натираание продуктов на тёрке. Раскатывание теста.	1	Соблюдение последовательности действий при натирании продуктов на тёрке. Раскатывание теста.
4 четверть			
1	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	1	Изучение последовательности действий при перемешивании продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).
2	Варка продукта	1	Включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта
3	Жарка продукта	1	Включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта.
4	Выпекании полуфабриката	1	Включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки
5	Поддержание чистоты	1	Слушание рассказа учителя.

	рабочего места в процессе приготовления пищи		Выполнение практического задания
6	Соблюдение последовательности действий при варке яйца	1	Выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.
7	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда	1	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)
8	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.	1	Изучение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.
9	Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет.	1	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.
10	Ручная стирка.	1	Изучение последовательности действий при ручной стирке. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку
11	Соблюдение последовательности действий	1	Наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение

	при ручной стирке.		количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку
12	Машинная стирка.	1	Изучение последовательности действий при машинной стирке. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).
13	Сортировка белья перед стиркой	1	Изучение последовательности действий при сортировке белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины.
14	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке:	1	Сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья
15	Глажение утюгом.	1	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).
16	Соблюдение последовательности действий при глажении белья	1	Установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья
17	Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики".	1	Выполняют задание вывешивание одежды на "плечики".
18	Чистка одежды.	1	Просмотр видео на заданную тему. Слушание рассказа учителя
19	Уход за обувью.	1	Изучение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.
20	Соблюдение	1	Изучение последовательности

	последовательности действий при чистке обуви:		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.
21	Уборка мебели.	1	Изучение последовательности действий при уборке мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели
22	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	1	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.
23	Уборка бытового мусора. Подметание территории.	1	Изучение последовательности действий при уборке бытового мусора. Подметание территории.
24	Сгребание сухой травы и мусора.	1	Изучение последовательности действий при сгребании сухой травы и мусора.
25	Уход за уборочным инвентарем.	1	Просмотр видео по заданной теме. Слушание рассказа учителя.
26	Уборка пола.	1	Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок
27	Соблюдение последовательности действий при подметании пола	1	Изучение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.
28	Различение основных частей пылесоса.	1	Изучение (различение) основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом.
29	Мытье стекла (зеркала).	1	Соблюдение последовательности действий при мытье стекол
30	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом	1	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.
31	Соблюдение последовательности действий	1	Изучение последовательности действий при мытье пола: наполнение

	при мытье пола		емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.
32-33	Соблюдение последовательности действий при мытье окна	2	Изучение 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.
34-35	Повторение пройденного материала	2	
	Итого	164	

7. Описание материально-техническое обеспечение образовательной деятельности

Основными формами и методами обучения являются практические работы, экскурсии, сюжетно - ролевые игры, беседы.

Широко используются наглядные средства обучения, демонстрация кинофильмов, презентации и др. В программе значительное место отводится экскурсиям. Они проводятся на промышленные, сельскохозяйственные объекты, в магазины, на предприятия службы быта, в отделения связи, на транспорт, в различные учреждения.

Технические и электронные средства обучения:

■ презентации по темам

■ подборка мультфильмов, фильмов в соответствии с изучаемой темой

Специальный учебный и дидактический материал, отвечающий особым образовательным потребностям обучающихся:

■ учебно-практическое оборудование: материалы, инструменты, вспомогательные приспособления;

■ печатные пособия: таблицы, плакаты, картинки по изучаемым темам; дидактический раздаточный материал;

■ экранно-звуковые пособия: мультимедийные обучающие презентации по темам программ;

■ модели и натуральный ряд: муляжи; изделия декоративно-прикладного искусства и народных промыслов; модели; изделия; предметы быта; различные виды раздаточных коллекций; конструкторы.

Дидактические игры: «Собери мусор». «Найди инвентарь», «Убирай-ка». «Пылесос», «Найди ошибку», «Не перепутай», «Чистюля». «Восстанови порядок», «Найди белье для стирки», «Разбери белье по цвету», «Исправь ошибки», «Сортировка белья», «Замочи-ка», «Застирай-ка», «Стиральная машина», «Угадай-ка», «Стирка», «Утюг», «Найди ошибку», «Плыви, утюжок», «Научись-ка», «Найди предмет», «Наше платье», «Найди нужное средство», «Выбирай», «Чайная посуда», «Приглашаем к чаю», «Посуда», «Отгадай-ка», «Для чего это?»,

«Опасно - безопасно», «Столовые приборы», «Овощи», «Фрукты», «Овощи и фрукты», «Что это?», «Зелень», «Приготовь-ка», «Магазин», «Какой это магазин?», «Покупка продуктов». Демонстрационные и печатные пособия:

- магнитная доска;
- наборное полотно;
- предметные и сюжетные картинки в соответствии с тематикой по предмету;
- графические средства для альтернативной коммуникации: карточки с

изображениями предметов уборочного инвентаря, мебели, постельного белья, одежды, обуви, бытовой техники, посуды, продуктов питания;

- карточки для индивидуальной работы.

8.Список литературы

Нормативно-правовые документы:

- Конституция Российской Федерации;
- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями от 01.05.2024 года);
- Приказ Минобрнауки РФ от 19.12.2014 г № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой степенью интеллектуальных нарушений»;
- Приказ от 5.12. 2022 № 1063 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 22 марта 2021 г. № 115»;
- Приказ от 24.12.2022 № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой степенью интеллектуальных нарушений»;
- Инструктивное письмо Министерства общего и профессионального образования РФ № 48 от 04.09.1997 «О специфике деятельности специальных (коррекционных образовательных учреждений I-VIII видов)»;
- Инструктивное письмо Минобрнауки РФ от 26 декабря 2000 года № 3 «О дополнении инструктивного письма Минобрнауки России от 04.09.1997 №48»;
- Письмо Министерства образования и науки РФ № 120 ФЗ (ст. 18) от 24.06. 1999 «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации № АФ-150/06 от 18.04. 2008 «О создании условий для получения образования детьми с ограниченными возможностями здоровья и детьми-инвалидами»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;
- Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой степенью интеллектуальных нарушений (вариант 2) КОУ «Нововаршавская школа-интернат» 5-9 классы на 2024-2025 учебный год;
- Устав казенного общеобразовательного учреждения Омской области «Нововаршавская адаптивная школа-интернат»;
- Учебный план казённого общеобразовательного учреждения Омской области, «Нововаршавская адаптивная школа-интернат» на 2024-2025 учебный год;
- Положение о структуре, порядке разработки и утверждении рабочих программ учебных предметов, коррекционных курсов, программ внеурочной деятельности педагогов Казенного общеобразовательного учреждения Омской области «Нововаршавская адаптивная школа-интернат»

Учебно – методическая литература:

1. П.Хохрина В.Т. Социально-бытовая ориентировка Кн. для учащихся специальных школ - Иркутск 2002г.
2. Гладкая В.В. Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида

3. Мусская И.А. Домоводство. —Ижевск: РИО «Квест», 2012.
 4. Зинкевич-Евстигнеева Т. Д., Нисневич Л. А. Как помочь «особому» ребенку: Книга для педагогов и родителей. - СПб., 2000.
 5. Краткая энциклопедия домашнего хозяйства / Авт.-сост. В. И. Астафьев, А. Ф. Черданцева. - Минск, 2000
 6. Домоводство и обучающий труд: Учебное пособие/Составитель А.П. Тарасова. — С-Пб.: МиМ- Экспресс, 2006.
 7. Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида. Пособие для учителя 5-9 классов // Под ред. С.А. Львова, допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации, М.: Издательский центр ВЛАДОС, 2005
- Литература для учащихся.*
1. Бокарёва Л.Л.Рогачёва Е.А. Весёлые уроки: учебное пособие.- Таганрог: АЙКЭН, 2012.
 2. Боровская И.К., Ковалец И.В. Развиваем пространственные представления у детей с особенностями психофизического развития. Пособие для работы с детьми в 2 частях. – М.: ВЛАДОС, 2004.
 3. Социально - бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида под редакцией А.М. Щербаковой М., Владос 2008
 4. Бережливое домоводство М., Внешсигма 2002
 5. Разговор о правильном питании М., 2013
 6. Разумихина. Мир семьи. М., Просвещение 2003

**Календарно-тематический план по предмету
«Домоводство» в 8в классе ,2 вариант
Количество часов всего 164, в неделю 5 часов**

№	Наименование темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности	По плану	По факту
1 четверть					
Раздел 1. Покупки.					
1-2	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок.	2	Слушание учителя по заданной теме. Практические задания в игровой форме.	02.09 03.09	
3-4	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине.	2	Просмотр видео по заданной теме. Практические задания.	04.09 05.09	
5-6	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара	2	Складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	06.09 09.09	
7-8	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	2	Выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.	10.09 11.09	
9-10	Складывание покупок в сумку	2	Изучение последовательности действий при складывании покупок в сумку.	12.09 13.09	
11-12	Раскладывание продуктов в места хранения.	2	Изучение последовательности действий при раскладывании продуктов в места хранения.	16.09 17.09	
Раздел 2. Обращение с кухонным инвентарем.					
13-14	Обращение с посудой.	2	Изучение (различение) предметов посуды	18.09 19.09	

			для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).		
15-16	Кухонные принадлежности	2	Изучение (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка)	20.09 23.09	
17-18	Чистая и грязная посуда.	2	Соблюдение последовательности действий при очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протираание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	24.09 25.09	
19-20	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды	2	Очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	26.09 27.09	
21-22	Обращение с бытовыми приборами.	2	Изучение (различение) бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник).	30.09 01.10	

			Рассказ учителя о правилах техники безопасности при использовании электробытовым прибором		
23-24	Соблюдение последовательности действий при использовании электробытовым прибором.	2	Изучение последовательности действий при использовании электробытовым прибором. Практические задания - мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.	02.10 03.10	
25-26	Накрывание на стол.	2	Соблюдение последовательности действий при накрывании на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	04.10 07.10	
27-28	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола	2	Накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд	08.10 09.10	
Раздел 3. Приготовление пищи					
29-30	Подготовка к приготовлению блюда. Соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи.	2	Просмотр презентации: «Правила гигиены». Слушание учителя на заданную тему	10.10 11.10	
31-32	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	2	Рассказ учителя на заданную тему по картинкам. Работа с раздаточным материалом.	14.10 15.10	
33-34	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	2	Просмотр видео на заданную тему. Слушание учителя.	16.10 17.10	

			Работа с раздаточным материалом		
35-36	Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей.	2	Соблюдение последовательности действий при обработке продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей.	18.10 21.10	
37-38	Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).	2	Соблюдение последовательности действий при работе с ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).	22.10 23.10	
39-40	Натирание продуктов на тёрке.	2	Соблюдение последовательности действий при натирании продуктов на терке.	24.10 25.10	
41-42	Раскатывание теста.	2	Соблюдение последовательности действий при раскатывании теста.		
2 четверть					
1-2	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	2	Слушание учителя. Выполнение практических заданий	05.11 06.11	
3-4	Варка продукта.	2	Включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта.	07.11 08.11	
5-6	Жарка продукта	2	Включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание	11.11 12.11	

			продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта.		
7-8	Выпекании полуфабриката	2	Изучение последовательности действий при выпекании полуфабрикатов: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки	13.11 14.11	
9-10	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи	2	Просмотр видео на заданную тему. Слушание учителя. Выполнение практических заданий.	15.11 18.11	
11-12	Соблюдение последовательности действий при варке яйца	2	Выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц,	19.11 20.11	

			закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц		
13-14	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда	2	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)	21.11 22.11	
15-16	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата	2	Выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов	25.11 26.11	
17-18	Соблюдение последовательности действий при приготовлении	2	Выбор продуктов (полуфабрикат,	27.11 28.11	

	котлет:		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.		
Раздел 4. Уход за вещами					
19-20	Ручная стирка.	2	Соблюдение последовательности действий при ручной стирки: Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья.	29.11 02.12	
21-22	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	2	Слушание рассказа учителя по картинкам. Работа с раздаточным материалом.	03.12 04.12	
23-24	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке	2	Наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья,	05.12 06.12	

			полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.		
25-26	Машинная стирка.	2	Изучение последовательности действий при машинной стирке. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).	09.12 10.12	
27-28	Сортировка белья перед стиркой	2	Соблюдение последовательности действий при сортировке белья перед стиркой.	11.12 12.12	
29-30	Закладывание и вынимание белья из машины.	2	Соблюдение последовательности действий при закладывании и вынимании белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Экскурсия в школьную прачечную.	13.12 16.12	
31-32	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке	2	Сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины,	17.12 18.12	

			вынимание белья.		
33-34	Глажение утюгом.	2	Соблюдение последовательности действий при глажении утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	19.12 20.12	
35-36	Соблюдение последовательности действий при глажении белья	2	Установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья.	23.12 24.12	
37-38	Складывание белья и одежды.	2	Соблюдение последовательности действий при складывании белья и одежды.	25.12 26.12	
39	Вывешивание одежды на "плечики".	1	Слушание учителя. Выполнение практического задания.	27.12	
3 четверть					
1-2	Чистка одежды.	2	Соблюдение последовательности действий при чистке одежды.	13.01 14.01	
3-4	Уход за обувью..	2	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание	15.01 16.01	

			обуви.		
5-6	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви	2	Открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.	17.01 20.01	
Раздел 5. Уборка помещения и территории.					
7-8	Уборка мебели.	2	Изучение последовательности действий при уборке мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.	21.01	
9-10	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	2	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.	22.01 23.01	
11-12	Уборка бытового мусора. Подметание территории.	2	Соблюдение последовательности действий при уборке бытового мусора, при подметании территории.	24.01 27.01	
13-14	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	2	Изучение последовательности действий при	28.01 29.01	

			уборке снега: сгребание, перебрасывание снега.		
15-16	Уход за уборочным инвентарем.	2	Просмотр видео на заданную тему. Слушание рассказа учителя	30.01 31.01	
17-18	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	2	Соблюдение последовательности действий при уборке пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	03.02 04.02	
19-20	Соблюдение последовательности действий при подметании пола:	2	Сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну	05.02 06.02	
21-22	Различение основных частей пылесоса.	2	Изучение (различение) основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Работа с картинками.	07.02 10.02	
23	Мытье стекла (зеркала).	1	Изучение последовательности действий при мытье стекла (зеркала).	11.02	
24-25	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом:	2	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),	12.02 13.02	

			отсоединение съемных деталей пылесоса.		
26-27	Соблюдение последовательности действий при мытье пола	2	Наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.	14.02 17.02	
28-29	Соблюдение последовательности действий при мытье окна	2	Наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.	18.02 19.02	
30-31	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок.	2	Просмотр видео на заданную тему. Слушание рассказа учителя по картинкам.	20.02 21.02	
32-33	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине.	2	Изучение расположения отделов магазина, нахождение нужного товара в магазине	24.02 25.02	
34-35	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара	2	Складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	26.02 27.02	
36	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	Выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара,	28.02	

			оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.		
37	Складывание покупок в сумку	1	Соблюдение последовательности действий при складывании покупок в сумку	03.03	
38	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	Соблюдение последовательности действий при раскладывании продуктов в места хранения	04.03	
Раздел Обращение с кухонным инвентарем.					
39	Обращение с посудой.	1	Изучение (различение) предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	05.03	
40	Кухонные принадлежности	1	Изучение (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка)	06.03	
41	Чистая и грязная посуда.	1	Изучение последовательности действий при очищении остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание	07.03	

			посуды. Сушка посуды		
42	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды	2	Очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	10.03 11.03	
43	Обращение с бытовыми приборами.	2	Изучение (различение) бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	12.03 13.03	
44	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	2	Изучение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.	14.03 17.03	
45	Накрывание на стол.	1	Изучение последовательности действий при накрывании на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	18.03	
46	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола	1	Накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов,	19.03	

			раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.		
Раздел Приготовление пищи					
47	Подготовка к приготовлению блюда.	1	Соблюдение последовательности действий при подготовке приготовления блюда. Соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи.	20.03	
48	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	Соблюдение последовательности действий при выборе продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	21.03	
49	Обработка продуктов.	1	Изучение последовательности действий при обработке продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).		
50	Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста.	1	Соблюдение последовательности действий при натирании продуктов на тёрке. Раскатывание теста.		
4 четверть					
1	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	1	Изучение последовательности действий при перемешивании продуктов ложкой (венчиком, миксером,	04.04	

			блендером).		
2	Варка продукта	1	Включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта	01.04	
3	Жарка продукта	1	Включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта.	02.04	
4	Выпекании полуфабриката	1	Включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение	03.04	

			электрической духовки		
5	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи	1	Слушание рассказа учителя. Выполнение практического задания	04.04	
6	Соблюдение последовательности действий при варке яйца	1	Выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.	07.04	
7	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда	1	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)	08.04	
8	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.	1	Изучение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор	09.04	

			кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.		
9	Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет.	1	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.	10.04	
Раздел Уход за вещами					
10	Ручная стирка.	1	Изучение последовательности действий при ручной стирке. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья.	11.04	

			<p>Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья.</p> <p>Вывешивание белья на просушку</p>		
11	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1	<p>Наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку</p>	14.04	
12	Машинная стирка.	1	<p>Изучение последовательности действий при машинной стирке. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).</p>	15.04	
13	Сортировка белья перед стиркой	1	<p>Изучение последовательности действий при сортировке 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</p>	16.04	

			режима. Мытье и сушка машины.		
14	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке:	1	Сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья	17.04	
15	Глажение утюгом.	1	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	18.04	
16	Соблюдение последовательности действий при глажении белья	1	Установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья	21.04	
17	Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики".	1	Выполняют задание вывешивание одежды на "плечики".	22.04	
18	Чистка одежды.	1	Просмотр видео на заданную тему. Слушание рассказа учителя	23.04	
19	Уход за обувью.	1	Изучение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание	24.04	

			обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.		
20	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви:	1	Изучение 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.	25.04	
Раздел Уборка помещения и территории.					
21	Уборка мебели.	1	Изучение последовательности действий при уборке мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели	28.04	
22	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	1	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.	29.04	
23	Уборка бытового мусора. Подметание территории.	1	Изучение последовательности	30.04	

			действий при уборке бытового мусора. Подметание территории.		
24	Сгребание сухой травы и мусора.	1	Изучение последовательности действий при сгребании сухой травы и мусора.	05.05	
25	Уход за уборочным инвентарем.	1	Просмотр видео по заданной теме. Слушание рассказа учителя.	06.05	
26	Уборка пола.	1	Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок	07.05	
27	Соблюдение последовательности действий при подметании пола	1	Изучение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.	12.05	
28	Различение основных частей пылесоса.	1	Изучение (различение) основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом.	13.05	
29	Мытье стекла (зеркала).	1	Соблюдение последовательности действий при мытье стекол	14.05	
30	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом	1	Подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага;	15.05	

			нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса.		
31	Соблюдение последовательности действий при мытье пола	1	Изучение 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.	16.05	
32-33	Соблюдение последовательности действий при мытье окна	2	Изучение 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.	19.05 20.05	
34-35	Повторение пройденного материала	2		21.05 22.05	
	Итого	164			

Лист корректировки рабочей программы

Класс	Название раздела, темы	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующие мероприятия	Дата проведения по факту