



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МКОУ Большеинская СОШ № 6  
имени Героя Советского Союза А.М. Назарова

РАССМОТРЕНО  
Руководитель ШМО  
Носкова Л.А.

  
\_\_\_\_\_  
Протокол № 1  
от « 30 » августа 2024 г.

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора по УВР  
Исаева Е.И.

  
\_\_\_\_\_  
от « 30 » августа 2024 г.

  
УТВЕРЖДЕНО  
Директор Чельшова О.П.  
  
\_\_\_\_\_  
Приказ № 79 от  
« 30 » августа 2024 г.

Адаптированная рабочая программа  
по учебному предмету "Домоводство"  
для обучающихся 5-9 классов  
(вариант II)

Составитель: Паченкова Елена Васильевна  
учитель труда (технологии)

Большая Иня 23-24 уч.год

## Пояснительная записка

Рабочая программа по домоводству разработана на основании следующих нормативных актов и учебно-методических документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273,
- Приказ Минпросвещения России от 24.11.2022 N 1025 (ред. от 17.07.2024) Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы основного общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (Зарегистрировано в Минюсте России 21.03.2023 N 72653)
- Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью школы
- Устав МКОУ Большеинская СОШ № 6 имени Героя Советского Союза А.М. Назарова
- Учебный план общего образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (II вариант) на 2024-2025 учебный год

Программа для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида Под редакцией И.М. Бгажноковой – 5-е издание М.: Просвещение, 2013.

Домоводство — прикладная наука. Знания, приобретенные учащимися при изучении математики, русского языка, чтения, естествознания, географии и других предметов, должны найти применение и практическое воплощение на уроках домоводства, которые могут быть дополнены и некоторыми элементарными знаниями из физики, химии применительно к использованию техники, электроприборов, химических и других веществ в быту.

Умение вести хозяйство должно складываться из знакомых, привычных детям обязанностей и дел, которые на первый взгляд просты, но, когда они сталкиваются с ними в быту, это вызывает значительные затруднения.

Таким образом, **цель предмета «Домоводство»** — формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам. Уроки домоводства позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и др.

Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы учащихся, так как организация практических занятий, а также экскурсии в магазины, предприятия хозяйственного и бытового обслуживания демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения. Очевидно, что ролевые, деловые игры, экскурсии и практические занятия должны включать в себя разнообразные упражнения на закрепление правил этического поведения и этикета, способствовать развитию у воспитанников коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков.

**Учебно-воспитательные задачи на занятиях по домоводству** должны решаться в конкретных видах деятельности самих учащихся, организованных учителем на доступных и понятных для них заданиях и упражнениях. Именно практические упражнения являются основным методом обучения учащихся 5—7 классов, тогда как в 8—9 классах используются другие дидактические и воспитательные методы.

В учебном плане предмет «Домоводство» представлен с 5 по 9 год обучения, срок изучения предмета «Домоводство» - 5 лет.

Данная рабочая программа составлена с учетом психофизических особенностей обучающихся с интеллектуальными нарушениями и рассчитана по учебному плану:

Классы	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс
Предметная область	Окружающий мир				
Количество часов в неделю	3	5	5	5	5
Количество часов за год	102	170	170	170	170

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

Обучение ребенка с умственной отсталостью, 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. 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.

Для обучающихся с интеллектуальными нарушениями характерны следующие специфические образовательные потребности:

- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса, реализуемого, как через содержание предметных областей, так и в процессе коррекционной работы;
- научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений; специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;
- обеспечении особой пространственной и временной организации общеобразовательной среды с учетом функционального состояния
- центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;
- развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей ребенка к обучению и социальному взаимодействию со средой;
- специальное обучение способам усвоения общественного опыта — умений действовать совместно с взрослым, по показу, подражанию по словесной инструкции;
- стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру.

Удовлетворение перечисленных особых образовательных потребностей обучающихся осуществляется через следующие методы и приемы обучения: разнообразные по форме практические упражнения и задания, наглядные опоры, демонстрация учебных пособий и образцов, технологические карты, практические работы, сравнение и сопоставление работ обучающихся, воспитанников и образцов изделий, анализ и синтез.

## **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.**

### **5 класс**

**Введение** (предмет «домоводство», чему учит, правила поведения в кабинете технология, техника безопасности)

#### **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 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.

#### **Приготовление пищи.**

Различение кухонного инвентаря по его назначению (посуда (тарелка, кастрюля, сковорода и др.), кухонные принадлежности (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, пресс для чеснока, открывалка и др.), бытовая техника (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очистка остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды (очистка посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка). Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Подготовка к приготовлению блюда. 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. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов (ложкой, венчиком, миксером, блендером).

Соблюдение последовательности действий при варке продукта (включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта).

Соблюдение последовательности действий при жарке продукта (включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта).

Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката (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). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды.

Соблюдение последовательности действий при сервировке стола (накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд).

### ***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. Сортировка белья перед стиркой. 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, закрытие дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья).

Глажка белья: различение составных частей утюга, знание их назначения. Соблюдение последовательности действий при глажении белья (установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске). Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Мытье обуви. Просушивание обуви. Чистка обуви.

### ***Уборка помещения.***

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).

Подметание пола: сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Выполнение последовательности действий при подметании пола (сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну).

Уборка пылесосом: 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).

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

### ***Уборка территории.***

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

## **6 класс**

### ***Введение.***

#### ***Покупки.***

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). 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. Хранение посуды.

#### ***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. Резание ножом. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Сервировка стола. 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.

#### ***Уход за вещами и обувью***

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 напросушку.

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».

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

#### ***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. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание

мусора в урну. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

### ***Уборка территории.***

Названия и назначение хозяйственного инвентаря для работы на участке. Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам. Различение и узнавание рабочей одежды (спецодежды), её назначение. Условия хранения инвентаря для работы на участке. Соблюдение техники безопасности при использовании уборочного инвентаря. Уход за уборочным инвентарем. Соблюдение личной гигиены при уборке территории. Уборка бытового мусора на территории. Подметание территории.

## **7 класс**

### ***Введение.***

#### ***Уборка территории***

Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке. Сгребание листьев и травы. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега. Хранение инвентаря.

#### ***Уборка помещения***

Узнавание (различение) чистого и грязного помещения. Виды мебели, требующие мытья поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке. Выбор одежды, инвентаря, средств для уборки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке. Мытьё поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье пола. Пылесос. Различение основных частей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Правила ТБ при работе с пылесосом. Чистка поверхности пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды. Соблюдение последовательности действий при мытье стеклянных вещей. Мытьё стеклянных вещей.

#### ***Уход за вещами***

Ручная стирка. Определение необходимости стирки. Сортировка белья по цвету, составу ткани, предметам одежды. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки. Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Автоматическая машинка для стирки белья. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества. Закладывание белья в машину. Стирка цветных х/б вещей (детские вещи). Вынимание белья из машины. Вывешивание белья для просушки. Мытьё (сушка) машины. Глажение утюгом. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Складывание вещей на длительное хранение (на лето). Определение необходимости чистки обуви спец.средствами. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. Знание (различение) средств для чистки обуви. Выбор средства для чистки обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. Чистка обуви. Ремонт вещей. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.

#### ***Обращение с кухонным инвентарём***

Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды. Различение бытовых приборов по назначению (миксер, тостер, СВЧ-печь). Соблюдение последовательности действий при пользовании электроприборами. Знание правил техники безопасности при пользовании электроприборами на кухне. Хранение электроприборов. Мытьё приборов. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

#### ***Приготовление пищи***

Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Подготовка кухни. Выбор

спец.инвентаря для работы на кухне. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении ужина. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при приготовлении компота, киселя, отварных макарон, отварного картофеля, картофельного пюре, каш на воде и молоке, запеканки из крупы: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.

### ***Покупки***

Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи. Раскладывание продуктов в места хранения.

## **8 класс**

### ***Введение***

#### ***Уборка территории.***

Названия и назначение хозяйственного инвентаря для работы на участке. Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам. Различение и узнавание рабочей одежды (спецодежды), её назначение. Условия хранения инвентаря для работы на участке. Соблюдение техники безопасности при использовании уборочного инвентаря. Уход за уборочным инвентарем. Соблюдение личной гигиены при уборке территории. Уборка бытового мусора на территории. Сгребание листьев и травы.

#### ***Покупки.***

Соблюдение правил поведения в магазине. Продуктовый и промтоварный магазины. Отделы и касса продуктового магазина. Планирование покупки в продуктивном магазине. 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. Взвешивание товара (фруктов, овощей, конфет). Складывание покупок в корзину и сумку. Выкладывание продуктов на ленту. Соблюдение последовательности расчета на кассе: предъявление кассиру карты скидок, оплата товара картой (оплата товара наличными), получение чека (получение сдачи). Экскурсия в продуктивный магазин. Покупка товара (чай, конфеты, печенье, хлеб, молоко, макароны, яблоки). Раскладывание продуктов в шкафчики и в холодильник. Сюжетно-ролевая игра «Магазин»

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

Назначение столовой и кухонной посуды. Обращение с посудой, хранение посуды. Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола, для приготовления пищи (противни). Различение (узнавание) кухонных принадлежностей (терка, венчик, дуршлаг, сито, толкушка, молоток для отбивания, скалка), кухонных аксессуаров (мерные стаканчики, ложки, мельница для специй). Выбор моющих средств для мытья 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. Мытье столовой и кухонной посуды, рабочих поверхностей кухонного гарнитура. Накрывание на стол к чаепитию, завтраку и обеду. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к обеду, завтраку и чаепитию. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к чаепитию, завтраку, обеду: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки, перечницы и т.д. Обращение с бытовыми приборами (электрической плитой, микроволновой печью, электрической духовкой, морозильной камерой,

тостером, холодильником, электрической духовкой). Различение бытовых приборов по назначению (электрическая плита, микроволновая печь, тостер, холодильник, морозильная камера электрическая духовка). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором (электрическая плита, микроволновая печь, тостер, электрическая духовка, морозильная камера, холодильник). Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором (электрической плитой, микроволновой печью, тостером и т.д.). Мытье бытовых приборов (тостера, холодильника, электрической духовки). Хранение бытовых приборов. Раскладывание продуктов в холодильнике и морозильной камере. Уход за холодильником. Размораживание холодильника. Мытье холодильника.

### ***Приготовление пищи.***

Значение питания человека. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Техника безопасности при приготовлении пищи. Подготовка к приготовлению блюда (мытьё рук, надевание фартука и головного убора, мытьё продуктов), выбор инвентаря). Выбор продуктов для приготовления тостов, бутербродов, блюд «картофель «в мундире», отварные макароны, салат из сырых и вареных овощей, салат из фруктов, котлеты жареные и запечённые, пельмени и вареники. Выбор посуды для приготовления блюд. Бутерброды, тосты. Продукты для бутерброда, тостов. Кухонный инвентарь для приготовления блюд. Нарезание хлеба, овощей, фруктов, зелени ножом. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда, тоста: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря, нарезание хлеба, нарезание других продуктов, намазывание хлеба маслом, вареньем, сборка бутерброда, разогревание бутерброда в микроволновой печи, подсушивание хлеба в тостере. Приготовление бутербродов (на выбор), тостов. Обработка продуктов. Мытьё продуктов. Чистка овощей. Нарезание овощей и фруктов кубиками, кольцами, полукольцами, соломкой. Натирание продуктов на тёрке. Перемешивание продуктов ложкой. Соблюдение последовательности действий при варке продукта (картофеля, макарон и др.): включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановака кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке котлет: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановака сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при запекании котлет: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановака противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие продукта, выключение электрической духовки. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, свекла, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень и др.), 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. 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, постановака сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет. Раскатывание теста. Вырезание формочками из теста. Выпекание изделий из слоеного бездрожжевого и дрожжевого теста.

### ***Уход за вещами.***

Одежда по фигуре человека Различение (узнавание) видов одежды и обуви по сезону и по назначению. Уход за одеждой – уборка летней и зимней одежды на сезонное хранение. Правила хранения белья до стирки. Уход за одеждой – ручная стирка (инвентарь и моющие средства для ручной стирки). Выбор моющего средства для ручной и машинной стирки Соблюдение последовательности действий при ручной стирке мелких вещей: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке мелких вещей. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Соблюдение техники безопасности при машинной стирке. 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 («быстрая стирка», «хлопок», «деликатная стирка», «кипячение»). 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. Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при утюжке белья (полотенца, брюк, рубашки, блузки): 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». Уход за одеждой – мелкий ремонт одежды, пришивание пуговиц с двумя и четырьмя отверстиями, пришивание вешалки, зашивание распоровшегося шва. Уход за обувью. 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. Уход за обувью – ежедневный. Уборка летней и зимней обуви на сезонное хранение. Значение головных уборов, виды головных уборов. Уход за головными уборами. Уборка головных уборов на сезонное хранение.

### ***Уборка помещений.***

Жилище городское и сельское. Жилые и нежилые помещения квартиры и сельского дома. Уборка комнаты (ежедневная, еженедельная, генеральная). Инвентарь и моющие средства для уборки комнаты, кухни, прихожей. Соблюдение последовательности действий при заправке кровати, смене постельного белья. Уборка комнаты (уборка вещей по местам). Последовательность ежедневной, генеральной, после ухода гостей уборки кухни. Последовательность уборки прихожей (ежедневной, генеральной). Соблюдение последовательности действий при вытирании пыли: 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. Зеркало в комнате и прихожей, уход за ним. Правила безопасности при использовании средств по уходу за зеркалом и стеклом. 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. Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала в комнате и прихожей. Соблюдение последовательности действий при подметании пола на кухне, в прихожей и кладовке: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Подметание пола на кухне, в прихожей и кладовке. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. 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. Чистка пылесосом поверхности пола. Инвентарь для мытья пола. Моющие средства для мытья пола. Соблюдение последовательности действий при мытье пола, двери в кухне, прихожей и кладовке: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. Уход в кухне за плитой, духовым шкафом, рабочими поверхностями. Вынос мусора, уход за урной. Складывание вещей в прихожей и кладовке. Вытряхивание коврика с прихожей.

## **9 класс**

### ***Введение***

#### ***Покупки.***

Соблюдение правил поведения в магазине. Продуктовый и промтоварный магазины. Отделы и касса продуктового магазина. Планирование покупки (идем в гости к друзьям; идем в гости к родственникам; организация своего дня рождения; встречаем Новый год; подарок на день рождения). Нахождение нужного товара в продуктивном, хозяйственном магазине, магазине канцтоваров и одежды. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Взвешивание товара (фруктов, овощей, конфет). Складывание покупок в корзину и сумку. Выкладывание продуктов на ленту. Соблюдение последовательности расчета на кассе: предъявление

кассиру карты скидок, оплата товара картой (оплата товара наличными), получение чека (получение сдачи). Экскурсия в продуктовый магазин. Покупка товара (печенье, хлеб, молоко; продуктов на праздник; продуктов, когда идешь в гости; подарка). Сюжетно-ролевая игра «Магазин».

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

Назначение столовой и кухонной посуды. Обращение с посудой, хранение посуды. Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола, для приготовления пищи (противни). Различение (узнавание) изученных кухонных принадлежностей, кухонных аксессуаров (ролики для нарезки теста, формы для выпечки, дозаторы, кухонные весы, измерители времени и температуры, яйцерезки, яблокорезки, сырорезки). Выбор моющих средств 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. Мытье столовой и кухонной посуды, рабочих поверхностей кухонного гарнитура. Накрывание на стол к детскому празднику. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к детскому празднику. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к детскому празднику: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление украшений и т.д. Обращение с бытовыми приборами (блендер, миксер, кухонный комбайн, соковыжималка, кофемолка, кофеварка, кофемашина, мультиварка, посудомоечная машина, термопот). Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, кухонный комбайн, соковыжималка, кофемолка, кофеварка, кофемашина, мультиварка, посудомоечная машина, термопот). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором (блендер, миксер, кухонный комбайн, соковыжималка, кофемолка, кофеварка, кофемашина, мультиварка, посудомоечная машина, термопот). Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение бытовых приборов. Хранение продуктов в холодильнике. Уход за холодильником. Размораживание холодильника. Мытье холодильника.

### ***Приготовление пищи.***

Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Техника безопасности при приготовлении пищи. Подготовка к приготовлению блюда (мытьё рук, надевание фартука и головного убора, мытьё продуктов), выбор инвентаря). Выбор продуктов для приготовления тостов, бутербродов, гренков, сухариков, отварного картофеля, отварных макарон, салата из сырых и вареных овощей, салата из фруктов, котлет жареных и запечённых, пельменей и вареников, морса и коктейля. Выбор посуды для приготовления блюд. Бутерброды, тосты, гренки, сухарики. Продукты для бутерброда, тостов, гренков и сухариков. Кухонный инвентарь для приготовления блюд. Нарезание хлеба, овощей, фруктов, зелени ножом. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда, тоста, гренков и сухариков: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря, нарезание хлеба, нарезание других продуктов, намазывание хлеба маслом, вареньем, сборка бутерброда, разогревание бутерброда в микроволновой печи, подсушивание хлеба в тостере, в духовом шкафу. Приготовление бутербродов (на выбор), тостов, гренков и сухариков. Обработка продуктов. Мытьё продуктов. Чистка овощей. Нарезание овощей и фруктов кубиками, кольцами, полукольцами, соломкой. Натирание продуктов на тёрке. Перемешивание продуктов ложкой. Соблюдение последовательности действий при варке продукта (картофеля, макарон и др.): включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке котлет: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при запекании котлет: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие продукта, выключение электрической духовки. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, свекла, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень и др.), 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. 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. Соблюдение последовательности действий при приготовлении жареных кабачков: выбор продуктов (овощ, растительное масло), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, обваливание кусочков кабачка в кляре (муке и яйце), выкладывание кабачка на сковороду, переворачивание кабачков, снятие кабачков, выключение плиты. Раскатывание теста. Вырезание формочками из теста. Выпекание изделий из слоеного бездрожжевого и дрожжевого теста. Приготовление коктейля, морса.

### ***Уборка территории.***

Названия и назначение хозяйственного инвентаря для работы на участке. Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам. Различение и узнавание рабочей одежды (спецодежды), её назначение. Условия хранения инвентаря для работы на участке. Соблюдение техники безопасности при использовании уборочного инвентаря. Уход за уборочным инвентарем. Соблюдение личной гигиены при уборке территории. Уборка снега.

### ***Мода. Различение Уход за вещами.***

(узнавание) видов одежды и обуви по сезону и по назначению. Уход за одеждой – уборка летней и зимней одежды на сезонное хранение. Правила хранения белья до стирки. Уход за одеждой – ручная стирка (инвентарь и моющие средства для ручной стирки). Выбор моющего средства для ручной и машинной стирки. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке мелких вещей: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке мелких вещей. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Соблюдение техники безопасности при машинной стирке. 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 при стирке постельного белья, нижнего белья, домашней одежды, полотенец. 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. Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подшва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при утюжке белья (полотенца, брюк, рубашки, блузки, белья, платья, постельного 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». Уход за одеждой – мелкий ремонт одежды, пришивание пуговиц с двумя и четырьмя отверстиями, пуговиц на ножке, пришивание вешалки, зашивание распоровшегося шва, разрыва ткани, пришивание заплатки. Починка одежды в ателье. Уход за обувью. 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. Уход за обувью – ежедневный. Уборка обуви на сезонное хранение. Починка обуви в мастерской. Значение головных уборов, виды головных уборов. Уход за головными уборами. Уборка головных уборов на сезонное хранение.

### ***Уборка помещений.***

Жилище городское и сельское. Жилые и нежилые помещения квартиры и сельского дома. Инвентарь и моющие средства для уборки комнаты, кухни, прихожей, санузла. Соблюдение последовательности действий при заправке кровати, смене постельного белья. Последовательность уборки комнаты, кухни, прихожей, кладовки, санузла. Последовательность ежедневной, генеральной, после ухода гостей уборки кухни. Соблюдение последовательности действий при вытирании пыли: 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. Зеркало в комнате, прихожей, санузле уход за ним. Правила безопасности при использовании средств по уходу за зеркалом и стеклом. 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. Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала в комнате, санузле и прихожей. Уборка постели. Соблюдение последовательности действий при подметании пола в комнате, кухне, прихожей, кладовке, санузле: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Уход за полом в комнате, кухне, в прихожей, кладовке, санузле. 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. Чистка пылесосом поверхности пола. Инвентарь для мытья пола. Моющие средства для мытья пола. Соблюдение последовательности действий при мытье пола, двери в комнате, кухне, прихожей, кладовке, санузле: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. Уход в кухне за плитой, посудой, бытовыми приборами, мебелью. Уборка в прихожей и кладовке. Уборка санузла (чистка ванны, унитаза); протирание пыли; уход за принадлежностями по уходу за зубами; уход за стиральной машиной. Соблюдение личной гигиены при уборке санузла.

**Уборка территории.** Соблюдение техники безопасности при использовании уборочного инвентаря. Уход за уборочным инвентарем. Соблюдение личной гигиена при уборке территории. Уборка бытового мусора на территории. Сгребание листьев и травы.

### Планируемые результаты изучения учебного предмета

Предметными результатами изучения учебного предмета «Домоводство» является сформированность перечисленных ниже знаний и умений:

Минимальный уровень	Достаточный уровень
<b>5 класс</b>	
<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам.</p> <p>Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (стакан, чашка, тарелка, блюдце, ложка (чайная, столовая), вилка, нож); для приготовления пищи (чайник (для кипячения воды, заварочный); кухонных принадлежностей – разделочная доска.</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ:</p> <p>-уборка игрушек, складывание карандашей, ручек, книг, уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, уборка бытового мусора на территории, складывании футболки, брюк. Развешивание одежды на вешалки. Складывание футболки, брюк на полку.</p> <p>Знание последовательности действий при ручной стирке носков, протирание обуви сухой тряпочкой развешивание для сушки белья, приготовление пищи (чая, бутербродов простых), мытье столовой посуды.</p> <p>Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику (чайник), моющие средства для мытья посуды, соблюдение правил безопасности при их использовании.</p> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.</p>	<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам; понимание их значения для ЗОЖ.</p> <p>Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (стакан, чашка, кружка, тарелка, блюдце, ложка (чайная, столовая), вилка, нож, сахарница, конфетница, масленка, вазочка для варенья); для приготовления пищи (чайник (для кипячения воды, заварочный); кухонных принадлежностей – разделочная доска.</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ:</p> <p>-уборка игрушек, складывание карандашей, ручек, книг, уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли, подметание пола, уборка бытового мусора на территории, складывании футболки, рубашки, блузки, платья, брюк. Развешивание одежды на вешалки. Складывание одежды на полку смена постельного белья, знание и соблюдение последовательности действий при ручной стирке носков, протирание обуви сухой тряпочкой, развешивание для сушки белья, сушка обуви приготовление пищи (чая, бутербродов простых), мытье столовой посуды.</p> <p>Умения соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборке, приготовлении пищи, мытье и сушке посуды, сервировке стола к чаепитию, ручной стирке и др.</p>

	<p>Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику (чайник), моющие средства для мытья посуды, ручной стирки, соблюдение правил безопасности при их использовании.</p> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.</p> <p>Знание магазина, где можно приобрести продукты, отделов продуктового магазина.</p>
--	--

**6 класс**

<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам. Соблюдение правил поведения в магазине. Представление о продуктовом и промтоварном магазинах.</p> <p>Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (солонка), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды), кухонных принадлежностей (лопаточка, воронки, подставки под горячую посуду).</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ: уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли со стола, подметание пола, мытье пола дощатого, уборка бытового мусора на территории, подметание территории, складывании футболки, брюк, платья. Развешивание одежды на вешалки. Складывание футболки, брюк на полку.</p> <p>Знание последовательности действий при ручной стирке носков, платков протираание обуви сухой и влажной тряпочкой, мытье резиновых сапог.</p> <p>Развешивание для сушки белья, приготовление пищи (чая (пакетированного) бутербродов простых, отваривание яиц), мытье столовой и кухонной посуды. Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (электрический чайник), моющие средства для мытья посуды, соблюдение правил безопасности при их использовании.</p> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.</p> <p>Знание продуктов питания, магазина, где их можно приобрести.</p>	<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам; понимание их значения для ЗОЖ.</p> <p>Соблюдение правил поведения в магазине. Представление о продуктовом и промтоварном магазинах, продуктовый магазине самообслуживания, специализированном промтоварном магазине.</p> <p>Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (солонка, перечница, молочник), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды), кухонных принадлежностей (шумовка, лопаточка, воронки, подставки под горячую посуду).</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ: уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли, подметание пола, уборка пылесосом поверхности пола, ковра, дивана, кресла, ковровина, уход за зеркалом, мытье окна, мытье пола дощатого, покрытого линолеумом, ламинатом и паркетом, уборка бытового мусора на территории, подметание территории, складывании футболки, рубашки, блузки, платья, брюк. Развешивание одежды на вешалки. Складывание одежды на полку смена постельного белья, ручная стирка носков, платков протираание обуви сухой и влажной тряпочкой, развешивание для сушки белья, сушка обуви мытье резиновых сапог, приготовление пищи (какао, чая (заварного, пакетированного, с травами), бутербродов простых и сложных, отварных яиц), мытье столовой и кухонной посуды, обращение с бытовыми приборами (электрической плитой и микроволновой печью).</p> <p>Планирование покупки в продуктовом магазине, - выбор места совершения покупок.</p> <p>Умения соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборке, приготовлении пищи, мытье и сушке посуды, сервировке стола к завтраку, ручной стирке и др.</p> <p>Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (электрическую плиту и микроволновую печь), моющие средства для мытья посуды, ручной стирки, соблюдение</p>
---	--

	<p>правил безопасности при их использовании.</p> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.</p> <p>Знание продуктов питания, магазина, где их можно приобрести, отделов продуктового магазина.</p>
--	--

### 7 класс

<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам. Соблюдение правил поведения в магазине.</p> <p>Представление о продуктовом и промтоварном магазинах.</p> <p>Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелки, столовые приборы), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды), кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, открывалка).</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ: уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли со стола и тумбочки, подметание пола в комнате и кухне, мытье пола дощатого и из плитки, вынос мусора, уход в кухне за столом, уборка бытового мусора на территории, подметание территории, складывании футболки, брюк, платья. Развешивание одежды на вешалки. Складывание футболки, брюк на полку.</p> <p>Знание последовательности действий при ручной стирке протирание обуви сухой и влажной тряпочкой, мытье резиновых сапог. Развешивание для сушки белья, иметь представление о значении головных уборов, видах головных уборов, приготовление пищи (тостов, бутербродов, блюд «картофель «в мундире», салат из сырых овощей), мытье столовой и кухонной посуды раскладывание продуктов в холодильнике, нахождение нужного товара в магазине, складывание покупок в корзину.</p> <p>Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (микроволновую печь, тостер, холодильник), моющие средства для мытья посуды, соблюдение правил безопасности при их использовании.</p> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.</p>	<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам; понимание их значения для ЗОЖ. Преставление о значение опрятного вида человека.</p> <p>Представление о жилых и нежилых помещениях квартиры и сельского дома.</p> <p>Соблюдение правил поведения в магазине.</p> <p>Представление о продуктовом и промтоварном магазинах.</p> <p>Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелки, столовые приборы, супница, солонка, перечница ит.д.), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды), кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, пресс для чеснока, открывалка), кухонных аксессуаров (лоток для столовых приборов, контейнеры для специй).</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ: Уборка бытового мусора на территории, сгребание листьев и травы. Уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли в комнате и кухне, подметание пола в комнате и кухне, уборка пылесосом поверхности пола, ковра, пола, уход за зеркалом, мытье окна, мытье пола дощатого, покрытого линолеумом, ламинитом и паркетом, плиткой, - уход в кухне за плитой, духовым шкафом, телевизором, микроволновой печью, холодильником, вытяжкой, кухонным диванчиком, стульями, кухонным столом. Уборка в шкафчиках. Определение срока годности запасов продуктов. Вынос мусора - складывании одежды, развешивание одежды на вешалки, смена постельного белья, ручная стирке блузки, утюжка белья осуществлять уход за обувью из замши, ноутбука, убирать летнюю и зимнюю обувь на сезонное хранение.</p> <p>Иметь представление о значении головных уборов, видах головных уборов, осуществлять уход за головными уборами, убирать головные убory на сезонное хранение.</p> <p>Приготовление пищи (тостов, сухариков, бутербродов, блюд «картофель «в мундире», отварные макароны, салат из сырых и вареных овощей, салат из фруктов, котлеты жареные и запечённые), мытье столовой и кухонной посуды,</p>
---	--

	<p>обращение с бытовыми приборами (электрической плитой и микроволновой печью, тостером, холодильником, утюгом, стиральной машиной, пылесосом), раскладывание продуктов в холодильнике, уход за холодильником (размораживание и мытье), планирование покупки в продуктовом магазине, выбор места совершения покупок, нахождение нужного товара в магазине, соблюдение последовательности действий при взвешивании товара, складывание покупок в корзину.</p> <p>Умения соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборке, приготовлении пищи, мытье и сушке посуды, сервировке стола к обеду, ручной и машинной стирке, утюжке и др.</p> <p>Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (электрическую плиту и микроволновую печь, тостер, холодильник, утюг, стиральную машину, пылесос), моющие средства для мытья посуды, пола, зеркала и окна. ручной и машинной стирки, соблюдение правил безопасности при их использовании.</p> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.</p>
--	---

### 8 класс

<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам. Соблюдение правил поведения в магазине. Представление о продуктовом и промтоварном магазинах. Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелки, столовые приборы), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды, противни), кухонных принадлежностей (терка, венчик, толкушка, скалка).</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ: уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли со стола и тумбочки, подметание пола в комнате, кухне, прихожей, мытье пола в комнате, кухне, прихожей, пылесосить пол и ковер. Вынос мусора, уход в кухне за столом. Уборка бытового мусора на территории, подметание территории, сгребание листьев и травы, складывании футболки, брюк, платья. Развешивание одежды на вешалки. Складывание одежды на полку.</p> <p>Знание последовательности действий при ручной стирке утюжка полотенца, протирание обуви сухой и влажной тряпкой, мытье резиновых сапог. Развешивание для сушки белья, иметь</p>	<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам; понимание их значения для ЗОЖ.</p> <p>Представление об одежде по фигуре человека. Представление о жилых и нежилых помещениях квартиры и сельского дома.</p> <p>Соблюдение правил поведения в магазине. Представление о продуктовом и промтоварном магазинах.</p> <p>Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола, для приготовления пищи (противни), кухонных принадлежностей (терка, венчик, дуршлаг, сито, толкушка, молоток для отбивания, скалка), кухонных аксессуаров (мерные стаканчики, ложки, мельница для специй).</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ: уборка бытового мусора на территории, сгребание листьев и травы.</p> <p>уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли в комнате, кухне, прихожей и кладовке, подметание пола в комнате, кухне, прихожей и кладовке, уборка пылесосом поверхности пола, ковра, уход за зеркалом, мытье окна, мытье пола в кухне, комнате, прихожей и кладовке, - уход в кухне за плитой, духовым</p>
---	--

представление о значении головных уборов, видах головных уборов, приготовление пищи (тостов, бутербродов, блюд «картофель «в мундире», салат из сырых овощей, отварные пельмени и вареники), мытье столовой и кухонной посуды, складывание продуктов в холодильнике, нахождение нужного товара в магазине, складывание покупок в корзину и сумку, складывание продуктов в шкафчики и в холодильник.

Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (микроволновую печь, тостер, холодильник, утюг), моющие средства для мытья посуды, пола, соблюдение правил безопасности при их использовании.

Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.

шкафом, телевизором, микроволновой печью, холодильником, вытяжкой, кухонным диванчиком, стульями, кухонным столом. Уборка в шкафчиках. Определение срока годности запасов продуктов. Вынос мусора. Складывании одежды, развешивание одежды на вешалки, смена постельного белья, ручная стирка одежды, машинная стирка (программы «быстрая стирка», «хлопок», «деликатная стирка», «кипячение») утюжка белья (блузка, рубашка, брюки, полотенца) мелкий ремонт одежды: пришивание пуговиц с двумя и четырьмя отверстиями, пришивание вешалки, зашивание распоровшегося шва, осуществлять уход за обувью, убирать летнюю и зимнюю обувь на сезонное хранение.

Иметь представление о значении головных уборов, видах головных уборов, осуществлять уход за головными уборами, убирать головные уборы на сезонное хранение. Приготовление пищи (тостов, бутербродов, блюд «картофель «в мундире», отварные макароны, салат из сырых и вареных овощей, салат из фруктов, котлеты жареные и запечённые, отварные пельмени и вареники, изделий из слоеного теста), мытье столовой и кухонной посуды, обращение с бытовыми приборами (электрической плитой, микроволновой печью, морозильной камерой, тостером, холодильником, электрической духовкой, утюгом, стиральной машиной, пылесосом), складывание продуктов в холодильнике, уход за холодильником (размораживание и мытье), планирование покупки в продуктовом магазине, выбор места совершения покупок, нахождение нужного товара в магазине, соблюдение последовательности действий при взвешивании товара, складывание покупок в корзину и сумку, выкладывание продуктов на ленту, соблюдение последовательности расчета на кассе, осуществлять покупку товара (чай, конфеты, печенье, хлеб, молоко, макароны, яблоки), складывание продуктов в шкафчики и в холодильник.

Умения соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборке, приготовлении пищи, мытье и сушке посуды, сервировке стола к обеду, ручной и машинной стирке, утюжке и др.

Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (электрическую плиту, электрическую духовку, микроволновую печь, тостер, холодильник, морозильную камеру, утюг, стиральную машину, пылесос), моющие средства для мытья посуды, пола, зеркала и окна, ручной и машинной стирки, соблюдение правил безопасности при их использовании.

Умение соблюдать санитарно-гигиенические



	правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.
<b>9 класс</b>	
<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам. Соблюдение правил поведения в магазине.</p> <p>Представление о продуктовом и промтоварном магазинах. Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелки, столовые приборы), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды, противни), кухонных принадлежностей (яйцезрезка, сырорезка).</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ: уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли со стола и тумбочки, подметание пола в комнате, кухне, прихожей, мытье пола в комнате, кухне, прихожей, пылесосить пол и ковер, вынос мусора, уход в кухне за столом, уборка бытового мусора на территории, подметание территории, сгребание листьев и травы, чистка снега, складывание одежды. Развешивание одежды на вешалки. Складывание одежды на полку.</p> <p>Знание последовательности действий при ручной стирке утюжка полотенец, протираание обуви сухой и влажной тряпочкой, мытье резиновых сапог.</p> <p>развешивание для сушки белья, иметь представление о значении головных уборов, видах головных уборов, приготовление пищи (тостов, бутербродов, блюд «картофель «в мундире», салат из сырых овощей, отварные пельмени и вареники, коктейля), мытье столовой и кухонной посуды</p> <p>раскладывание продуктов в холодильнике, нахождение нужного товара в магазине, складывание покупок в корзину и сумку, раскладывание продуктов в шкафчики и в холодильник.</p> <p>Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (микроволновую печь, тостер, холодильник, утюг, блендер), моющие средства для мытья посуды, пола, соблюдение правил безопасности при их использовании.</p> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.</p>	<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам; понимание их значения для ЗОЖ. Преставление моде.</p> <p>Представление о жилых и нежилых помещениях квартиры и сельского дома. Соблюдение правил поведения в магазине. Представление о продуктовом и промтоварном магазинах.</p> <p>Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола, для приготовления пищи (противни), кухонных принадлежностей (ролики для нарезки теста, формы для выпечки, дозаторы, кухонные весы, измерители времени и температуры, яйцезрезки, яблокорезки, сырорезки).</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ: уборка бытового мусора на территории, сгребание листьев и травы, чистка снега. Уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли в комнате, кухне, прихожей и кладовке, санузле, подметание пола в комнате, кухне, прихожей и кладовке, санузле, уборка пылесосом поверхности пола, ковра, уход за зеркалом, мытье окна, мытье пола в кухне, комнате, прихожей и кладовке, санузле, чистка раковины, ванны, унитаза, - уход в кухне за плитой, духовым шкафом, телевизором, микроволновой печью, холодильником, вытяжкой, кухонным диванчиком, стульями, кухонным столом. Уборка в шкафчиках. Определение срока годности запасов продуктов. Вынос мусора. Складывании одежды, развешивание одежды на вешалки, смена постельного белья, ручная стирка одежды, машинная стирка утюжка белья (блузка, рубашка, брюки, полотенца) мелкий ремонт одежды: пришивание пуговиц с двумя и четырьмя отверстиями, пуговиц на ножке, пришивание вешалки, зашивание распоровшегося шва, разрыва ткани, пришивание заплатки. Починка одежды в ателье, обуви в мастерской. Осуществлять уход за обувью, убирать летнюю и зимнюю обувь на сезонное хранение.</p> <p>Иметь представление о значении головных уборов, видах головных уборов, осуществлять уход за головными уборами, убирать головные убory на сезонное хранение. Приготовление пищи (тостов, бутербродов, морса, коктейля, блюд «картофель «в мундире», отварные макароны, салат из сырых и вареных овощей, салат из фруктов, котлеты жареные и запечённые, жареные кабачки, отварные пельмени и вареники, изделий из</p>

	<p>слоеного теста), мытье столовой и кухонной посуды, обращение с бытовыми приборами (электрической плитой, микроволновой печью, морозильной камерой, тостером, холодильником, электрической духовкой, утюгом, стиральной машиной, пылесосом), узнавание бытовых приборов (блендер, миксер, кухонный комбайн, соковыжималка, кофемолка, кофеварка, кофемашина, мультиварка, посудомоечная машина, термопот) раскладывание продуктов в холодильнике, уход за холодильником (размораживание и мытье), планирование покупки в продуктовом магазине, выбор места совершения покупок, нахождение нужного товара в магазине, соблюдение последовательности действий при взвешивании товара, складывание покупок в корзину и сумку, выкладывание продуктов на ленту, соблюдение последовательности расчета на кассе, осуществлять покупку товара (печенье, хлеб, молоко; продуктов на праздник; продуктов, когда идешь в гости; подарка), раскладывание продуктов в шкафчики и в холодильник.</p> <p>Умения соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборке, приготовлении пищи, мытье и сушке посуды, сервировке стола к детскому празднику, ручной и машинной стирке, утюжке и др.</p> <p>Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (электрическую плиту, электрическую духовку, микроволновую печь, тостер, холодильник, морозильную камеру, утюг, стиральную машину, пылесос), моющие средства для мытья посуды, пола, зеркала и окна, ручной и машинной стирки, соблюдение правил безопасности при их использовании.</p> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.</p>
--	--

### ***Личностные результаты***

- осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, формирование и развитие социально значимых мотивов учебной деятельности;
- развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;

- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- формирование готовности к самостоятельной жизни.

**В результате работы по программе у обучающихся сформируются БУД:**

- личностные БУД:
- развитие любознательности при выполнении заданий проблемного характера; развитие внимания, настойчивости, умения преодолевать трудности, воспитание ответственности за начатое дело;
- развитие навыков сотрудничества со сверстниками.
- регулятивные БУД:
- умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия;
- умения выполнять задание в течение определенного периода времени, от начала до конца, с заданными качественными параметрами.
- познавательные БУД:
- направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание); умение выполнять инструкции педагога;
- использование по назначению учебных материалов; умение выполнять действия по образцу и по подражанию.
- коммуникативные БУД:
- умение находиться и обучаться в среде сверстников;
- умение к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.

**Предметные результаты:**

- умение принимать посильное участие в повседневных делах дома;
- умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола и другое;
- умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне и другое;
- соблюдение гигиенических и санитарных правил хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;
- умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН.**

№	Вид занятий	Количество часов	
		6	9
1	Вводный	1	1
2	Покупки	8	24
3	Уход за одеждой и обувью	12	34
4	Обращение с кухонным инвентарем	23	27
5	Приготовление пищи	12	28
6	Уборка помещений и территории	46	56
	Всего	170	170

**Оценка достижения планируемых результатов.**

При оценке результативности обучения должны учитываться особенности психического, неврологического и соматического состояния каждого обучающегося. Выявление результативности обучения должно происходить вариативно с учетом психофизического развития ребенка в процессе выполнения перцептивных, речевых, предметных действий, графических работ и др. При предъявлении и выполнении всех видов заданий обучающимся должна оказываться помощь: разъяснение, показ, дополнительные словесные, графические и жестовые инструкции; задания по подражанию, совместно распределенным действиям и др. При оценке результативности достижений необходимо учитывать степень самостоятельности ребенка.

Оценка достижений предметных результатов по практической составляющей производится путем

фиксации фактической способности к выполнению учебного действия, обозначенного в качестве возможного предметного результата по следующей шкале:

0 – не выполняет, помощь не принимает

1 – выполняет совместно с педагогом с незначительной тактильной помощью или после частичного выполнения педагогом

2 – выполняет самостоятельно по подражанию, показу, образцу

3 – выполняет самостоятельно по словесной инструкции (вербальной или невербальной). 4 – выполняет действие самостоятельно по вербальному заданию.

Оценка достижений предметных результатов производится 3 раза в год (в начале, в середине и в конце учебного года). Текущая аттестация обучающихся включает в себя стартовую и полугодовое оценивание результатов освоения предмета «Домоводство». Промежуточная (годовая) аттестация представляет собой оценку результатов освоения предмета «Домоводство» по итогам учебного года.

На основании сравнения показателей учитель делает вывод о динамике усвоения программы курса «Домоводство» обучающимися с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями в развитии каждым обучающимся по каждому показателю по следующей шкале:

0 – отсутствие динамики или регресс (критический уровень).

1 – минимальная динамика (низкий уровень).

2 – средняя динамика (средний уровень).

3 – значительная динамика (высокий уровень).

Отметка выставляется по двухуровневому принципу: «зачтено», «не зачтено». Отметке «зачтено» соответствует шкальная оценка от 1 до 3. Отметке «не зачтено» соответствует шкальная оценка 0.

Итоговые достижения обучающихся определяются индивидуальными возможностями ребенка и тем, что его образование нацелено на максимальное развитие жизненной компетенции. Овладение знаниями, умениями и навыками в образовательной области («академический» компонент) регламентируется рамками полезных и необходимых инструментов для решения задач повседневной жизни. Накопление доступных навыков коммуникации, самообслуживания, бытовой и доступной трудовой деятельности, а также перенос сформированных представлений и умений в собственную деятельность (компонент «жизненной компетенции») готовят обучающегося к использованию приобретенных в процессе образования умений для активной жизни в семье и обществе.

### **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

- дидактический материал: изображения (картинки, фотографии) 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;
- оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), предметы для украшения интерьера (ваза, скатерть и др.), тапки, настенные зеркала, гладильная доска;
- бытовая техника (утюг, электрическая плита);
- телевизор настенный «PHILIPS»;
- цифровой спутниковый ресивер «DRE 5000»;
- «Коррекционно-образовательные программы для детей с глубоким нарушением интеллекта». Санкт-Петербург, Образование, 1996г.
- «Программа обучения глубоко умственно отсталых детей». А.Р. Маллер, Москва. 1983 г.;
- Электронно – образовательные ресурсы: (<http://spo.1september.ru> <http://pedsovet.org> <http://www.4portfolio.ru> <http://www.proskolu.ru/> <http://www.nsportal.ru/>)

**Календарно-тематический план 6 класс 170 ч**

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата	
			План	Факт
1	Введение. Знакомство с предметом «Домоводство».	1		
2, 3	<u>Покупки.</u> Планирование покупок.	2		
4	Составление списка продуктов.	1		
5	Расчет денег при планировании покупок.	1		
6	Расчет денег при планировании покупок. Практическая работа.	1		
7	Выбор места совершения покупок	1		
8	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1		
9	Отделы магазина, кассы. Практическая работа.	1		
10	Нахождение нужного товара в магазине. Практическая работа.	1		
11	«Поход в магазин». Сюжетно-ролевая игра.	1		
12	<u>Кухонный инвентарь.</u> Посуда.	1		
13	Экскурсия в кабинет СБО. Предметы посуды для сервировки стола.	1		
14	Экскурсия в кабинет СБО. Кухонная посуда.	1		
15	Предметы посуды для сервировки стола. Практическая работа.	1		
16	Кухонная посуда. Практическая работа.	1		
17	Экскурсия в школьную столовую. Чистая и грязная посуда. Сортировка посуды.	1		

18	Сортировка чистой и грязной посуды. Практическая работа.	1		
19	Очищение остатков пищи с посуды.	1		
20	Очищение остатков пищи с посуды. Практическая работа.	1		
21	День здоровья.	1		
22	Этапы мытья посуды.	1		
23	Практическая работа. Мытье посуды.	1		
24	Практическая работа. Мытье посуды.	1		
25	Экскурсия в школьную столовую. Хранение посуды.	1		
26	<u>Приготовление пищи.</u> Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	1		
27	Правила гигиены при приготовлении пищи.	1		
28	Правила гигиены при приготовлении пищи.	1		
29	Продукты, необходимые для приготовления блюда.	1		
30	Выбор продуктов для приготовления блюда. Практическая работа.	1		
31	Инвентарь и оборудование для приготовления блюда. Практическая работа.	1		
32	Обработка продуктов.	1		
33	Обработка продуктов. Практическая работа.	1		
34	Обработка продуктов. Практическая работа.	1		
35	Требование к рабочему месту во время приготовления пищи.	1		
36	Уборка рабочего места после приготовления пищи.	1		
37, 38	Варка яиц. Выбор яиц.	2		
39	Техника безопасности при варке яиц	1		
40	Яйца «вкрутую».	1		
41	Яйца «в мешочек».	1		
42	Яйца «вмятку».	1		
43	Варка яиц.	1		
44	Выбор яиц. Практическая работа.	1		
45	Кухонный инвентарь для варки яиц.	1		
46	Кухонный инвентарь для варки яиц.	1		
47	Правила техники безопасности при варке яиц.	1		
48	Этапы варки яиц.	1		
49	Этапы варки яиц.	1		
50	Варка яиц «вкрутую». Практическая работа.	1		
51	Варка яиц «вкрутую». Практическая работа.	1		
52	Варка яиц «в мешочек». Практическая работа.	1		

53	Варка яиц «в мешочек». Практическая работа.	1		
54	Варка яиц «всмятку». Практическая работа.	1		
55	Варка яиц «всмятку». Практическая работа.	1		
56	Приготовление бутербродов. Виды бутербродов.	1		
57	Виды бутербродов.	1		
58	Кухонный инвентарь для приготовления бутербродов.	1		
59	Рецепт бутерброда.	1		
60	Приготовление бутербродов. Практическая работа.	1		
61	Приготовление бутербродов. Практическая работа.	1		
62	Приготовление бутербродов. Практическая работа.	1		
63	Приготовление бутербродов. Практическая работа.	1		
64	Сервировка стола к завтраку. Выбор посуды и столовых приборов.	1		
65	Сервировка стола к завтраку. Выбор посуды и столовых приборов.	1		
66	Заваривание чая.	1		
67	Заваривание чая. Практическая работа.	1		
68	Сервировка стола к завтраку. Практическая работа.	1		
69	Сервировка стола к завтраку. Практическая работа.	1		
70	Сервировка стола к обеду. Выбор посуды и столовых приборов.	1		
71	Сервировка стола к обеду. Практическая работа.	1		
72	Сервировка стола к ужину.	1		
73	Сервировка стола к ужину. Практическая работа.	1		
74	Приготовление завтрака. Практическая работа.	1		
75	Обобщение тем по разделу «Приготовление пищи».	1		
76	<u>Уход за вещами и обувью.</u> Ручная стирка. Правила техники безопасности.	1		
77	Ручная стирка.	1		
78	Правила техники безопасности и санитарно- гигиенические требования. при стирке	1		
79, 80	Выбор моющего средства для ручной стирки белья.	2		
81	Выбор моющего средства для ручной стирки белья.	1		
82	Выбор моющего средства для ручной стирки белья. Практическая работа.	1		
83	Этапы стирки белья вручную (замачивание белья, застирывание белья).	1		
84	Этапы стирки белья вручную (замачивание белья, застирывание белья).	1		
85	Этапы стирки белья вручную (полоскание белья, выжимание	1		

	белья, вывешивание белья на просушку).			
86	Этапы стирки белья вручную.	1		
87	Стирка белья вручную. Практическая работа.	1		
88	Стирка белья вручную. Практическая работа.	1		
89	Стирка белья вручную. Практическая работа.	1		
90	Стирка белья вручную. Практическая работа.	1		
91	Стирка белья вручную. Практическая работа.	1		
92	Стирка белья вручную. Практическая работа.	1		
93	Утюжка белья.	1		
94	Утюг.	1		
95	Устройство утюга.	1		
96	Устройство утюга.	1		
97	Устройство утюга. Практическая работа.	1		
98	Устройство утюга. Практическая работа.	1		
99	Устройство утюга. Практическая работа.	1		
100	Утюжка белья. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	1		
101	Утюжка белья. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	1		
102	Утюжка белья. Практическая работа по ПТБ.	1		
103	Установка гладильной доски. Подключение утюга к сети.	1		
104	Установка гладильной доски. Подключение утюга к сети.	1		
105	Установка гладильной доски. Подключение утюга к сети. Практическая работа.	1		
106	Установка гладильной доски. Подключение утюга к сети. Практическая работа.	1		
107	Выставление температурного режима утюга.	1		
108	Выставление температурного режима утюга. Практическая работа.	1		
109	Утюжка белья.	1		
110	Правила техники безопасности при работе с утюгом.	1		
111	Правила техники безопасности при работе с утюгом.	1		
112	Утюжка белья. Практическая работа	1		
113	Утюжка белья. Практическая работа.	1		
114	Утюжка белья. Практическая работа.	1		
115	Утюжка белья. Практическая работа.	1		
116	Утюжка белья. Практическая работа.	1		
117	Утюжка белья. Практическая работа.	1		
118	Уход за обувью. Виды обуви.	1		



119	Виды обуви.	1		
120	Виды обуви.	1		
121	Мытье обуви.	1		
122	Мытье обуви. Практическая работа.	1		
123	Мытье обуви. Практическая работа.	1		
124	Мытье обуви. Практическая работа.	1		
125	Просушивание обуви.	1		
126	Просушивание обуви. Практическая работа.	1		
127	Просушивание обуви. Практическая работа.	1		
128	Крем для обуви.	1		
129	Правила техники безопасности при уходе за обувью	1		
130,131	Уход за обувью.	2		
132	Крем для обуви. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	1		
133	Крем для обуви. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	1		
134	Чистка обуви.	1		
135	Чистка обуви.	1		
136	Чистка обуви. Практическая работа.	1		
137	Чистка обуви. Практическая работа.	1		
138	Чистка обуви. Практическая работа.	1		
139	Чистка обуви. Практическая работа.	1		
140	Обобщение тем по разделу «Уход за вещами и обувью»	1		
141	<u>Уборка помещения.</u> Виды помещений.	1		
142	Виды мебели.	1		
143	Виды мебели.	1		
144	Виды мебели. Практическая работа.	1		
145	Уборка мебели.	1		
146	Уборка мебели. Практическая работа.	1		
147	Вытирание поверхности мебели.	1		
148	Моющие средства для мебели.	1		
149	Чистящие средства для мебели.	1		
150	Мытье поверхностей мебели. Практическая работа.	1		
151	Мытье поверхностей мебели. Практическая работа.	1		
152	Мини проект "Мебель в моей комнате".	1		
153	Виды пола.	1		
154	Виды пола.	1		
155	Уборка пола. Оборудование и инвентарь для уборки пола.	1		
156	Уборка пола. Оборудование и инвентарь для уборки пола.	1		

157	Правила техники безопасности и санитарно- гигиенических требований при уборке полов.	1		
158	Правила техники безопасности и санитарно- гигиенических требований при уборке полов.	1		
159	Последовательность действий при подметании пола.	1		
160	Последовательность действий при подметании пола. Практическая работа.	1		
161	Последовательность действий при подметании пола. Практическая работа.	1		
162	Последовательность действий при подметании пола. Практическая работа.	1		
163	Правила техники безопасности и санитарно- гигиенических требований при мытье полов.	1		
164	Последовательность действий при мытье пола.	1		
165	Мытье пола. Практическая работа.	1		
166	Мытье пола. Практическая работа.	1		
167-168	Мини проект "Чистота залог здоровья"	2		
169	Уборка класса.	1		
170	Выставка работ в рамках промежуточной аттестации	1		

### Календарно-тематический план 9 класс 170 ч

№ урока	Кол-во часов	Наименование разделов, тем	Дата проведения	
			план	факт
1.	1.	Вводный	1,09	
<b>Покупки - 24 часа</b>				
2.	1.	Правила поведения в магазине	4,09	
3.	2.	Продуктовый магазин	5,09	
4.	3.	Промтоварный магазин	6,09	
5.	4.	Планирование покупки (идем в гости к друзьям)	7,09	
6.	5.	Планирование покупки (идем в гости к родственникам)	8,09	
7.	6.	Планирование покупки (организация своего дня рождения)	11,09	
8.	7.	Планирование покупки (встречаем Новый год)	12,09	
9.	8.	Планирование покупки (подарок на день рождения)	13,09	
10.	9.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	14,09	
11.	10.	Выбор товара в продуктовом магазине	15,09	
12.	11.	Выбор товара в хозяйственном магазине	18,09	
13.	12.	Выбор товара в магазине одежды	19,09	
14.	13.	Выбор товара в магазине канцтоваров	20,09	
15.	14.	Взвешивание товара в продуктовом магазине	21,09	
16.	15.	Складывание покупки в корзину	22,09	
17.	16.	Выкладывание покупок на ленту	25,09	
18.	17.	Расчет на кассе картой	26,09	
19.	18.	Расчет на кассе наличными	27,09	
20.	19.	Складывание продуктов в сумку	28,09	
21.	20.	Экскурсия в магазин. Покупка продуктов (хлеб, молоко, печенье).	29,09	
22.	21.	Покупка продуктов на праздник	2,10	
23.	22.	Покупка продуктов, когда идешь в гости	3,10	
24.	23.	Покупка подарка	4,10	
25.	24.	Сюжетно-ролевая игра «Магазин»	5,10	

		<b>Обращение с кухонным инвентарем – 27 часов</b>		
26.	1.	Посуда	6,10	
27.	2.	Обращение с посудой	9,10	
28.	3.	Мытье столовой посуды	10,10	
29.	4.	Мытье кухонной посуды	11,10	
30.	5.	Мытье рабочих поверхностей кухонного гарнитура	12,10	
31.	6.	Различение предметов посуды для сервировки стола	13,10	
32.	7.	Скатерть, салфетки, украшение стола	16,10	
33.	8.	Сервировка стола к детскому празднику	17,10	
34.	9.	Кухонные принадлежности	18,10	
35.	10.	Кухонные принадлежности	19,10	
36.	11.	Кухонные аксессуары – ролики для нарезки теста	20,10	
37.	12.	Кухонные аксессуары – формы для выпечки	23,10	
38.	13.	Кухонные аксессуары - дозаторы, кухонные весы, измерители времени и температуры	24,10	
39.	14.	Кухонные аксессуары – яйцерезки, яблокорезки, сырорезки	25,10	
40.	15.	Блендер (техника безопасности, уход)	26,10	
41.	16.	Миксер (техника безопасности, уход)	27,10	
42.	17.	Кухонный комбайн (различение, техника безопасности, уход и хранение)	6,11	
43.	18.	Соковыжималка (различение, техника безопасности, уход и хранение)	7,11	
44.	19.	Кофемолка, кофеварка, кофейная машина (различение, техника безопасности, уход)	8,11	
45.	20.	Мультиварка (различение, техника безопасности, уход)	9,11	
46.	21.	Посудомоечная машина (различение, техника безопасности, уход)	10,11	
47.	22.	Термопот (различение, техника безопасности)	13,11	
48.	23.	Техника безопасности при приготовлении пищи	14,11	
49.	24.	Техника безопасности при использовании кухонной бытовой техники	15,11	
50.	25.	Хранение кухонной бытовой техники	16,11	
51.	26.	Уход за кухонной бытовой техникой	17,11	
52.	27.	Уход за холодильником	20,11	
		<b>Приготовление пищи – 28 часов</b>		
53.	1.	Приготовление тостов из хлеба в тостере	21,11	
54.	2.	Приготовление гренок	22,11	
55.	3.	Приготовление сухариков в духовке	23,11	
56.	4.	Приготовление бутербродов	24,11	
57.	5.	Приготовление бутербродов	27,11	
58.	6.	Приготовление горячих бутербродов	28,11	
59.	7.	Приготовление горячих бутербродов	29,11	
60.	8.	Чистка овощей овощечисткой	30,11	
61.	9.	Натираание продуктов на терке	1,12	
62.	10.	Приготовление салата из сырых овощей	4,12	
63.	11.	Приготовление салата из сырых овощей	5,12	
64.	12.	Приготовление салата	6,12	
65.	13.	Приготовление салата	7,12	
66.	14.	Приготовление салата	8,12	
67.	15.	Жарка котлет на сковороде	11,12	
68.	16.	Запекание котлет в духовке	12,12	
69.	17.	Отваривание макарон	13,12	
70.	18.	Отваривание пельменей/вареников	14,12	
71.	19.	Приготовление коктейля	15,12	
72.	20.	Приготовление морса	18,12	
73.	21.	Чистка картофеля	19,12	

74.	22.	Отваривание картофеля	20,12	
75.	23.	Блюда из отварного картофеля	21,12	
76.	24.	Блюда из отварного картофеля	22,12	
77.	25.	Жарка кабачков	25,12	
78.	26.	Выпекание изделий из слоеного бездрожжевого теста	26,12	
79.	27.	Выпекание изделий из слоеного дрожжевого теста	27,12	
80.	28.	Выпекание изделий из слоеного теста	28,12	
		<b>Уборка территории – 17 часов</b>		
81.	1.	Хозяйственный инвентарь для работы на участке	29,12	
82.	2.	Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам	11,01	
83.	3.	Название и назначение рабочей одежды (спецодежда)	12,01	
84.	4.	Хранение инвентаря для работы на участке	15,01	
85.	5.	Техника безопасности при использовании уборочного инвентаря	16,01	
86.	6.	Уход за уборочным инвентарем	17,01	
87.	7.	Личная гигиена при уборке территории	18,01	
88.	8.	Уборка снега	19,01	
89.	9.	Уборка снега	22,01	
90.	10.	Уборка снега	23,01	
91.	11.	Уборка снега	24,01	
92.	12.	Уборка снега	25,01	
93.	13.	Уборка снега	26,01	
94.	14.	Уборка снега	29,01	
95.	15.	Уборка снега	30,01	
96.	16.	Уборка снега	31,01	
97.	17.	Уборка снега	1,02	
		<b>Уход за вещами – 34 часа</b>		
98.	1.	Мода	2,02	
99.	2.	Виды одежды по сезону и по назначению	5,02	
100.	3.	Уход за одеждой – уборка одежды на сезонное хранение	6,02	
101.	4.	Ручная стирка	7,02	
102.	5.	Практическое занятие по стирке мелких вещей	8,02	
103.	6.	Практическое занятие по стирке мелких вещей	9,02	
104.	7.	Практическое занятие по стирке мелких вещей	12,02	
105.	8.	Машинная стирка	13,02	
106.	9.	Машинная стирка – стирка постельного белья	14,02	
107.	10.	Машинная стирка – стирка нижнего белья	15,02	
108.	11.	Машинная стирка – стирка домашней одежды	16,02	
109.	12.	Машинная стирка – стирка полотенец	19,02	
110.	13.	Утюжка. Последовательность утюжки	20,02	
111.	14.	Утюжка белья	21,02	
112.	15.	Утюжка полотенца	22,02	
113.	16.	Утюжка брюк	26,02	
114.	17.	Утюжка рубашки, блузки	27,02	
115.	18.	Утюжка платья	28,02	
116.	19.	Утюжка постельного белья	29,02	
117.	20.	Уход за одеждой – мелкий ремонт одежды	1,03	
118.	21.	Уход за одеждой – пришивание пуговиц с отверстиями	4,03	
119.	22.	Уход за одеждой – пришивание пуговиц на ножке	5,03	
120.	23.	Уход за одеждой – пришивание вешалки	6,03	
121.	24.	Уход за одеждой – зашивание распоровшегося шва	7,03	
122.	25.	Уход за одеждой – зашивание разрыва ткани	11,03	
123.	26.	Уход за одеждой – пришивание заплатки	12,03	
124.	27.	Уход за одеждой – починка в ателье	14,03	

125.	28.	Виды обуви по сезону и назначению	14,03	
126.	29.	Уход за обувью – ежедневный	15,03	
127.	30.	Уход за различной обувью	18,03	
128.	31.	Уход за обувью – уборка обуви на сезонное хранение	19,03	
129.	32.	Уход за обувью – починка в мастерской	20,03	
130.	33.	Значение головных уборов, виды головных уборов	1,04	
131.	34.	Уход за головными уборами	2,04	
		<b>Уборка помещения - 34 часа</b>		
132.	1.	Жилище сельское и городское	3,04	
133.	2.	Помещения квартиры и сельского дома	4,04	
134.	3.	Жилые и нежилые помещения квартиры и сельского дома	5,04	
135.	4.	Уборка комнаты (ежедневная, еженедельная, генеральная)	8,04	
136.	5.	Уборка постели	9,04	
137.	6.	Уборка пола	10,04	
138.	7.	Уход за окном и зеркалом	11,04	
139.	8.	Уход за мебелью	12,04	
140.	9.	Уборка кухни (ежедневная, еженедельная, генеральная)	15,04	
141.	10.	Уход за мебелью	16,04	
142.	11.	Уход за бытовыми приборами	17,04	
143.	12.	Уход за плитой	18,04	
144.	13.	Уход за посудой	19,04	
145.	14.	Уход за окном в кухне	22,04	
146.	15.	Уход за полом	23,04	
147.	16.	Уборка прихожей (ежедневная, генеральная)	24,04	
148.	17.	Уход за обувью	25,04	
149.	18.	Уход за полом	26,04	
150.	19.	Уборка кладовки	29,04	
151.	20.	Уборка санузла (инвентарь)	30,04	
152.	21.	Уборка санузла (моющие средства)	2,05	
153.	22.	Уборка санузла (последовательность)	3,05	
154.	23.	Уборка санузла (чистка раковины)	6,05	
155.	24.	Уборка санузла (чистка ванны)	7,05	
156.	25.	Уборка санузла (чистка унитаза)	8,05	
157.	26.	Уборка санузла (уход за зеркалом)	10,05	
158.	27.	Уборка санузла (протираание пыли)	13,05	
159.	28.	Уборка санузла (уход за принадлежностями по уходу за зубами)	14,05	
160.	29.	Уборка санузла (уход за стиральной машиной)	15,05	
161.	30.	Уборка санузла (мытьё двери)	16,05	
162.	31.	Уборка санузла (подметание пола)	17,05	
163.	32.	Уборка санузла (мытьё пола)	20,05	
164.	33.	Уборка санузла (соблюдение личной гигиены)	21,05	
165.	34.	Итоговая аттестация	22,05	
		<b>Уборка территории – 5 часов</b>		
166.	1.	Уборка бытового мусора на территории	23,05	
167.	2.	Сгребание травы и листьев	24,05	
168.	3.	Сгребание травы и листьев	27,05	
169.	4.	Сгребание травы и листьев	28,05	
170.	5.	Сгребание травы и листьев	29,05	