Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кувинская общеобразовательная школа-интернат
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

Рассмотрено На заседании ШМО: _____/ М.А. Нанартанис/ Протокол от «___» ____20 ___ г. №____	Согласовано Заместитель директора по УВР _____/О.А. Радостева/ _____20_____	Утверждаю Директор _____/Т.В.Кладова / Приказ от «___» ____20___ г.№____

Рабочая учебная программа

«Домоводство»
в 9 в классе
(10-й год обучения)

Учитель: Коротина Т.А.. выс.кат.

2026

Домоводство
9 класс
Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» разработана на основании нормативно-правовых документов:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)» (Приказ Минпросвещения России от 24.11.2022 №1026);
- Приказ Минпросвещения России от 22.03.2021 № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 №1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Санитарные правила СП 2.4.3648 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28);
- Письмо Минобрнауки РФ от 11.03.2016 № ВК-452/07 «Методические рекомендации по вопросам внедрения федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»
- Устав МБОУ «Кувинская общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

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

Основные задачи:

-формировать умение обращаться с инвентарем и электроприборами;

-осваивать действия по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами;

-снижать зависимость ребенка от окружающих, укреплять его уверенность в своих силах.

Общая характеристика учебного предмета

Обучение ребенка с интеллектуальными нарушениями, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного 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 обучающихся и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Описание места учебного предмета в учебном плане

Предмет «Домоводство» относится к образовательной области «Окружающий мир». Программа предусматривает следующее количество часов: 9 класс (10-ый год обучения) – 5 часов в неделю, 34 учебных недели, всего 170 часов.

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

Содержание учебного предмета

Наименование разделов	**Содержание тем учебного предмета**

Обращение с кухонным инвентарем	Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.
Покупки	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание 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.
Уход за вещами	Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины? отключение машины, вынимание белья. Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Приготовление пищи	Подготовка к приготовлению надежная правовая поддержка блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на терке. 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 или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание 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, снимание выпечки, выключение электрической духовки. 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, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. 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, снимание котлет.
Уборка помещений и территории	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. Мытье

	стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды. Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

Р**еализация национально-регионального компонента**

Включение национально-регионального компонента в образовательный процесс несёт познавательную, воспитательную и развивающую функции. Дети больше узнают о своем родном крае: животном и растительном мире; историческом прошлом коми – пермяков; фольклоре (пословицы, поговорки, народные песни, былины, легенды, сказки); о жизни и быте; коми – пермяцком языке; символике своего края; памятниках архитектуры; декоративно-прикладном искусстве; народных традициях и обычаях.

Формы организации образовательного процесса

Программа предмета реализуется через урочную деятельность в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

Уроки: традиционные (ознакомления с новым материалом; систематизации и обобщению изученного материала), уроки-игры, уроки-путешествия, заочные экскурсии, практическая работа под контролем учителя.

Формы работы на уроке

индивидуальная работа; работа в группах; фронтальная работа с индивидуальным и дифференцированным подходом.

Реализация программы осуществляется путем сочетания практических, наглядных и словесных методов обучения, использования игровых приемов для формирования мотивации обучающихся к коммуникативным проявлениям в ситуациях коллективного взаимодействия.

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.

Методы обучения:

-словесные (рассказ, объяснение, беседа, работа с дополнительной литературой)

-наглядные (наблюдения, демонстрация образцов, показ презентаций)

-практические (практические занятия, экскурсии)

-игровые (ролевые, деловые игры)

При организации процесса обучения в рамках данной программы предполагается применением следующих педагогических технологий обучения**:** технологий коррекционно-развивающего обучения, игровой деятельности, личностно – ориентированного обучения, технологий индивидуализации и дифференциации обучения, технологий здоровьесбережения В.Ф. Базарного. По мере освоения учащимися включаются элементы проектной деятельности.

Личностные, предметные результаты освоения конкретного учебного предмета

Личностные результаты:

- осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга; способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию;
- целостный, социально ориентированный взгляд на мир в единстве его природной и социальной частей;

- самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;
- понимание личной ответственности за свои поступки на основе представлений о этических нормах и правилах поведения в современном обществе;
- готовность к безопасному и бережному поведению в природе и обществе.

Предметные результаты:

1) *Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.*

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

Базовые учебные действия

Регулятивные БУД:

- умение входить и выходить из учебного помещения со звонком;
- ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения);
- пользоваться учебной мебелью;
- адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т.д.);
- работать с учебными принадлежностями и организовывать рабочее место;
- передвигаться по школе, находить свой класс, другие необходимые помещения;
- принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе;
- активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников;
- соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.

Познавательные БУД:

- умение выделять существенные, общие и отличительные свойства предметов;
- устанавливать видо-родовые отношения предметов;
- делать простейшие обобщения, сравнивать, классифицировать на наглядном материале;
- пользоваться знаками, символами, предметами-заместителями;
- читать; писать; выполнять арифметические действия;
- наблюдать;
- работать с информацией (понимать изображение, текст, устное высказывание, элементарное схематическое изображение, таблицу, предъявленные на бумажных и электронных и других носителях).

Коммуникативные БУД:

- вступать в контакт и работать в коллективе (учитель - ученик, ученик – ученик, ученик – класс, учитель-класс);
- использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем;
- обращаться за помощью и принимать помощь;
- слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности и быту;
- сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- доброжелательно относиться, сопереживать, конструктивно взаимодействовать с людьми;
- договариваться и изменять свое поведение с учетом поведения других участников спорной ситуации;

Критерии и нормы оценки достижения планируемых результатов освоения программы учебного предмета

Текущая аттестация обучающихся включает в себя полугодовое оценивание результатов освоения СИПР в части данной предметной компетенции, разработанной на основе ФАООП УО (ИН) образовательной организации. *Промежуточная* (годовая) аттестация представляет собой оценку

результатов освоения СИПР в части данной предметной компетенции и развития жизненных компетенций ребёнка по итогам учебного года.

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

Календарно - тематическое планирование по предмету «Домоводство» , 9 класс
5 часов в неделю

№ п/п	Тема	Кол. часов	Дата проведения
1.	**Уборка территории** Устройство пришкольного участка. Виды работ на территории	1	01.09
2.	Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Инвентарь для уборки территории.	1	02.09
3.	Правила безопасности при выполнении хозяйственных работ	1	03.09
4.	Сбор урожая. Практическая работа.	1	04.09
5.	Сбор урожая. Практическая работа.	1	07.09
6.	Сбор урожая. Практическая работа.	1	08.09
7.	Сбор урожая. Практическая работа.	1	09.09
8.	Уход за школьными клумбами. Практическая работа.	1	10.09
9.	Уход за школьными клумбами. Практическая работа.	1	11.09
10.	Уход за школьными клумбами. Практическая работа.	1	14.09
11.	Уборка территории: сгребание травы и листьев. Практическая работа.	1	15.09
12.	Уборка территории: сгребание травы и листьев. Практическая работа.	1	16.09
13.	Уборка бытового мусора. Уход за уборочным инвентарем	1	17.09
14.	Уборка бытового мусора. Уход за уборочным инвентарем	1	18.09
15.	**Обращение с кухонным инвентарем** Кухня. Правила безопасности на кухне.	1	21.09
16.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	1	22.09
17.	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	1	23.09
18.	Мытье посуды. Практическая работа	1	24.09
19.	Мытье посуды. Практическая работа	1	25.09
20.	Различение бытовых приборов по назначению. Знание правил техники безопасности при пользовании электроприборами.	1	28.09
21.	Соблюдение последовательности действий при пользовании электроприборами, Мытьё бытовых приборов.	1	29.09
22.	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку.	1	30.09
23.	**Приготовление пищи** Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1	01.10
24.	Продукты питания и их значение. Режим питания	1	02.10
25.	Первичная обработка продуктов. Правила безопасной работы с режущими инструментами и кипятком.	1	05.10
26.	Первые блюда. Салаты и винегреты.	1	06.10
27.	Технология приготовления винегрета. Выбор продуктов и инвентаря, необходимых для приготовления блюда	1	07.10
28.	Обработка и мытьё продуктов. Очистка вареных овощей.	1	08.10
29.	Нарезка ингредиентов для винегрета.	1	09.10
30.	Приготовление винегрета.	1	12.10
31.	**Уход за вещами** Различение (узнавание) сезонной одежды и обуви, головных уборов.	1	13.10
32.	Уход за одеждой. Складывание вещей на длительное хранение (на зиму).	1	14.10

33.	Уход за одеждой осенью (чистка, сушка)	1	15.10
34.	Уход за обувью осенью. Определение необходимости чистки обуви (замша, нубук)	1	16.10
35.	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	1	19.10
36.	Знание (различение) средств для чистки обуви. Выбор средства для чистки обуви.	1	20.10
37.	Чистка обуви	1	21.10
38.	**Покупки** Выбор места совершения покупок. Виды магазинов и их назначение.	1	22.10
39.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	1	23.10
40.	Планирование покупок.	1	05.11
41.	Выбор товара. Складывание покупок в сумку. Выкладывание продуктов из пакета.	1	06.11
42.	Деньги. Банковские карты	1	09.11
43.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.	1	10.11
44.	Экскурсия в магазин для совершения покупок.	1	11.11
45.	**Уборка помещений** Виды мебели и средства для ухода за нею.	1	12.11
46.	Уборка мебели. Виды мебели, покрытой текстилем (велюр, замша, микрофибра и пр.) требующие чистку поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	1	13.11
47.	Выбор одежды, инвентаря, средств для чистки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке.	1	16.11
48.	Практическая работа: чистка поверхности мебели, покрытой текстилем. Оценка результата работы.	1	17.11
49.	**Уход за вещами** Сортировка белья по цвету (таблица цветов).	1	18.11
50.	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шелковая ткань, трикотаж).	1	19.11
51.	Сортировка вещей по назначению (повседневная, праздничная, рабочая одежда).	1	20.11
52.	Сортировка по предметам одежды (платья, юбки, брюки, костюмы).	1	23.11
53.	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. Выбор моющего средства.	1	24.11
54.	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку).	1	25.11
55.	**Приготовление пищи.** Составление меню ужина.	1	26.11
56.	Правила сервировки стола к ужину. Правила поведения за столом. Пользование вилкой и ножом.	1	27.11
57.	Вторые блюда. Виды вторых блюд.	1	30.11
58.	Вторые блюда: каши.	1	01.12
59.	Технология приготовления гречневой каши на воде. Выбор продуктов и инвентаря, необходимых для приготовления блюда	1	02.12
60.	Приготовление гречневой каши. Практическая работа.	1	03.12
61.	**Обращение с кухонным инвентарем** Различение бытовых приборов по назначению (микроволновая печь).	1	04.12
62.	Знание правил техники безопасности при пользовании микроволновой печи.	1	07.12
63.	Соблюдение последовательности действий при пользовании микроволновой печи.	1	08.12
64.	Мытьё микроволновой печи по мере загрязнения. Уход и хранение.	1	09.12

65.	Практическая работа: разогрев еды в микроволновой печи.	1	10.12
66.	**Уборка территории** Работа дворника на прилегающей к школе территории. Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега. Хранение инвентаря для уборки снега.	1	11.12
67.	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, сгребание снега.	1	14.12
68.	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, сгребание снега.	1	15.12
69.	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, сгребание снега.	1	16.12
70.	Практическая работа. Очистка крыльца школы от снег	1	17.12
71.	Практическая работа. Очистка крыльца школы от снега.	1	18.12
72.	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	1	21.12
73.	Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (мытьё пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения	1	22.12
74.	Виды полов (покрытия полов). Линолеум. Соблюдение последовательности действий при мытье и подметании линолеума.	1	23.12
75.	Практическая работа. Мытьё и подметание линолеума	1	24.12
76.	Практическая работа. Мытьё и подметание линолеума	1	25.12
77.	Правила ТБ при работе с пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1	28.12
78.	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, сгребание снега.	1	29.12
79.	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, сгребание снега.	1	30.12
80.	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, сгребание снега.	1	11.01
81.	Практическая работа. Очистка крыльца школы от снег	1	12.01
82.	Практическая работа. Очистка крыльца школы от снега.	1	13.01
83.	**Уход за вещами** Уход за одеждой и обувью: утюжка.	1	14.01
84.	Утюжка мелких вещей. ТБ при работе с утюгом.	1	15.01
85.	Утюжка мелких вещей. Практическая работа.	1	18.01
86.	Утюжка мелких вещей. Практическая работа.	1	19.01
87.	**Обращение с кухонным инвентарем** Электрическая плита. ТБ при пользовании электрической плитой	1	20.01
88.	Соблюдение последовательности действий при пользовании электрической плитой	1	21.01
89.	Мытьё электрической плиты по мере загрязнения.	1	22.01
90.	**Приготовление пищи** Пельмени. Выбор и правила хранения продукта.	1	25.01
91.	Алгоритм отваривания пельменей. Выбор инвентаря и продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	26.01
92.	Практическая часть: отваривание пельменей.	1	27.01
93.	Напитки: кисель.	1	28.01
94.	Алгоритм варки киселя. Выбор инвентаря и продуктов, необходимых для приготовления напитка.	1	29.01
95.	Приготовление киселя из полуфабрикатов. Практическая часть.	1	01.02
96.	**Уборка помещений** Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (уборка пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	1	02.02
97.	Виды полов (покрытия полов). Керамическая плитка (керамогранит).	1	03.02

98.	Соблюдение последовательности действий при уборке керамической плитки. Правила ТБ при уборке керамической плитки. Выбор инвентаря.	1	04.02
99.	Практическая работа. Уборка керамической плитки.	1	05.02
100.	Практическая работа. Уборка керамической плитки.	1	08.02
101.	Практическая работа. Уборка керамической плитки.	1	09.02
102.	Практическая работа. Уборка керамической плитки.	1	10.02
103.	Ковровые изделия.	1	11.02
104.	Использование пылесоса, чистящих средств для чисти ковров.		12.02
105.	Использование пылесоса, чистящих средств для чисти ковров.	1	15.02
106.	**Покупки** Деньги. Распознавание монет (1 руб,, 2 руб., 5 руб., 10 руб)	1	16.02
107.	Деньги. Распознавание купюр (10 руб., 50 руб., 100 руб, 500 руб)	1	17.02
108.	Бюджет семьи	1	18.02
109.	Доходы семьи	1	19.02
110.	Основные расходы	1	22.02
111.	Неосновные расходы	1	24.02
112.	Способы приобретения товаров.	1	25.02
113.	Выбор места совершения покупок. Онлайн торговля, интернет магазины.	1	26.02
114.	Выбор места совершения покупок (Аптека).	1	01.03
115.	Экскурсия в магазин. Расчет на кассе банковской картой.	1	02.03
116.	**Уход за одеждой** Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	1	03.03
117.	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества. Закладывание белья в машину.	1	04.03
118.	Стирка цветных вещей из болоньи (куртки, брюки). Вынимание белья из машины. Вывешивание белья для просушки. Мытье (сушка) машины.	1	05.03
119.	Сезонная одежда и обувь. Уход за одеждой и обувью весной.	1	09.03
120.	Уход за одеждой. Ремонт одежды.	1	10.03
121.	Узнавание и выбор инструментов для ремонта одежды (нитки, иголка, ножницы). Соблюдение правил безопасности при выполнении действий по ремонту одежды	1	11.03
122.	Соблюдение последовательности действий при ремонте одежды	1	12.03
123.	Практикум по ремонту одежды (пришивание пуговиц)	1	15.03
124.	Практикум по ремонту одежды (починка, штопка)	1	16.03
125.	Практикум по ремонту одежды (пришивание петли для вешалки)	1	17.03
126.	Практикум по ремонту одежды (пришивание петли для вешалки)	1	18.03
127.	Глажение утюгом. Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	1	19.03

128.	Глажка брюк, спортивной одежды, платьев.	1	22.03
129.	Глажка брюк, спортивной одежды, платьев.	1	23.03
130.	Уход за обувью. Знание (различение) средств для мытья обуви. Выбор спец. средства для мытья обуви.	1	24.03
131.	Соблюдение последовательности действий при мытье резиновой обуви. Практическая работа: мытьё резиновой обуви.	1	25.03
132.	**Уборка территории и помещений** Подготовка ящиков для выращивания рассады.	1	26.03
133.	Посев семян однолетних растений	1	05.04
134.	Соблюдение последовательности действий при мытье мелких стеклянных вещей.	1	06.04
135.	Практическая работа: мытьё стеклянных вещей.	1	07.04
136.	Уборка класса. Мытьё парт, стен	1	08.04
137.	Уборка бытового мусора: фантики, бумажки.	1	09.04
138.	**Приготовление пищи** Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Оладьи на кефире.	1	12.04
139.	Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, переворачивание продукта.	1	13.04
140.	Практическая работа: просеивание муки, размешивание продуктов венчиком.	1	14.04
141.	Практическая работа: выпечка оладий (сковорода).	1	15.04
142.	Практическая работа: выпечка оладий (сковорода).	1	16.04
143.	**Уборка территории и помещений** Повторение и закрепление по теме уборка мебели.	1	19.04
144.	Повторение и закрепление по теме уборка пола	1	20.04
145.	**Обращение с кухонным инвентарем** Повторение и закрепление по теме Различение предметов посуды для сервировки стола, для приготовления пищи, кухонных принадлежностей	1	21.04
146.	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	1	22.04
147.	Повторение и закрепление по теме обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению	1	23.04
148.	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.	1	26.04
149.	**Приготовление пищи** Повторение и закрепление по теме знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	27.24

150.	Повторение и закрепление по теме выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	28.04
151.	Повторение и закрепление по теме выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1	29.04
152.	Повторение и закрепление по теме обработка продуктов, мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом, нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами), натирание продуктов на тёрке.	1	30.04
153.	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при варке продукта.	1	04.05
154.	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при жарке продукта	1	05.05
155.	**Покупки** Повторение и закрепление по теме планирование покупок, выбор места совершения покупок.	1	06.05
156.	Повторение и закрепление по теме ориентация в расположении отделов магазина, кассы, нахождение нужного товара в магазине	1	07.05
157.	Повторение и закрепление по теме бюджет и расходы семьи	1	11.05
158.	Повторение и закрепление по теме расчётные операции в магазине, использование банковских карт.	1	12.05
159.	**Уборка территории** Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.	1	13.05
160.	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	1	14.05
161.	Участие в озеленении двора.	1	17.05
162.	Уход за школьными клумбами.	1	18.05
163.	Уход за школьными клумбами.	1	19.05
164.	Работа на пришкольном участке. Перекопка почвы.	1	20.05
165.	Подготовка семян к посеву в грунт.	1	21.05
166.	Посев семян	1	24.05
167.	Инструктаж по ОТ и ТБ по безопасности в летний период.	1	25.05
168.	Промежуточная аттестация	1	06.05

Список используемой литературы:

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Материально-техническое оснащение учебного предмета "Домоводство" предусматривает:

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, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковролиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки.