

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Управление образования Администрации**

**Угличского муниципального района**

**МОУ СОШ №4**

**РАССМОТРЕНО**

Методический совет

---

Вдовина Н.Ю.  
Протокол №1 от «28»  
08.2024 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Педагогический совет

---

Буланов К.А.  
Протокол №1 от «29»  
08.2024 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

директор

---

Буланов К.А.  
Приказ №196 от «29»  
08.2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТЬЮ  
(ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ)  
(Вариант 2)**

**«Домоводство»**

**(8 класс)**

**город Углич 2024 год**

### **Пояснительная записка.**

Рабочая программа учебного предмета "Домоводство" разработана с целью организации получения качественного образования обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), имеющими заключения психолого-медикопедагогической комиссии, сохранения и совершенствования единого образовательного процесса.

Рабочая программа учебного предмета "Домоводство" разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Адаптированной основной общеобразовательной программы (далее –АООП) образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2).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 ребёнка 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.

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.

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

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

Содержание учебного предмета "Домоводство" представлено следующими разделами: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".

#### **Раздел "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, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

#### **Раздел "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 солонки и ваз, расставление блюд.

Раздел "Приготовление пищи".

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. 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, снятие котлет.

Раздел "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.

Раздел "Уборка помещения 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.

## **Содержание учебного предмета «Домоводство» (8 класс 2 вариант)**

### **Уборка территории.**

Устройство пришкольного участка. Виды работы на территории. Осенняя уборка дорожек с твердым покрытием при помощи подметальной машины. Правила безопасности при работе на территории. Хранение инвентаря для работы на территории. Уборка бытового мусора. Подметание территории подметальной машиной. Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем.

### **Уход за комнатными растениями.**

Как живут растения? Учимся ухаживать за комнатными растениями. Что растет на подоконнике. Емкости и инвентарь для комнатных растений.

### **Уборка помещения.**

Помещения школы. Уход за мебелью. Правила ухода за мебелью. Виды мебели и средства для ухода за ней. Мягкая мебель. Ее назначение. «Использование пылесоса, чистящих средств: чистка мягкой мебели». Ковровые изделия. «Использование пылесоса, чистящих средств: чистка ковров». «Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала. Глаза дома. Правила ухода за

зеркалами и стеклами. Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий. «Применение народных средств для очистки стеклянных изделий».

### **Личная гигиена.**

Правила гигиены. Чистота- залог здоровья. Почему важно соблюдать гигиену рук в течении дня. Чистота тела. Предметы и средства личной гигиены.

### **Обращение с кухонным инвентарем**

Электрический чайник: назначение, эксплуатация. Чайная посуда. Назначение чайной посуды. Виды чая. Чай в пакетиках. Сервировка стола к чаю. Заваривание чая в пакетиках. «Правила техники безопасности» на кухне. Микроволновая печь. Холодильник, его назначение в хозяйстве. Правила работы с холодильником. Оборудование кухни. Организация рабочего места. Газовая и электрическая плита. Правила техники безопасности при работе с газовой и электрической плитами. Кухонный комбайн. Назначение. Правила техники безопасности при работе с кухонным комбайном. Мытье бытовых приборов, электрической плиты.

### **Приготовление пищи**

Правила поведения за столом. Сервировка стола, меню. Кулинарная обработка продуктов: первичная и тепловая обработки. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Фрукты. Виды фруктов. Первичная обработка фруктов. Правила работы с ножом. Овощи. Виды овощей. Первичная обработка овощей. Правила работы с ножом. Простые способы нарезки овощей. Приготовление салатов из сырых овощей. Приготовление салатов из вареных овощей. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Виды бутербродов. Простой бутерброд. Инвентарь и посуда при приготовлении простого бутерброда. Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении простого бутерброда. Горячий бутерброд. Инвентарь и посуда при приготовлении горячего бутерброда. Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении горячего бутерброда.

### **Уход за вещами**

Выбор одежды по назначению. Рабочая одежда. Одежда для разных видов работ. Правила хранения одежды. Уход за одеждой. Символы ухода за одеждой. Приспособления и средства для ручной стирки. Режим ухода за изделием. Правила ручной стирки носков. Ручная стирка. Правила сушки носков после стирки. Знаки стирки, отжима и сушки. Машинная стирка: различие составных частей стиральной машины. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Правила хранения грязного белья. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. Утюжка мелких вещей, ТБ при работе с утюгом.

### **Уход за обувью**

Правила размещения и хранения обуви в шкафу. Различение уличной и домашней обуви. Правила ухода за обувью. Уход за уличной обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. Правила, которые помогают сберечь обувь.

### **Покупки.**

Какие бывают магазины. Профессии людей, работающих в магазине. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Взвешивание товара, складывание покупок в сумку. Расчет на кассе. Места хранения продуктов. Деньги. Экскурсия в продуктовый магазин. Экскурсия в протомарный магазин

## **Личностные и предметные результаты освоения предмета**

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание ожидаемых личностных и возможных предметных результатов образования данной категории обучающихся.

Основным ожидаемым результатом освоения обучающимся АООП по варианту 2 является развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь максимальной самостоятельности (в

соответствии с его психическими и физическими возможностями) в решении повседневных жизненных задач, включение в жизнь общества через индивидуальное поэтапное и планомерное расширение жизненного опыта и повседневных социальных контактов.

Освоение содержания рабочей программы учебного предмета «Домоводство», созданной на основе ФГОС, обеспечивает достижение обучающимися с умственной отсталостью двух видов результатов: **ожидаемых личностных и возможных предметных.**

**Ожидаемые личностные результаты** освоения предмета «Домоводство»:

- оценивать поступки как хорошие или плохие;
- определять самые простые общие для всех людей правила поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей);
- в предложенных ситуациях, опираясь на общие для всех простые правила поведения, делать выбор, какой поступок совершить.

**Возможные предметные результаты** освоения предмета «Домоводство»:

- знания назначения кухонного инвентаря и электроприборов;
- действия с кухонным инвентарем;
- элементарные умения делать покупки;
- элементарные умения взвешивания товара и складывание в сумку;
- навыки уборки помещения и территории;
- действия при уборке пылесосом;
- умения и навыки ухода за личными вещами;
- умения и навыки ухода за своим внешним видом;
- с помощью учителя пользование машинной стиркой;
- уход за комнатными растениями
- утюжка мелких вещей, ТБ при работе с утюгом.

## ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### «Домоводство» в учебном плане

В соответствии с учебным планом МОУ «СОШ № 4» учебный предмет «Домоводство» в 8 классе (обучение на дому) образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) на изучение учебного предмета «Домоводство» отводится 102 часа в год (3 час в неделю аудиторная нагрузка, 2 раза в неделю самостоятельно).

### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Виды деятельности
Раздел 1. Уборка территории (6 час)				
1	Виды работы на территории	1	Беседа: «Виды работы на территории»; Просмотр презентации: «Сезонные работы на территории»	Знать (понимать) виды работы на территории
2	Осенняя уборка дорожек	1	Осенняя уборка дорожек с твердым покрытием; Практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам. Практическая работа с применением подметальной машиной	Уметь последовательно выполнять действия при подметании дорожек с твердым покрытием; уметь выполнять работу по показу учителя.
3	Правила безопасности при работе на территории	1	Беседа: «Правила безопасности при работе на территории»	Знать (понимать) правила безопасности при работе на территории

			территории»	территории
4	Хранение инвентаря для работы на территории	1	Беседа: «Хранение инвентаря для работы на территории»	Знать (понимать) хранение инвентаря для работы на территории
5	Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем.	1	Практическая работа по уходу за территорией школы	Уметь последовательно выполнять с помощью учителя действия при сгребании травы и листьев
6	Уход за уборочным инвентарем	1	Уход за уборочным инвентарем	Уметь с помощью учителя почистить от грязи уборочный инвентарь
Раздел 2. Уход за комнатными растениями (4 час)				
7	Как живут растения?	1	Беседа: «Условия, необходимые для жизни и роста»; Просмотр презентации: «Уход за комнатными растениями»	Знать (понимать) условия, необходимые для жизни и роста»
8	Учимся ухаживать за комнатными растениями	1	Беседа: «Как надо ухаживать за комнатными растениями»; Просмотр картинок, журналов	Знать (понимать) от чего зависит уход за комнатными растениями
9	Что растет на подоконнике	1	Беседа: «Особенности листьев комнатных растений»; Показ комнатных растений на слайдах; Протирание листочков влажной салфеткой	Знать (понимать) особенности листьев комнатных растений
10	Емкости и инвентарь для комнатных растений	1	Показ емкостей и инвентарь для комнатных растений; Полив растений	Знать (понимать) емкости и инвентарь для комнатных растений
Раздел 3. Уборка помещений (10 час)				
11	Правила ухода за мебелью.	1	Беседа: «Правила ухода за мебелью»; Вытирание пыли с поверхности.	Знать правила ухода за мебелью; уметь вытирать пыль с поверхности, уметь выполнять доступные поручения
12	Виды мебели и средства для ухода за нею.	1	Просмотр презентации: «Виды мебели»; Вытирание пыли с поверхности стола.	Узнавать (различать) виды мебели и средства ухода за ней; уметь вытирать пыль с поверхности стола; уметь выполнять доступные поручения
13	Мягкая мебель. Ее назначение.	1	Просмотр иллюстрации из журналов с видами помещений и мебели в ней	Узнавать (различать) мягкую мебель. Знать ее назначение; уметь ухаживать за мягкой мебелью; уметь выполнять доступные поручения.
14	«Использование пылесоса, чистящих средств: чистка мягкой мебели».	1	Беседа: «Использование пылесоса, чистящих средств: чистка мягкой мебели»; Показ чистящих средств по чистке мягкой мебели	Уметь пользоваться пылесосом, с помощью взрослых; узнавать (различать) чистящие средства;
15	«Использование пылесоса, чистящих средств: чистка мягкой мебели».	1	Практическая работа. Чистка мягкой мебели	Узнавать (различать) чистящие средства; уметь ухаживать за мягкой мебелью; уметь выполнять доступные поручения.

16	Ковровые изделия. «Использование пылесоса, чистящих средств: чистка ковров».	1	Просмотр презентации: «Ковровые изделия и уход за ними»; Практическая работа (работа с пылесосом)	Узнавать (различать) ковровые изделия; уметь ухаживать за ковровыми изделиями; уметь выполнять доступные поручения.
17	Уход за зеркалами и стеклами.	1	Беседа: «Правила ухода за зеркалами и стеклами»; Практическая работа (Протираем зеркало в классе)	Стремление к знаниям о стекле и зеркале; узнавать (различать) зеркала и стекла; уметь с помощью учителя ухаживать за зеркалом
18	Правила ухода за зеркалами и стеклами.	1	Комбинированный урок Практическая работа (Протираем стекла рамы с помощью учителя)	Стремление к знаниям о стекле и зеркале; узнавать (различать) зеркала и стекла; уметь с помощью учителя ухаживать за стеклами.
19	Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий.	1	Комбинированный урок Практическая работа	Уметь различать средства для чистки стекол и зеркал; уметь с помощью учителя ухаживать за стеклами и зеркалам
20	«Применение народных средств для очистки стеклянных изделий».	1	Показ учителя: «Применение народных средств для очистки стеклянных изделий»; Практическая работа (Чистка стеклянной двери)	Стремление к новым знаниям о народных средствах по очистке стекла и зеркал; уметь с помощью учителя ухаживать за стеклами.
Раздел 4. Личная гигиена (6 час)				
21	Правила гигиены	1	Урок-объяснение нового материала, урок-упражнений; Просмотр презентации: «Где живут микробы»	Знать (понимать) что такое личная гигиена, правила гигиены; уметь выполнять гигиенические правила и нормы
22	Чистота-залог здоровья	1	Повторение правил личной гигиены; Просмотр видео	Знать (понимать) что такое гигиена рук, правила мытья рук. Уметь выполнять гигиенические правила и нормы
23	Чистота-залог здоровья	1	Повторение правил личной гигиены; Просмотр видео	Знать (понимать) что такое гигиена рук, правила мытья рук. Уметь выполнять гигиенические правила и нормы
24	Почему важно соблюдать гигиену рук в течении дня	1	Просмотр видеофильма: «Сохранение и поддержка здоровья»	Знать (понимать) почему важно соблюдать гигиену рук в течении дня; уметь выполнять гигиенические правила и нормы
25	Гигиена тела	1	Работа с картинками, как ухаживать за телом;	Знать (понимать) как ухаживать за телом; уметь выполнять гигиенические правила и нормы
26	Предметы и средства личной гигиены	1	Ознакомление с видами средств личной гигиены и правилами применения; Заучивание стихотворения	Знать (понимать): виды гигиенических средств и их применение. Уметь: выполнять



				упражнения по применению гигиенических средств по назначению.
Раздел 5.Обращение с кухонным инвентарем (11 час)				
27	Чайная посуда. Назначение чайной посуды	1	Показ чайной посуды; Группировка предметов по их свойствам и признакам; Игры с картинками изображением чайной посуды	Знать (понимать) чайную посуду уметь называть чайную посуду
28	Виды чая. Чай в пакетиках.	1	Беседа: «Способы заваривания чая в пакетиках».	Знать (понимать) способы заваривания чая в пакетиках.
29	Сервировка стола к чаю. Заваривание чая	1	Просмотр презентации: «Сервировка стола к чаю»; Группировка предметов по их свойствам и признакам; Формирование практических навыков заваривания чая.	Стремление к знанию навыков заваривания чая, время приготовления. Знать (понимать) что такое сервировка стола к чаю; Уметь группировать предметы по их свойствам и признакам
30	«Правила техники безопасности» на кухне	1	Просмотр презентации: «Правила техники безопасности на кухне»	Знать правила техники безопасности на кухне
31	Микроволновая печь	1	Микроволновая печь и ее назначение; Показ на картинках микроволновой печи; Посуда для микроволновой печи	Узнавать (различать) микроволновую печь; знать правила работы с микроволновой печью и посуду для приготовления в печи
32	Холодильник	1	«Правила работы с холодильником». Показ по таблице: «Санитарно-гигиенические требования»; Практическая работа	Узнавать (различать)холодильник; знать правила работы с холодильником
33	Оборудование кухни. Организация рабочего места	1	Просмотр презентации: «Оборудование кухни» Работа по картинкам в парах	Знать (понимать) оборудование кухни;
34	Газовая и электрическая плита.	1	Просмотр презентации: «Газовая и электрическаяплита»; Работа с картинками	Знать правила работы с газовой и электрической плитой Различение газовой и электрической плиты
35	Правила техники безопасности при работе с газовой и электрической плитами	1	Знакомство с правилами техники безопасности при работе с газовой и электрической плитами;	Стремление к знаниям правил техники безопасности при работе с газовой и электрической плитами; уметь соблюдать правила техники безопасности при работе с газовой плитой
36	Кухонный комбайн. Назначение	1	Просмотр презентации: «Помощники на кухне»; Отгадывание загадок;	Знать (понимать) что такое кухонный комбайн и его назначение.
37	Правила техники безопасности при работе с кухонным комбайном	1	Повторение за учителем правил техники безопасности при работе с кухонным комбайном	Принятие правил техники безопасности при работе с кухонным комбайном

Раздел 6. Приготовление пищи (15 час)				
38	Правила поведения за столом.	1	Знакомство с правилами поведения за столом; Разбор ситуации по картинкам; Просмотр презентации: «Правила за столом»	Знать (понимать) правила поведения за столом. Уметь повторять правила поведения за столом, разбирать ситуации по картинкам
39	Сервировка стола, меню.	1	Чтение правил этикета; Просмотр презентации: «Сервировка стола»; что такое меню. Составление меню для завтрака	Стремление к знаниям правил этикета, сервировки стола, меню; уметь с помощью учителя составить меню для завтрака
40	Кулинарная обработка продуктов: первичная и тепловая обработки	1	Просмотр презентации: «Кулинарная обработка продуктов»; Работа по картинкам; Ответы на вопросы	Знать (понимать) кулинарную обработку продуктов
41	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи	1	Знакомство с правилами гигиены, чистоты, порядка; Просмотр презентации: «Санитарно-гигиенические требования на кухне»	Знать (понимать) что такое гигиена, чистота, порядок
42	Фрукты. Виды фруктов. Первичная обработка фруктов. Правила работы с ножом	1	Фрукты; Практическая работа по первичной обработке фруктов; Правила работы с одноразовым ножом; Отгадывание загадок;	Знать (понимать) первичную обработку фруктов. Уметь соблюдать гигиену, чистоту и порядок; уметь с помощью учителя работать с ножом
43	Овощи. Виды овощей. Первичная обработка овощей. Правила работы с ножом	1	Беседа: «Овощи. Виды овощей»; Первичная обработка овощей (мыть продукты. Чистка овощей); Правила работы с одноразовым ножом Резание одноразовым ножом; Отгадывание загадок	Знать (понимать) овощи, виды овощей, первичную обработку овощей; знать (понимать) правила работы с ножом; уметь с помощью учителя мыть продукты, чистить овощи, резать ножом.
44	Простые способы нарезки овощей.	1	Просмотр презентации: «Простые способы нарезки овощей»; Практическая работа по нарезке овощей.	Знать (понимать) простые способы нарезки овощей; уметь с помощью учителя нарезать простым способом овощи
45	Приготовление салатов из сырых овощей.	1	Практическая работа по приготовлению салата из сырых овощей; Знакомство с рецептом салата; учимся выбирать продукты; Выполнение заданий по инструкции учителя	Знать (понимать) что такое рецепт, какие продукты выбрать для салата; уметь с помощью учителя приготовить салат из сырых овощей;
46	Приготовление салатов из вареных овощей.	1	Практическая работа по приготовлению салата из вареных овощей; Знакомство с рецептом салата; учимся выбирать продукты; Выполнение заданий по инструкции учителя	Знать (понимать) что такое рецепт, какие продукты выбрать для салата; уметь с помощью учителя приготовить салат из вареных овощей;
47	Виды бутербродов. Простой бутерброд.	1	Просмотр презентации: «Виды бутербродов»;	Знать (понимать) что такое бутерброд, виды

			Вопросы и ответы	бутербродов; уметь отвечать на вопросы учителя
48	Инвентарь и посуда при приготовлении простого бутерброда.	1	Показ инвентаря и посуды при приготовлении простого бутерброда. Составление рассказа на основе анализа, зрительного восприятия	Знать (понимать) инвентарь и посуду при приготовлении простого бутерброда.
49	Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении простого бутерброда.	1	Составляем и записываем в тетрадь правила техники безопасности при приготовлении бутерброда.	Уметь соблюдать правила техники безопасности при приготовлении простого бутерброда.
50	Виды бутербродов. Горячий бутерброд.	1	Просмотр презентации: «Виды бутербродов»; Вопросы и ответы	Знать (понимать) что такое бутерброд, виды бутербродов; уметь отвечать на вопросы учителя
51	Инвентарь и посуда при приготовлении горячего бутерброда.	1	Показ инвентаря и посуды при приготовлении горячего бутерброда. Составление рассказа на основе анализа, зрительного восприятия	Знать (понимать) инвентарь и посуду при приготовлении горячего бутерброда.
52	Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении горячего бутерброда.	1	Составляем и записываем в тетрадь правила техники безопасности при приготовлении горячего бутерброда	Уметь соблюдать правила техники безопасности при приготовлении горячего бутерброда.
Раздел 7. Уход за одеждой (15 час)				
53	Выбор одежды по назначению	1	Беседа: «Для чего нужна одежда? От чего зависит выбор одежды?»	Знать (понимать) для чего нужна одежда и от чего зависит выбор одежды; уметь выбрать одежду по назначению; иметь навыки самообслуживания
54	Рабочая одежда	1	Просмотр презентации: «Как возникла рабочая одежда»	Знать (понимать) виды рабочей одежды, какие качества рабочей одежды главные
55	Одежда для разных видов работ	1	Просмотр презентации: «Зачем люди придумали форменную одежду»; Работа на листочке с заданием: «Найди форменную одежду для людей разных профессий»	Знать (понимать) одежду для разных видов работ. Уметь найти форменную одежду для людей разных профессий (милиционер, врач, дворник, повар)
56	Правила хранения одежды	1	Просмотр презентации: «Правила хранения одежды»	Принятие правила хранения одежды»; уметь ухаживать за одеждой
57	Уход за одеждой	1	Беседа: «Способы ухода за одеждой»; Практикум	Знать (понимать) способы ухода за одеждой»
58	Символы ухода за одеждой	1	Беседа: «Почему ярлычки на одежде нельзя срезать?»; Значение каждого ярлычка	Знать (понимать) знаки ухода за одеждой; уметь с помощью взрослого определять значение каждого ярлычка на одежде

59	Режим ухода за изделием	1	Беседа: «Режим ухода за изделием»; «От чего зависит режим ухода за одеждой?» Показ ярлычков,	Знать (понимать) режим ухода за изделием; уметь распознать, что написано на ярлычках
60	Ручная стирка.	1	Ручная стирка: наполнение ёмкости водой; Отмеривание необходимого количества моющего средства; Выжимание белья; Практическая работа.	Знать (понимать) для чего нужна стирка; уметь наполнять емкость водой, отмеривать необходимое количество моющего средства, стирать, выжимать
61	Знаки стирки, отжима и сушки	1	Знакомство со знаками стирки, отжима и сушки; Работа по таблице, на листочке с заданием	Знать (понимать) знаки стирки, отжима и сушки; уметь работать по таблицам
62	Машинная стирка: различие составных частей стиральной машины.	1	Показ составных частей стиральной машины;	Иметь представление о машинной стирке, различие составных частей стиральной машины
63	Сортировка белья перед стиркой.	1	Сортировка белья перед стиркой (белое белье отдельно от цветного)	Уметь сортировать белье перед стиркой
64	Закладывание и вынимание белья из машины.	1	Практическая работа по машинной стирке: закладывание белья	Уметь с помощью учителя закладывать белье для стирки
65	Установка программы и температурного режима.	1	Показ на стиральной машине: установка программы и температурного режима.	Уметь с помощью учителя устанавливать программу и температурный режим
66	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке; Работа с пиктограммами	Принятие правил соблюдения последовательности действий при машинной стирке.
67	Утюжка мелких вещей, ТБ при работе с утюгом	1	Беседа: «ТБ при работе с утюгом»; Утюжка мелких вещей детским утюгом	Принятие правил ТБ при работе с утюгом; уметь гладить мелкие вещи

#### Раздел 8. Уход за обувью (7 час)

68	Правила размещения и хранения обуви в шкафу	1	Просмотр презентации: «Правила размещения и хранения обуви в шкафу»; Работа по картинкам, пиктограммам.	Знать (понимать) правила размещения обуви в шкафу; стремится к трудолюбию, бережно относится к обуви.
69	Различение уличной и домашней обуви	1	Показ презентации: «Уличная и домашняя обувь»; воспитывать усидчивость и трудолюбие, бережное отношение к обуви.	Узнавать (различать) уличную и домашнюю обувь; уметь бережно относится к обуви.
70	Правила ухода за обувью	1	Беседа: «Правила ухода за обувью»; Мытье обуви из различных материалов (резиновые сапоги, ботинки кожаные, валенки)	Принятие правил ухода за обувью; уметь мыть обувь из различных материалов.
71	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	1	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание	Знать (понимать) правила, которые помогают сберечь обувь; уметь соблюдать последовательность

			тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой.	действий при мытье обуви
72	Просушивание обуви.	1	Показ электрической сушилки; Просушивание обуви.	Знать (понимать) правила, которые помогают сберечь обувь; иметь представление об электрической сушилке; уметь правильно сушить обувь
73	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви	1	Показ предметов чистки обуви (щетки, обувной крем); 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	Знать (понимать) предметы чистки обуви; уметь соблюдать последовательность действий при чистке обуви
74	Правила, которые помогают сберечь обувь	1	Просмотр презентации: «Правила, которые помогают сберечь обувь»; Беседа: «Почему надо ухаживать за обувью и убирать ее на место»	Знать (понимать) правила, которые помогают сберечь обувь; уметь правильно ухаживать за обувью

Раздел 9. Покупки (5 час)

75	Какие бывают магазины	1	Беседа: «Какие бывают магазины»; Просмотр презентации: «Супермаркеты»; Работа с картинками	Иметь представление о супермаркетах; уметь узнавать (различать) отделы магазинов (продукты, одежда, обувь, посуда, бытовая техника)
76	Профессии людей, работающих в магазине	1	Беседа: «Профессии людей, работающих в магазине» (продавец, кассир, грузчик, уборщик) Игра: «Магазин»	Иметь представление о профессиях людей, работающих в магазине; уметь узнавать (различать) профессии людей, работающих в магазине
77	Профессии людей, работающих в магазине	1	Беседа: «Профессии людей, работающих в магазине» (продавец, кассир, грузчик, уборщик) Игра: «Магазин»	Иметь представление о профессиях людей, работающих в магазине; уметь узнавать (различать) профессии людей, работающих в магазине
78	Планирование покупок	1	Игра: «В магазине»; Практическая работа по планированию покупок.	Уметь планировать покупки.
79	Расплата за продукты	1	Беседа: «Деньги. Банковская карта»; Игра: «В магазине»; Практическая работа по расплате за продукты.	Уметь планировать покупки.

Раздел 10. Уборка территории (3 час)				
80	Правила ТБ при работе с инструментами для уборки снега	1	Знакомство с правилами безопасности при уборке снега; Коррекция зрительного восприятия на основе упражнений в узнавании, различении.	Стремление к знаниям техники безопасности при работе с инструментами для уборки снега
81	Уборка территории. Уборка снега.	1	Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности.	Уметь пользоваться лопатой и скребком при уборке снега.
82	Уборка территории. Уборка снега.	1	Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности.	Уметь пользоваться лопатой и скребком при уборке снега.
Раздел 11. Уход за комнатными растениями (5 час)				
83	Правила зимнего полива комнатных растений	1	Беседа: «Правила зимнего полива комнатных растений»; Просмотр презентации о цветах	Знать (понимать) правила зимнего полива комнатных растений; уметь поливать цветы
84	Полив комнатных растений	1	Беседа: «Как надо поливать растения зимой»; Полив комнатных растений	Знать (понимать) как надо поливать растения зимой
85	Уход за комнатными растениями	1	Беседа: как надо ухаживать за комнатными растениями»; Просмотр картинок, журналов	Знать (понимать) от чего зависит уход за комнатными растениями
86	Удобрение для растений	1	Беседа: как надо ухаживать за комнатными растениями»; Просмотр картинок, журналов	Знать (понимать) от чего зависит уход за комнатными растениями
87	Уход за комнатными растениями	1	Беседа: как надо ухаживать за комнатными растениями»; Просмотр картинок, журналов	Знать (понимать) от чего зависит уход за комнатными растениями
Раздел 12. Покупки (15 час)				
88	Бюджет семьи	1	Беседа: «Бюджет семьи»; Игра: «Семейный бюджет»	Знать (понимать) что такое бюджет семьи
89	Бюджет семьи	1	Беседа: «Бюджет семьи»; Игра: «Семейный бюджет»	Знать (понимать) что такое бюджет семьи
90	Доходы семьи	1	Беседа: «Доходы семьи» (заработная плата, пособие, пенсия, стипендия); Просмотр презентации: «Доходы семьи»;	Понимать из чего складываются доходы семьи
91	Расходы	1	Работа с предметными картинками; Игра: «Расход или доход»	Знать, что такое расходы
92	Расходы	1	Работа с предметными картинками; Игра: «Расход или доход»	Знать, что такое расходы
93	Основные расходы	1	Беседа: «Основные расходы» (оплата за жилье, лекарства, питание, оплата за проезд) Игра: «Доход или расход»	Знать, что такое основные расходы

94	Неосновные расходы	1	Беседа: «Неосновные расходы» (дорогие вещи, необдуманные покупки) Игра: «Доход или расход»	Знать, что такое неосновные расходы
95	Деньги	1	Беседа: «Введение понятия денег, как необходимого атрибута процесса покупки того или иного предмета (продукта питания, одежды, инструмента)»; Работа с предметными картинками; Игра: «Мы расплачиваемся за товар в магазине».	Знать (понимать) что такое деньги; уметь с помощью взрослого расплачиваться за товар
96	Банковская карта	1	Беседа: «Банковская карта - необходимый атрибут процесса покупки того или иного предмета (продукта питания, одежды, инструмента)»; Работа с предметными картинками; Игра: «Мы расплачиваемся за товар в магазине».	Знать (понимать) что такое банковская карта; уметь с помощью взрослого расплачиваться за товар
97	Расчет на кассе	1	Упражнения по расчету за товар на кассе; Игра: «Мы в магазине».	Уметь с помощью учителя рассчитаться за товар на кассе
98	Раскладывание продуктов в места хранения	1	Просмотр презентации: «Места хранения продуктов»; Игра: «Разложи продукты в места хранения»	Принятие правил хранения продуктов; уметь разложить продукты в места хранения
99	Места хранения продуктов	1	Работа с предметными картинками; Работа с пиктограммами.	Принятие правил хранения продуктов
100	Экскурсия в продуктовый магазин	1	Беседа: «Правила поведения в магазине» Ориентация в расположении отделов магазина, кассы	Знать (понимать) расположения отделов в магазине; уметь соблюдать правила поведения в магазине; уметь ориентироваться в расположении отделов магазина
101	Экскурсия в продуктовый магазин	1	Беседа: «Правила поведения в магазине» Ориентация в расположении отделов магазина, кассы	Знать (понимать) расположения отделов в магазине; уметь соблюдать правила поведения в магазине; уметь ориентироваться в расположении отделов магазина
102	Экскурсия в промтоварный магазин	1	Беседа: «Правила поведения в магазине»; Расчет на кассе	Знать (понимать) правила поведения в магазине; уметь с помощью учителя рассчитаться за товар на кассе

Всего за учебный год: 102 часа

## ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

<https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2016/04/19/konspekt-uroka-po-domovodstvu-pomoshchniki-v>

<https://ped-kopilka.ru/uchiteljam-predmetnikam/trud-tehnologija/konspekt-dlja-detei-s-ovz-uroka-po-predmetu-domovodstvo.html>

<https://ped-kopilka.ru/uchiteljam-predmetnikam/trud-tehnologija/plan-konspekt-uroka-po-sbo-v-5-klase.html>

<https://videouroki.net/razrabotki/konspekt-uroka-po-domovodstvu-po-tiemie-zdorov-ie-i-krasota-poniatie-o-zdorovo.html>

[http://www.moi-sat.ru/publ/konferencija\\_quot\\_metodicheskie\\_razrabotki\\_quot/obuchenie\\_i\\_vospitanie\\_detej\\_s\\_narusheniem\\_intellekta/](http://www.moi-sat.ru/publ/konferencija_quot_metodicheskie_razrabotki_quot/obuchenie_i_vospitanie_detej_s_narusheniem_intellekta/)

[urok domovodstva v 6 klasse po teme pervichnaja obrabotka produktov narezka/10-1-0-538](http://urok-domovodstva-v-6-klasse-po-teme-pervichnaja-obrabotka-produktov-narezka/10-1-0-538)