Рассмотрена на заседании Методического совета _____ Протокол № _1_ от «30»_08_2023г.	Проверена Зам. директора по УВР _____ Кокорина М.Г.	Утверждена Приказом № 95-од от 30.08.2023г. Директор ГБОУ СОШ с.Усолье _____Л.Н. Подлипалина

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО ПРЕДМЕТУ

«Домоводство»

8-9 КЛАССЫ

для обучающихся с выраженными нарушениями интеллекта, ранее не получавших образования.

C=RU, O=ГБОУ СОШ с. Усолье,
CN=Подлипалина Любовь Николаевна,
E=usol_sch@samara.edu.ru
место подписания
2023.08.30 17:28:13+04'00'

Содержание:

1. Пояснительная записка
2. Основное содержание учебного предмета
3. Планируемые результаты изучения учебного предмета
4. Тематическое планирование

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) ГБОУ СОШ с. Усолье. С учётом санитарно-эпидемиологической обстановки рабочая программа может быть реализована в дистанционном формате.

Роль и место дисциплины в образовательном процессе

Общая характеристика учебного предмета: Обучение ребенка с умственной отсталостью 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.

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

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Основные задачи:

- формирование представлений о назначении того или иного электроприбора или хозяйственного инвентаря;

- формирование умений обращаться с ними (с учетом психофизических особенностей);

- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Класс	8	9
Количество часов в неделю	3	3

Цели образовательно-коррекционной работы с учетом специфики учебного предмета: используя различные многообразные виды деятельности (изобразительная деятельность, игровая, действия с разборными игрушками, дидактическими пособиями и т. д.) корригировать недостатки восприятия, внимания, зрительно-двигательной координации, пространственных представлений, наглядно-действенного, наглядно-образного мышления детей, а также их речи и связи с практической деятельностью.

Задачи и направления рабочей программы:
- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи,
- освоение действий по осуществлению покупок,
- освоение действий по уборке помещения и территории,
- освоение действий по уходу за вещами.

Кроме основных, можно выделить и ***методические задачи***:
— развитие тактильных ощущений кистей рук и расширение тактильного опыта;
— развитие зрительного восприятия;
— развитие зрительного и слухового внимания;
— развитие вербальных и невербальных коммуникативных навыков;
— формирование и развитие реципрокной координации;
— развитие пространственных представлений;
— развитие мелкой моторики, зрительно-моторной координации.

Описание места учебного предмета, курса в учебном плане: в Федеральном компоненте государственного стандарта домоводство обозначено как самостоятельный предмет, что подчеркивает его особое значение в системе образования детей с ОВЗ. «Домоводство» входит в образовательную область «Окружающий мир» варианта 2, примерной основной образовательной программы для обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

Личностные и предметные результаты освоения конкретного учебного предмета:

Личностные планируемые результаты:

Возрастная идентификация

- определяет свою возрастную группу (ребенок);

«Уверенность в себе»

- осознает, что может, а что ему пока не удается;

«Чувства, желания, взгляды»

- понимает эмоциональные состояния других людей;
- понимает язык эмоций (позы, мимика, жесты и т.д.);
- проявляет собственные чувства;

«Социальные навыки»

- умеет устанавливать и поддерживать контакты;
- умеет кооперироваться и сотрудничать;
- пользуется речевыми и жестовыми формами взаимодействия для установления контактов;
- охотно участвует в совместной деятельности;

Мотивационно – личностный блок

- испытывает потребность в новых знаниях (на начальном уровне)

Биологический уровень

- сообщает о дискомфорте, вызванном внешними факторами;
- сообщает об изменениях в организме (заболевание, ограниченность некоторых функций и т.д.)

Осознает себя в следующих социальных ролях:

- семейно – бытовых;

Развитие мотивов учебной деятельности:

- проявляет мотивацию благополучия (желает заслужить одобрение);

Ответственность за собственное здоровье, безопасность и жизнь

- знать технику безопасности с домашним инвентарем, кухонными инструментами и бытовыми приборами;

Формирование эстетических потребностей, ценностей, чувств:

- воспринимает и наблюдает за окружающими предметами и явлениями;

Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками:

- принимать и оказывать помощь.

Предметные результаты освоения учебного предмета "Домоводство".

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;

- умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;

- 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.

Подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся:

— входить и выходить из учебного помещения со звонком;

— ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения), пользоваться учебной мебелью;

— адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.);

— принимать цели и произвольно включаться в деятельность.

—

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Пропедевтический уровень

1. *Овладение знаниями, умениями и навыками, предшествующими выполнению действий в процессе занятия собственно домоводством:*
   - Развитие способности к концентрации внимания на предмете, выполняемом действии, операции;
   - Формирование и развитие ручной умелости, зрительно-моторной координации;
   - Формирование двигательных стереотипов при выполнении элементарных действий (вытирание поверхностей, намачивание

и отжимание губки или тряпки, скатывание пластичного материала в «шарики» и «колбаски», отрезание части от целого и т.п.);

- Овладение знаниями о функциональном назначении бытовых предметов, инструментов (узнавание предметов на картинках и пиктограммах). При серьезных двигательных нарушениях у детей – формирование умения пользоваться адаптерами для бытовых приборов, умения вовремя включать и выключать технику;
- Формирование умения действовать в соответствии с алгоритмом действий (операций)

2. Продуктивная деятельность в процессе занятия домоводством:

- Умение ориентироваться на подсказки для выполнения операций в ходе занятий домоводством в виде графических символов, мануальных знаков, пиктограмм, картинок, фотографий, устного сопровождения;
- Умение принимать помощь взрослого и/или одноклассников в процессе выполнения различных операций при работе по дому;
- Умение выражать свое отношение к результатам собственной и чужой деятельности;

Базовый уровень

1. Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел по дому:

- Умение выполнять доступные виды бытовые работ, при необходимости используя различные виды поддержки (словесные инструкции взрослого, визуальные расписания с пиктограммами или картинками, текстовые пошаговые инструкции): приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола и другие виды работ, в том числе с использованием различных адаптеров для бытовых приборов.
- Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственнобытовой 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.

Планируемые результаты коррекционной работы:

- умеет рассматривать различные по качеству материалы: бумагу, ткань, природный материал и т.д.;
- умеет фиксировать взгляд на объекте;

- умеет воспринимать, удерживать предмет в руках рассматривая его со всех сторон;
- понимает эмоциональное состояние других людей;
- понимает язык эмоций;
- выполняет последовательно организованные движения;
- играет с кубиками, карандашами, палочками и т. д;
- строит их двух трех кубиков (деревянных, пластмассовых) простые конструкции (стол, стул, домик);
- узнает материалы на ощупь, по звуку;
- строит из кубиков башню;
- наполняет железные и пластиковые сосуды различными предметами;
-умеет соотносить и знает цвета;
-имеет представление о величине и форме предметов;
-имеет представление о разнообразии вкусовых ощущений;
-имеет представление о разнообразии обонятельных ощущений;
-имеет представление о разнообразии тактильных ощущений.

Планируемые результаты сформированности базовых учебных действий

Подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся:

- входить и выходить из учебного помещения со звонком;
- ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения), пользоваться учебной мебелью;
- адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.);
- организовывать рабочее место;
- принимать цели и произвольно включаться в деятельность;
- следовать предложенному плану и работать в общем темпе;
- передвигаться по школе, находить свой класс, другие необходимые помещения.

Формирование учебного поведения:

2) умение выполнять инструкции педагога:

- понимает жестовую инструкцию;
- понимает инструкцию по инструкционным картам;
- выполняет стереотипную инструкцию (отрабатываемая с конкретным учеником на данном этапе обучения).

3) использование по назначению учебных материалов:

- бумаги;
- карандашей;
- пластилина;
-дидактических игр.

4) умение выполнять действия по образцу и по подражанию:

- выполняет действие способом рука в руке;
- подражает действиям, выполняемы педагогом;

- последовательно выполняет отдельные операции действия по образцу педагога;
- выполняет действия с опорой на картинный план с помощью педагога.

Формирование умения выполнять задание:

1) в течение определенного периода времени:

2) от начала до конца:

- при организующей, направляющей помощи способен выполнить посильное задание от начала до конца.

3) с заданными качественными параметрами:

- ориентируется в качественных параметрах задания в соответствии с содержанием программы обучения по предмету, коррекционному курсу.

Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.:

- ориентируется в режиме дня, расписании уроков с помощью педагога;
- выстраивает алгоритм предстоящей деятельности (словесный или наглядный план) с помощью педагога.

Промежуточная аттестация.

Оценивание знаний, умений и навыков, полученных на уроках Домоводства, происходит по основным разделам программы. Данные в процентном соотношении заносятся в СИПР.

Формой проведения промежуточной аттестации является выполнение практической работы, анализ которой проводится учителем. Оценивается степень сформированности тех или иных функций, которые необходимы для выполнения практической работы.

Таким образом, определённые функции могут быть сформированы, формироваться или не сформированы. Прослеживается динамика формирования функций у каждого обучающегося.

Промежуточная аттестация обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) по учебному предмету «Домоводство» проводится на основании выявленных у обучающихся умений в доступной форме по овладению планируемыми личностными и предметными результатами освоения АООП.

Промежуточная (годовая) аттестация представляет собой оценку результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций ребёнка по итогам учебного года. По итогам освоения отраженных в СИПР задач и анализа результатов обучения составляется развернутая характеристика учебной деятельности ребёнка, оценивается динамика развития его жизненных компетенций.

Промежуточная (годовая) аттестация осуществляется в течение последних двух недель учебного года путем наблюдения за выполнением обучающимися специально подобранных заданий, позволяющих выявить и оценить результаты обучения. При оценке результативности обучения важно

учитывать затруднения обучающихся в освоении предмета, которые не должны рассматриваться как показатель неуспешности их обучения и развития в целом.

Система оценки результатов отражает степень выполнения обучающимся СИПР, взаимодействие следующих компонентов:

- что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода,
- что из полученных знаний и умений он применяет на практике,
- насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

Оценка достижений предметных результатов основывается на качественных критериях по итогам выполняемых практических действий: «выполняет действие самостоятельно», «выполняет действие по инструкции» (вербальной или невербальной), «выполняет действие по образцу», «выполняет действие с частичной физической помощью», «выполняет действие со значительной физической помощью», «действие не выполняет»; «узнает объект», «не всегда узнает объект», «не узнает объект».

Методы и средства оценки: практическая работа, опрос (исходя из возможностей ребенка). *Критерии:* степень самостоятельности и потребности в посторонней помощи (самостоятельно, направляющая, контролирующая, стимулирующая), полнота знаний, прочность усвоения и умения их применять.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Содержание курса состоит из следующих разделов:
"Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений» и «Уборка территории"

Базовый уровень (8-9 классы)

1. Покупки

2. Уход за вещами

3. Обращение с кухонным инвентарем

4. Приготовление пищи

5. Уборка помещений

6. Уборка территории

Форма контроля: динамический контроль.

8 класс

(3 часов в неделю)

Покупки. 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.

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, нож). Различение кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной 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 и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. *Сервировка стола*. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.

Приготовление пищи. Продукты питания. Различение напитков (лимонад, компот, квас, кисель и пр.) по внешнему виду, на вкус. Узнавание упаковок с напитком.

Различение молочных продуктов (творог, творожная масса, масло, сыр, мороженное) по внешнему виду, на вкус. Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание правил хранения молочных продуктов.

Различение муки и мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий, алгоритм приготовления (варки) макарон.

Различение круп и бобовых, требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание правил хранения круп и бобовых.

Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кольцами, полукольцами. Натирание продуктов на тёрке.

Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером.

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 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).

Уход за вещами.

1. Уход за обувью.

Различение уличной и домашней обуви. Уход за уличной обувью: мытье грязной обуви, вытирание ее тряпкой; сушка обуви; различение щетки для обуви, крема для обуви; выполнение действий по чистке обуви.

2. Уход за одеждой.

Чистка верхней одежды при помощи щетки. Различение одежды для помещения и верхней одежды для улицы. Применение щетки для чистки верхней одежды от грязи и пыли.

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. 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».

Уборка помещения.

Уборка 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.

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

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

9 класс

(3 часов в неделю)

Покупки. Продовольственные и промтоварные магазины. Сожетно-ролевая игра «Покупки в магазине»

Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара и расчёте на кассе. Складывание продуктов в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

Обращение с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. Закрепление умений различать предметы посуды для сервировки стола, для приготовления пищи, кухонных принадлежностей. 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 и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Сервировка стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расстановка посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расстановка солонок и ваз, подача блюд.

Приготовление пищи. Продукты питания. Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.

Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке.

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, снимание продукта. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

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.

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.

Уход за вещами.

1. Уход за обувью. 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.

2. Уход за одеждой. Чистка верхней одежды при помощи щетки.
Ручная стирка. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.
Машинная стирка. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке
Глажение утюгом. Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды.

Уборка помещения.

Уборка мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании, мытье пола. Уборка с помощью пылесоса. 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 стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна. Правила безопасного использования специальных средств, спреев, для мытья окон и зеркал.

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

Тематическое планирование 8 класс

№	Тема	Количество часов
1	Обращение с кухонным инвентарем. Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	2
2	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	3
3	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола.	2
4	Различение чистой и грязной посуды. Сортировка. Очищение остатков пищи с посуды.	1
5	Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.	2
6	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (венчик, овощечистка, шумовка, дуршлаг, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка).	3
7	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник...).	2
8	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Обращение с бытовыми приборами. Мытье бытовых приборов.	2
9	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Хранение посуды и бытовых приборов.	1
10	Уход за вещами. Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	3
11	Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение	3

	утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья.	
12	Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на плечики.	2
13	Чистка одежды.	2
14	Уход за обувью. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при просушивании обуви.	3
15	Ручная стирка. Наполнение емкости водой.Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	2
16	Замачивание белья. Застирывание белья.	2
17	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке белья.	2
18	Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.	2
19	Сортировка белья перед стиркой: белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.	2
20	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.	3
21	Приготовление пищи. Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	5
22	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	3
23	Обработка продуктов. Мытье продуктов. Очистка вареных овощей. Перемешивание продуктов ложкой	3
24	Чистка овощей. Резание ножом.Нарезание продуктов кубиками, кольцами, полукольцами.	3
25	Натирание продуктов на терке.	1

26	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1
27	Соблюдение последовательности действий при раскатывании теста.	1
29	Меню в разное время года.	2
30	Холодильник. Где и как хранятся продукты.	4
31	Мытье столовой посуды, споласкивание. Сушка посуды	2
32	Планирование покупок.Виды магазинов.	2
33	Выбор места совершения покупок	1
34	Ориентация в расположении отделов магазина.	1
35	Нахождение нужного товара в магазине. Игра.	2
36	Складывание покупок в сумку. Практическая работа.	1
37	Выкладывание продуктов из пакета. Практическая работа.	1
38	Приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1
39	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	3
40	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.	2
41	Раскладывание продуктов в места хранения	2
42	Уборка помещения. Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.	3
43	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 по местам, выливание воды.	2
44	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	1
45	Соблюдение последовательности действий при	1

	подметании пола: сметание мусора, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.	
46	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	1
47	Проветривание помещения. Порядок и уют в доме	2
48	Уборка класса. Практическая работа.	2
49	Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе.	1
50	Чистка поверхности ковра пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	2
51	Мытье рабочих столов и подоконников. Практическая работа.	2
52	Мытье стекла. Соблюдение последовательности действий при мытье стекла.	2
53	Уборка территории. Уборка бытового мусора. Сгребание мусора. Уход за уборочным инвентарем.	4
	Итого	**102**

Тематическое планирование 9 класс

№	Тема	Количество часов
1	Обращение с кухонным инвентарем. Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	2
2	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	3
3	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола.	2
4	Различение чистой и грязной посуды. Сортировка. Очищение остатков пищи с посуды.	1
5	Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.	2
6	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (венчик, овощечистка, шумовка, дуршлаг, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка).	3

7	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник...).	2
8	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Обращение с бытовыми приборами. Мытье бытовых приборов.	2
9	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Хранение посуды и бытовых приборов.	1
10	Уход за вещами. Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	3
11	Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение	3
	утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья.	
12	Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на плечики.	2
13	Чистка одежды.	2
14	Уход за обувью. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при просушивании обуви.	3
15	Ручная стирка. Наполнение емкости водой.Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	2
16	Замачивание белья. Застирывание белья.	2
17	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке белья.	2
18	Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.	2
19	Сортировка белья перед стиркой: белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.	2

20	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.	3
21	Приготовление пищи. Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	5
22	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	3
23	Обработка продуктов. Мытье продуктов. Очистка вареных овощей. Перемешивание продуктов ложкой	3
24	Чистка овощей. Резание ножом.Нарезание продуктов кубиками, кольцами, полукольцами.	3
25	Натирание продуктов на терке.	1

26	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1
27	Соблюдение последовательности действий при раскатывании теста.	1
29	Меню в разное время года.	2
30	Холодильник. Где и как хранятся продукты.	4
31	Мытье столовой посуды, споласкивание. Сушка посуды	2
32	Планирование покупок.Виды магазинов.	2
33	Выбор места совершения покупок	1
34	Ориентация в расположении отделов магазина.	1
35	Нахождение нужного товара в магазине. Игра.	2
36	Складывание покупок в сумку. Практическая работа.	1
37	Выкладывание продуктов из пакета. Практическая работа.	1
38	Приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1
39	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	3
40	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.	2
41	Раскладывание продуктов в места хранения	2
42	Уборка помещения. Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.	3
43	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 по местам, выливание воды.	2
44	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	1
45	Соблюдение последовательности действий при	1

	подметании пола: сметание мусора, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.	
46	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	1
47	Проветривание помещения. Порядок и уют в доме	2
48	Уборка класса. Практическая работа.	2
49	Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе.	1
50	Чистка поверхности ковра пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	2
51	Мытье рабочих столов и подоконников. Практическая работа.	2
52	Мытье стекла. Соблюдение последовательности действий при мытье стекла.	2
53	Уборка территории. Уборка бытового мусора. Сгребание мусора. Уход за уборочным инвентарем.	4
	Итого	**102**

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОМУ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

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 и др.

- Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос,

электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь), ковролиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), лейки и др.

Интернет – ресурсы:
1. Инфоурок. https://infourok.ru/
2. Учи.ру https://uchi.ru/
3. Интерактивное учебное пособие по ФГОС(диски)
4. Мерсибо https://mersibo.ru/
5. Российская электронная школа РЭШ https://resh.edu.ru
6. learningApps.org
7. Мультиурок https://multiurok.ru