

Одобрено педагогическим советом  
МБОУ СОШ №30 г. Пензы  
«29» августа 2023 г., протокол № 14

УТВЕРЖДЕНО  
приказом № 160-од от 29.08.2023  
Директор МБОУ СОШ № 30 г. Пензы  
\_\_\_\_\_ А.А. Долов

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №30 г.Пензы

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ**

**«Домоводство»**

**5 класс**

**(ФГОС УО (ИН), вариант 2)**

2023 г

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» составлена на основе Требования к результатам освоения АООП Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) (далее – ФГОС УО (ИН)), Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее - ФАООП УО), Федеральной рабочей программы по учебному предмету «Домоводство» (далее – ФРП «Домоводство»), а также ориентирована на целевые приоритеты, построенные в федеральной рабочей программе воспитания.

Обучение обучающегося с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия обучающегося 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 ребенка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

**Цель обучения** - повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

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

Программа составлена с учетом уровня обученности обучающихся, максимального развития познавательных интересов, индивидуально-дифференцированного к ним подхода. Поэтому в целях максимального коррекционного воздействия в содержание программы включен учебно-игровой материал, коррекционно-развивающие игры и упражнения, направленные на повышение интеллектуального уровня обучающихся.

Программа составлена с учетом уровня обученности обучающихся, максимального развития познавательных интересов, индивидуально-дифференцированного к ним подхода. Поэтому в целях максимального коррекционного воздействия в содержание программы включен учебно-игровой материал, коррекционно-развивающие игры и упражнения, направленные на повышение интеллектуального уровня обучающихся.

### **Общая характеристика учебного предмета:**

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

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.

### **Описание места учебного предмета, курса в учебном плане**

В соответствии с Учебным планом время, отводимое на урок «Домоводство» в 5 классе - 102 часа; распределение часов осуществляется следующим образом: недельная нагрузка – 3 ч.

### **Планируемые результаты освоения учебного предмета «Домоводство»**

Личностные результаты освоения АООП образования включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

**Личностные результаты:**

- 1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как "Я";
- 2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 3) формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- 4) формирование уважительного отношения к окружающим;
- 5) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;

**Предметные результаты:**

- 1) умение соблюдать последовательность действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом;
- 2) умение соблюдать последовательность действий при мытье и сушке посуды, соблюдение техники безопасности при использовании моющего средства для посуды;
- 3) умение различать бытовые приборы по назначению: миксер, блендер, кухонный комбайн, холодильник; знание правил техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами;
- 4) умение натирать продукты на тёрке;
- 5) умение раскатывать тесто;
- 6) умение соблюдать последовательность действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень);
- 7) знание видов моющих средств, выбор моющего средства, отмеривание необходимого количества моющего средства для ручной стирки белья;
- 8) умение замачивать и застирывать бельё;
- 9) умение различать составные части стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки);
- 10) умение сортировать бельё перед стиркой;
- 11) умение различать составные части утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Правила безопасной работы с утюгом.
- 12) знание правил безопасной работы с пылесосом, различение основных частей пылесоса;
- 13) умение подметать территорию, сгребать траву и листья;

**Формирование базовых учебных действий.**

<b>Задачи подготовки ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников:</b> - подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, взаимодействию с	Приветствовать одноклассников при встрече; прощаться -входить и выходить из учебного помещения со звонком; -ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения), пользоваться
---	--

<p>группой обучающихся;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельность или с помощью взрослого выполнение учебных заданий;</li> <li>- положительное отношение к окружающей действительности.</li> </ul>	<p>учебной мебелью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.);</li> </ul>
<p><b>Задачи подготовки ребенка к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к нахождению и обучению среди сверстников, к коммуникативному взаимодействию в группе обучающихся;</li> <li>- сигнализирование учителю об окончании задания;</li> <li>- направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вставать при ответе;</li> <li>- входить и выходить из учебного помещения со звонком.</li> </ul>
<p><b>Формирование учебного поведения, умения выполнять задания от начала до конца в течение определенного периода времени:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование учебного поведения выполнение задания: в течение определенного периода, от начала до конца;</li> <li>- умение выполнять инструкции педагога; использование по назначению учебных материалов;</li> <li>- умение выполнять действия по образцу и по подражанию.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять задание от начала до конца в течение заданного времени.</li> </ul>
<p><b>Формирование умения самостоятельно переходить от одного действия (операции) к другому в соответствии с расписанием (действий) занятий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдать под руководством взрослого за предметами и явлениями окружающей действительности;</li> <li>- работать с несложной по содержанию и структуре информацией (понимать изображение, текст, эмоциональное высказывание);</li> <li>- пользоваться знаками, символами, пиктограммами;</li> <li>- пользоваться по назначению учебными предметами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять инструкции о переходе с одного задания к другому (технологическая карта), ---выходить из кабинета, передвигаться по школе, находить свой класс, находить столовую, медицинский кабинет, туалет.</li> <li>- выполнение простых речевых инструкций: «Возьми» «Дай» «Сядь» «Встань» «Покажи» «Подними»</li> </ul>

### Содержание учебного предмета

#### Покупки

Выбор места совершения покупок

Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.

Нахождение нужного товара в магазине.

Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.

Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.

Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.

Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту.

Ожидание во время пробивания кассиром товара

Оплата товара, предъявление карты скидок кассиру.

Получение чека и сдачи

Складывание покупок в сумку.

Раскладывание продуктов в места хранения.

### **Обращение с кухонным инвентарем**

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).

Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка ).

Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).

Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.

Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.

Соблюдение последовательности действий при мытье

Соблюдение последовательности действий при сушке посуды.

Техника безопасности при использовании моющего средства для посуды

Правила техники безопасности при работе с бытовыми электро-приборами.

Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер). Соблюдение техники безопасности при работе с ними.

Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник). Соблюдение техники безопасности при работе с чайником.

Различение бытовых приборов по назначению (кухонный комбайн). Соблюдение техники безопасности при работе с кухонным комбайном.

Различение бытовых приборов по назначению (холодильник). Соблюдение техники безопасности при работе с холодильником.

Мытье бытовых приборов.

Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.

Накрывание на стол. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.

Накрывание стола скатертью

Расставление посуды

Раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток.

Расставление солонок, ваз, блюд.

### **Приготовление пищи**

Правила гигиены при приготовлении пищи.

Правила гигиены при приготовлении пищи.  
Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.  
Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.  
Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.  
Обработка продуктов. Мытье продуктов.  
Чистка овощей.  
Резание ножом. Соблюдение Т.Б.  
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. Соблюдение Т.Б.  
Постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время. Соблюдение Т.Б.  
Выключение электрической плиты, вынимание продукта. выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение Т.Б.  
Варка яиц. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца),  
выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц.  
Закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю.  
Постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере.  
Соблюдение Т.Б.  
Выключение плиты, вынимание яиц.  
Приготовление салата с кукурузой  
Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень).  
Выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов  
Повторение.  
Повторение  
**Уход за вещами**  
Ручная стирка: наполнение ёмкости водой  
Виды моющих средств  
Выбор моющего средства  
Отмеривание необходимого количества моющего средства  
Замачивание белья  
Застирывание белья  
Белье. Застирывание  
Полоскание белья  
Белье. Полоскание  
Выжимание белья  
Белье. Выжимание  
Вывешивание белья.  
Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).  
Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.  
Сортировка белья перед стиркой.

Закладывание и вынимание белья из машины.  
 Установка программы и температурного режима.  
 Мытье и сушка машины.  
 Машинная стирка. Соблюдение техники безопасности.  
 Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).  
 Правила безопасной работы с утюгом.  
 Глажка белья.  
 Чистка одежды.  
 Уход за обувью.

**Уборка помещения**  
 Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.  
 Вытирание поверхности мебели.  
 Уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности.  
 Вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам.  
 Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.  
 Правила безопасной работы с пылесосом.  
 Пылесос. Различение основных частей пылесоса.  
 Подготовка пылесоса к работе.  
 Чистка поверхности пылесосом.  
 Мытьё пола.  
 Мытьё стекла (зеркала).  
 Уборка мебели.  
 Мытьё пола.  
 Уборка бытового мусора.  
 Генеральная уборка комнаты.  
 Генеральная уборка кухни.  
 Повторение

**Уборка территории**  
 Подметание территории.  
 Стребание и уборка травы и листьев.  
 Итоговый урок.

#### Тематическое планирование с определением основных видов деятельности

№ уро ка	Тема урока	Кол-во часов	Виды деятельности
<b>Покупки</b>		<b>12 ч</b>	
1	Выбор места совершения покупок	1	Отличие продуктовых магазинов от хозяйственных
2	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1	Сюжетная игра "Магазин" Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.
3	Нахождение нужного товара в магазине.	1	Сюжетная игра "Магазин" Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах.
4	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет,	1	Практическая работа в игровой форме. Игра с использованием детских пособий (муляжей).

	выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.		
5	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1	Практическая работа в игровой форме. Игра с использованием детских пособий (муляжей).
6	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1	Сюжетная игра "Магазин"
7	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту.	1	Сюжетная игра "Магазин". Сюжет на кассе. Практикум
8	Ожидание во время пробивания кассиром товара	1	Практикум.
9	Оплата товара, предъявление карты скидок кассиру.		Практикум. Складывание покупок в сумку.
10	Получение чека и сдачи	1	Практикум. Совместная деятельность с учителем.
11	Складывание покупок в сумку.	1	Практикум.
12	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	Совместная деятельность с учителем.
<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>		<b>22 ч</b>	
13	Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	1	Узнавание и различение предметов посуды для сервировки стола.
14	Обращение с посудой. Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1	Узнавание и различение предметов посуды для приготовления пищи.
15	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка ).	1	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей.
16	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей ( дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	1	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей.
17	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	1	Практикум. Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Совместная деятельность с учителем



18	Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	1	Практикум. Практическая работа в игровой форме. Игра с использованием детских и реальных наборов посуды
19	Соблюдение последовательности действий при мытье	1	Выполнение практических действий вместе с учителем.
20	Соблюдение последовательности действий при сушке посуды.	1	Практикум.
21	Техника безопасности при использовании моющего средства для посуды	1	Осмысление и запоминание.
22	Правила техники безопасности при работе с бытовыми электро-приборами.	1	Ознакомление с правилами техники безопасности при работе с бытовыми приборами. Просмотр презентаций по теме.
23	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер).Соблюдение техники безопасности при работе с ними.	1	Узнавание и различение блендера, миксера, тостера. Соблюдение техники безопасности при работе с ними.
24	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник).Соблюдение техники безопасности при работе с чайником.	1	Узнавание и различение электрического чайника. Соблюдение техники безопасности при работе с чайником.
25	Различение бытовых приборов по назначению ( кухонный комбайн).Соблюдение техники безопасности при работе с кухонным комбайном.	1	Узнавание и различение электрического кухонного комбайна. Соблюдение техники безопасности при работе с кухонным комбайном.
26	Различение бытовых приборов по назначению (холодильник). Соблюдение техники безопасности при работе с холодильником.	1	Узнавание и различение холодильника. Соблюдение техники безопасности при работе с холодильником.
27	Мытье бытовых приборов.	1	Практикум. Совместная деятельность с учителем
28	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	Практикум. Расположение посуды на полках
29	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	1	Практикум. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Сюжетная игра : К нам пришли гости»
30	Накрывание на стол. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1	Практикум. Накрывание на стол. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.
31	Накрывание стола скатертью	1	Практикум. Выполнение практических действий вместе с учителем.
32	Расставление посуды	1	Практическая работа

33	Раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток.	1	Практикум. Выполнение практических действий вместе с учителем.
34	Расставление солонок, ваз, блюд.	1	Практикум. Выполнение практических действий вместе с учителем.
<b>Приготовление пищи</b>		<b>24 ч</b>	
35	Правила гигиены при приготовлении пищи.	1	Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила при приготовлении пищи.
36	Правила гигиены при приготовлении пищи.	1	Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила при приготовлении пищи.
37	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.
38	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.
39	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.
40	Обработка продуктов. Мытье продуктов.	1	Мытье продуктов. Практикум
41	Чистка овощей.	1	Чистка овощей.
42	Резание ножом. Соблюдение Т.Б.	1	Резание ножом. Использование пластикового ножа.
43	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).	1	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).
44	Натираание продуктов на тёрке.	1	Натираание продуктов на тёрке.
45	Раскатывание теста.	1	Раскатывание теста.
46	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	1	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).
47	Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду. Соблюдение Т.Б.	1	Практикум. Выполнение практических действий вместе с учителем
48	Постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время. Соблюдение Т.Б.	1	Практикум. Выполнение практических действий вместе с учителем
49	Выключение электрической плиты, вынимание продукта. выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение Т.Б.	1	Практикум. Выполнение практических действий вместе с учителем
50	Варка яиц. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц.	1	Практикум. Выполнение практических действий вместе с учителем

51	Закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю.	1	Практикум. Выполнение практических действий вместе с учителем
52	Постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере. Соблюдение Т.Б.	1	Практикум. Выполнение практических действий вместе с учителем
53	Выключение плиты, вынимание яиц.	1	Практикум.
54	Приготовление салата с кукурузой	1	Изучение рецепта.
55	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень).	1	Практикум. Выполнение практических действий вместе с учителем
56	Выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов	1	Практикум. Выполнение практических действий вместе с учителем
57	Повторение.	1	Дидактические игры на повторение
58	Повторение	1	Дидактические игры на повторение
<b>Уход за вещами</b>		<b>24 ч</b>	
59	Ручная стирка: наполнение ёмкости водой	1	Практикум. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, стирка белья, полоскание белья, выжимание белья, вешивание белья на просушку.
60	Виды моющих средств	1	
61	Выбор моющего средства	1	
62	Отмеривание необходимого количества моющего средства	1	
63	Замачивание белья	1	
64	Застирывание белья	1	
65	Белье. Застирывание	1	
66	Полоскание белья	1	
67	Белье. Полоскание	1	
68	Выжимание белья	1	
69	Белье. Выжимание	1	
70	Вывешивание белья.	1	
71	<i>Машинная стирка.</i> Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).	1	Практикум. Знакомство с составными частями стиральной машины и последовательностью стирки.

72	Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.	1	Практикум. Дифференциация белья по ткани и цвету. Просмотр видеоролика
73	Сортировка белья перед стиркой.	1	Практикум. Совместная деятельность с учителем
74	Закладывание и вынимание белья из машины.	1	Практикум. Совместная деятельность с учителем
75	Установка программы и температурного режима.	1	Практикум.
76	Мытье и сушка машины.	1	Практикум.
77	Машинная стирка. Соблюдение техники безопасности.	1	Практикум. Последовательность действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, засыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.
78	<i>Глажение утюгом.</i> Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	1	Практикум.
79	Правила безопасной работы с утюгом.	1	Знать правила безопасной работы с утюгом.
80	Глажка белья.	1	Практикум. 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.
81	Чистка одежды.	1	Практикум.
82	Уход за обувью.	1	Практикум.
<b>Уборка помещения</b>		<b>17 ч</b>	
83	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1	Практикум.
84	Вытирание поверхности мебели.	1	Практикум.

85	Уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности.	1	Практикум.
86	Вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам.	1	Практикум.
87	Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.	1	Практикум.
88	Правила безопасной работы с пылесосом.	1	Знать правила безопасной работы с пылесосом.
89	Пылесос. Различение основных частей пылесоса.	1	Различение основных частей пылесоса.
90	Подготовка пылесоса к работе.	1	Уметь подготовить пылесос к работе.
91	Чистка поверхности пылесосом.	1	Уметь пользоваться пылесосом
92	Мытьё пола.	1	Практикум. 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.
93	Мытьё стекла (зеркала).	1	Практикум. Мытьё стекла (зеркала).
94	Уборка мебели.	1	Практикум. Уборка мебели.
95	Мытьё пола.	1	Практикум. Мытьё пола.
96	Уборка бытового мусора.	1	Практикум. Уборка бытового мусора.
97	Генеральная уборка комнаты.	1	Практикум. Генеральная уборка комнаты.
98	Генеральная уборка кухни.	1	Практикум. Генеральная уборка кухни.
99	Повторение	1	Практикум.
<b>Уборка территории</b>		<b>3 ч</b>	
100	Подметание территории.	1	Подметание территории. Сгребание и уборка травы и листьев.
101	Сгребание и уборка травы и листьев.	1	
102	Итоговый урок.	1	

**Всего 102 ч.**

### **Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности**

- 1.Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).
2. Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2).

Дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья.

Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковровая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тапки, лопаты, грабли), тачки, лейки.

### **ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ:**

<http://www.edu.ru> -каталог образовательных интернет – ресурсов

<http://www.profile-edu.ru> –сайт по профильному обучению

<http://www.auditorium.ru> - Российское образование - сеть порталов

<http://school.edu.ru> - российский образовательный портал

<http://www/fio.ru> -Федерация Интернет-образования

<http://som.fsio.ru> - Сетевое объединение методистов

<http://www.standart.edu.ru> - Новый стандарт общего образования

<http://school-collection.edu.ru> - единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

<http://www.academic.ru> - словари и энциклопедии

## Приложение 1

### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПО ПРЕДМЕТУ: «ДОМОВОДСТВО»

0 б. – не владеет

1 б. – частично владеет

2 б. – в полной мере владеет

№	Предметные результаты	Сентябрь	Декабрь	Май
1.	умение соблюдать последовательность действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом;			
2.	умение соблюдать последовательность действий при мытье и сушке посуды, соблюдение техники безопасности при использовании моющего средства для посуды			
3.	умение различить бытовые приборы по назначению: миксер, блендер, кухонный комбайн, холодильник; знание правил техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами;			
4.	умение натирать продукты на тёрке;			
5.	умение раскатывать тесто;			
6	умение соблюдать последовательность действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень);			
7.	знание видов моющих средств, выбор моющего средства, отмеривание необходимого количества моющего средства;			
8.	умение замачивать и застирывать бельё;			
9.	умение различать составные части стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами			

	температуры и продолжительности стирки);			
10	умение сортировать бельё перед стиркой;			
11	умение различать составные части утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Правила безопасной работы с утюгом.			
12	знание правил безопасной работы с пылесосом, различение основных частей пылесоса;			
13	умение подметать территорию, сгребать траву и листья;			
<b>Итого</b>				

Подсчёт результатов:

0 – 8 баллов– низкий уровень достижения предметных результатов

9– 17 баллов – средний уровень достижения предметных результатов

18- 26 баллов– высокий уровень достижения предметных результатов