

МКУ УО  
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение для  
обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
«Основная школа «Коррекция и развитие»  
(МКОУ ОШ «Коррекция и развитие»)

ПРИНЯТА  
Педагогическим Советом  
протокол от 31.08.2023 г. № 1

УТВЕРЖДЕНА  
приказом МКОУ ОШ  
«Коррекция и развитие»  
от 31.08.2023 г. № 121

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по учебному предмету «Домоводство»**  
**5 Б класс**  
**(Вариант 2)**

Автор-составитель: Кашкарова Екатерина Сергеевна  
ФИО

учитель  
должность

ОДОБРЕНА  
на заседании методического  
объединения (протокол от  
30.08.2023 г. № 1)

Междуреченск, 2023

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа по предмету «Домоводство» для 5 класса составлена на основе требований к личностным и предметным возможным результатам освоения АООП; программы формирования базовых учебных действий с учетом:

- учебного плана МКОУ ОШ «Коррекция и развитие»;
- «Программы обучения глубоко умственно отсталых детей» Маллер А.Р.

### **Цели:**

- формирование у обучающихся знаний и умений, способствующих социальной адаптации, их практическая подготовка к самостоятельной жизни и труду;
- формирование и совершенствование необходимых навыков самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем мире.

### **Задачи:**

- 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 использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

## **Общая характеристика учебного предмета**

Учебный предмет «Домоводство» ориентирован на формирование умений по ведению домашнего хозяйства и направлен на подготовку к самостоятельной жизни.

Структура программы представлена следующими разделами:

1. Покупки.
2. Уход за вещами.
3. Обращение с кухонным инвентарем.
4. Приготовление пищи.
5. Уборка помещений и территории.

Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

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

## **Место предмета в учебном плане**

В соответствии с учебным планом МКОУ ОШ «Коррекция и развитие» общий объём учебного времени в 5 классе 102 часа в год, 3 часа в неделю.

## Планируемые (возможные) результаты освоения учебного предмета

Личностные (возможные) результаты:

- 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;
- воспитание элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию и использованию электроэнергии, строгое соблюдение правил техники безопасности.

Предметные (возможные) результаты:

- называют виды магазинов (продуктовый, продовольственный)
- чистят сменную обувь
- умеют пользоваться тёркой, овощечисткой;
- умеют заваривать чай;
- умеют варить яйца;
- умеют приготовить бутерброд;
- умеют вытирать пыль;
- умеют мыть пол;
- умеют пользоваться пылесосом.

## Содержание учебного предмета

1. Покупки. Продовольственные и промтоварные магазины, универсамы, супермаркеты, специализированные магазины. Их назначение. Порядок приобретения товаров в продовольственных магазинах. Экскурсия в продовольственный магазин.

2. Уход за вещами. Виды одежды и головных уборов. Уход за одеждой. Обувь, уход за обувью. Практическая работа: Чистка и сушка повседневной одежды, верхней одежды, обуви.

3. Обращение с кухонным инвентарем. Место и условия приготовления пищи. Кухонные принадлежности и приборы, посуда. Тёрка, венчик, овощечистка. Правила пользования и ухода за ними. Средства для ухода за посудой. Чистка и мытье кухонных принадлежностей и посуды.

4. Приготовление пищи. Приготовление завтрака. Простые, комбинированные, горячие, холодные бутерброды. Яйца отварные, яичница и омлет. Приготовление салата, винегрета. Заваривание чая. Сервировка стола к завтраку. Практические работы: Приготовление бутербродов, салата, винегрета, варка яиц, заваривание чая, сервировка стола к завтраку.

5. Уборка помещений и территории. Гигиенические требования к жилому помещению и меры по их обеспечению. Повседневная уборка квартиры (сухая и влажная). Пылесос. Комнатные растения (их назначение, допустимое количество и уход). Практические работы: Сухая и влажная уборка помещения, пользование пылесосом.

## Тематическое планирование

№	Наименование разделов	Кол- во часов	Основные виды учебной деятельности
---	-----------------------	---------------	------------------------------------

1	Покупки.	16	Объясняют назначение торговли. Классифицируют виды магазинов, их отделы. Соотносят функции работников торговли. Воспроизводят порядок приобретения товаров в продовольственном магазине. Выбирают продукты для приготовления завтрака с учетом конкретного меню. Соблюдают правила поведения в магазине.
2	Уход за вещами.	17	Определяют назначение одежды и обуви и способы и правила ухода за одеждой и обувью. Подбирают одежду и обувь по сезонам. Различают одежду и обувь в зависимости от их назначения.
3	Обращение с кухонным инвентарем.	22	Выполняют правила ухода за бытовой посудой. Называют и иллюстрируют бытовую посуду.
4	Приготовление пищи.	25	Определяют значение продуктов питания для здоровья человека. Классифицируют продукты питания, виды бутербродов, бытовую посуду. Режут ножом, используют в работе терку. Пользуются печатными инструкциями к различным бытовым химическим средствам. По заданному меню выполняют сервировку стола к завтраку, соблюдают правила эстетики. Готовят несложные по рецептуре блюда к завтраку, описывают технологию их приготовления. Режут ножом, используют в работе терку.
5	Уборка помещений и территории	22	Называют гигиенические требования к жилому помещению. Производят сухую и влажную уборку помещения. Чистят ковры, книжные полки. Ухаживают за полом в зависимости от покрытия, используя современные бытовые химические средства. Понимают назначение комнатных растений, ухаживают за ними. Определяют допустимое количество комнатных растений.
	Всего часов за год	102	

### Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата	Примечание
1 четверть				
1	Вводный урок.	1		
2	Основные виды магазинов.	1		
3	Правила поведения в магазине.	1		
4	Виды отделов в магазинах.	1		
5	Виды отделов в магазинах.	1		
6	Специализированные магазины.	1		
7	Универсамы города.	1		

8	Универмаги города.	1		
9	Сетевые магазины в нашем городе: «Магнит», «Ярче!», «Мария – РА», «Монетка», «Пятерочка».	1		
10	Сетевые магазины в нашем городе: «Магнит», «Ярче!», «Мария – РА», «Монетка», «Пятерочка».	1		
11	Порядок приобретения продуктов в продовольственном магазине.	1		
12	Порядок приобретения продуктов в продовольственном магазине.	1		
13	Практическая работа. Покупка хлеба, молока, колбасы в магазине. (игра)	1		
14	Практическая работа. Покупка хлеба, молока, колбасы в магазине. (игра)	1		
15	Экскурсия в магазин. Наблюдение за работой магазина. Ориентировка в магазине.	1		
16	Практическая работа. Покупка хлеба в магазине.	1		
17	О чистоте и аккуратности.	1		
18	Твоя одежда.	1		
19	Виды одежды: школьная.	1		
20	Рабочая одежда.	1		
21	Спортивная одежда.	1		
22	Домашняя одежда.	1		
23	Сезонная одежда.	1		
24	Головные уборы.	1		
2 четверть				
25	Головные уборы для разных сезонов.	1		
26	Как сберечь свою одежду.	1		
27	Как почистить школьную форму.	1		
28	Практическая работа. Чистка школьной формы.	1		
29	Практическая работа. Чистка школьной формы.	1		
30	Почему платье греет.	1		
31	Сушка мокрой одежды.	1		

32	Чистка шерстяных брюк или юбки.	1		
33	Практическая работа. Чистка школьной формы.	1		
34	Чистка верхней одежды: куртки.	1		
35	Практическая работа. Чистим куртку.	1		
36	Практическая работа. Чистим куртку.	1		
37	Обувь. Виды обуви.	1		
38	Кожаная и резиновая обувь.	1		
39	Текстильная и валяная обувь.	1		
40	Уход за обувью.	1		
41	Как правильно чистить ботинки.	1		
42	Практическая работа. Чистим ботинки.	1		
43	Практическая работа. Чистим ботинки.	1		
44	Практическая работа. Чистим ботинки.	1		
45	Уход за текстильной обувью.	1		
46	Практическая работа. Чистка текстильной обуви.	1		
47	Практическая работа. Чистка текстильной обуви.	1		
3 четверть				
48	Уход за резиновой обувью.	1		
49	Практическая работа. Чистка резиновой обуви.	1		
50	Практическая работа. Чистка резиновой обуви.	1		
51	Просушка обуви. Три пары грязных туфель. По С. Могилевской	1		
52	Чистка головных уборов.	1		
53	Как чистят зимние шапки.	1		
54	Как чистят шерстяные береты.	1		
55	Как чистят соломенные шляпы.	1		
56	Практическая работа. Чистим головные уборы.	1		
57	Место приготовления пищи, оборудование.	1		
58	Посуда бытовая.	1		

59	Кухонные принадлежности: тёрка.	1		
60	Правила пользования тёркой.	1		
61	Натираание моркови на тёрке.	1		
62	Мытьё терки после использования.	1		
63	Кухонные принадлежности: венчик.	1		
64	Правила пользования венчиком.	1		
65	Взбивание венчиком яиц.	1		
66	Мытьё венчика после использования.	1		
67	Кухонные принадлежности: овощечистка.	1		
68	Правила пользования овощечисткой.	1		
69	Чистка картофеля.	1		
70	Мытьё овощечистки после использования.	1		
71	Средства для ухода за бытовой посудой. Мытьё, сушка.	1		
72	Продукты питания, их значение для здоровья человека.	1		
73	Гигиена приготовления пищи.	1		
74	Завтрак. Составление меню завтрака. Практическая работа.	1		
75	Сервировка стола к завтраку.	1		
76	Виды бутербродов. Простые, комбинированные, горячие.	1		
77	Практическая работа. Приготовление бутерброда с колбасой, с сыром.	1		
78	Практическая работа. Приготовление комбинированного бутерброда с колбасой, сыром и огурцом.	1		
79	Практическая работа. Приготовление горячих бутербродов с колбасой и сыром.	1		
4 четверть				
80	Яйцо в рационе питания. Практическая работа: «Отваривание яиц».	1		
81	Практическая работа. Приготовление яичницы – глазуньи.	1		
82	Практическая работа. Приготовление омлета.	1		
83	Виды чая.	1		
84	Способы заваривания чая.	1		

85	Практическая работа. Заваривание чайразных видов и разными способами.	1		
86	Салат. Что это? Виды салатов: овощной, мясной, сборный.	1		
87	Практическая работа. Винегрет. Приготовление винегрета из готовых отваренных овощей. Подготовка рабочего места.	1		
88	Практическая работа Приготовление салата «Мимоза».	1		
89	Практическая работа. На завтрак.	1		
90	Обобщающий урок по теме «Приготовление пищи».	1		
91	Гигиенические требования, предъявляемые к жилым помещениям. Чистота – необходимое условие существования человека.	1		
92	Виды труда по уборке помещения.	1		
93	Практическая работа. Наведение порядка. Размещение вещей в определенном месте.	1		
94	Удаление пыли с предметов в помещении. Значение данного вида труда.	1		
95	Инвентарь для уборки пыли, места хранения и правила пользования.	1		
96	Практическая работа. Удаление пыли с жесткой мебели, подоконников.	1		
97	Правила мытья резиновых и пластмассовых игрушек.	1		
98	Правила подметания пола.	1		
99	Практическая работа. Подметание пола.	1		
100	Пылесос. Устройство.	1		
101	Правила работы с пылесосом.	1		
102	Практическая работа. Уборка пола пылесосом.	2		

**Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение  
образовательного процесса**

<b>Программа</b>
Маллер А.Р., Программа обучения глубоко умственно отсталых детей.-М.,1983.
<b>Учебники</b>



<b>Рабочие тетради</b>
<b>Методический материал</b>
<b>Дидактический материал</b>
Изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; изображения алгоритмов стирки белья, уборки помещений, чистки одежды, мытья обуви.
<b>Технические средства обучения</b>
Компьютер, проектор
<b>Интернет-ресурсы</b>
<a href="http://www.teremoc.ru">http://www.teremoc.ru</a> <a href="http://games-for-kids.ru">http://games-for-kids.ru</a>

МКУ УО  
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение для  
обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
«Основная школа «Коррекция и развитие»  
(МКОУ ОШ «Коррекция и развитие»)

ПРИНЯТО  
Педагогическим Советом  
протокол от 31.08.2023 № 1

УТВЕРЖДЕНА  
приказом МКОУ ОШ  
«Коррекция и развитие»  
от 31.08.2023 г. № 121

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по учебному предмету «Домоводство»**  
**6 класс**  
**(вариант 2)**

Автор-составитель: Бондарева Лидия Рифовна,  
учитель

ОДОБРЕНО  
на заседании методического  
объединения (протокол от  
30.08.2023 г. № 1

Междуреченск, 2023

### **Пояснительная записка**

Рабочая программа по предмету «Домоводство» для 6 класса составлена на основе требований к личностным и предметным результатам (возможным результатам) освоения АООП; программы формирования базовых учебных действий с учетом:

– программы обучения глубоко умственно отсталых детей, Маллер А.Р., - М.,1983

– учебного плана МКОУ ОШ «Коррекция и развитие».

Цели обучения:

– формирование у обучающихся знаний и умений, способствующих социальной адаптации, их практическая подготовка к самостоятельной жизни и труду;

– формирование и совершенствование необходимых навыков самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем мире.

### **Общая характеристика учебного предмета**

Учебный предмет «Домоводство» ориентирован на формирование умений по ведению домашнего хозяйства и направлен на подготовку к самостоятельной жизни.

Структура программы представлена следующими разделами:

1. Покупки.
2. Уход за вещами.
3. Обращение с кухонным инвентарем.
4. Приготовление пищи.
5. Уборка помещений и территории.

Практическая направленность учебного предмета реализуется через развитие умения ориентироваться в различных ситуациях, через формирование у ребенка типовых моделей поведения. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами.

Коррекционная направленность заключается в том, что процесс обучения предусматривает поэтапность в плане усложнения формируемых навыков. Распределение учебного материала осуществляется концентрически. Основные виды и формы организации учебного процесса: урок, экскурсия, практическая работа, демонстрация учебных кинофильмов. Ведущие методы обучения: беседа, рассказ, наблюдение, сюжетно-ролевая игра.

На занятиях по СБО обучающиеся практически знакомятся с предприятиями, организациями и учреждениями, в которые им придется обращаться по различным вопросам, начав самостоятельную жизнь. Большое значение имеют занятия, направленные на формирование умений пользоваться услугами предприятий службы быта, торговли, связи, транспорта, медицинской помощи. Кроме того, данные занятия должны способствовать усвоению морально-этических норм поведения, выработке навыков общения с людьми, развитию художественного вкуса детей и т.п.

### **Место учебного предмета «Домоводство» в учебном плане**

В соответствии с учебным планом МКОУ ОШ «Коррекция и развитие» объём учебного времени в 6 классе – 170 часов в год ( 5 часов в неделю).

### **Планируемые возможные результаты освоения учебного предмета**

Личностные результаты:

– 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;

– воспитание элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию и использованию электроэнергии, строгое соблюдение правил техники безопасности.

Предметные результаты:

- находят нужный товар в магазине
- знают порядок приобретения штучного товара;
- умеют пришивать пуговицу;
- умеют утюжить платок, полотенце;
- умеют пользоваться прессом для чеснока, мыть овощи в дуршлагае;
- умеют варить картофель;
- умеют варить макароны;
- умеют варить молочную кашу;
- умеют мыть зеркало.

### Содержание учебного предмета

Покупки. Продовольственные и специализированные продовольственные магазины. Виды товаров, их стоимость. Порядок приобретения товаров. Экскурсия в специализированный продовольственный магазин

Уход за вещами. Мелкий ремонт одежды (пришивание пуговиц, вешалок, петель и крючков, зашивание распоровшегося шва). Стирка изделий из цветных хлопчатобумажных и шелковых тканей. Утюжка фартуков, косынок, салфеток и др. Практические работы: Пришивание пуговиц, петель, крючков, вешалок на школьную и домашнюю одежду, подшивание брюк, платья, зашивание распоровшегося шва. Стирка и утюжка изделий из цветных хлопчатобумажных и шелковых тканей.

Обращение с кухонным инвентарем. Посуда для приготовления пищи: шумовка, дуршлаг, половник, лопатка, пресс для чеснока, тёрка. Чистая и грязная посуда. Мытьё посуды. Хозяйственное мыло. Гель для мытья посуды.

Приготовление пищи. Гигиена приготовления пищи. Хранение продуктов и готовой пищи. Замораживание, размораживание. Определение срока годности. Приготовление пищи. Ужин. Приготовление блюд из круп, макаронных изделий, картофеля и других овощей, молока и молочных продуктов. Сервировка стола к ужину. Практические работы: Варка макарон, картофеля, приготовление каши на воде и молоке, пюре, запеканок (из творога и других продуктов). Оформление готовых блюд.

Уборка помещений и территории. Регулярная и сезонная уборка жилого помещения. Подготовка квартиры к зиме, лету. Санитарная обработка помещения в случае необходимости. Уход за полом. Средства по уходу за полом. Мытьё полов. Практическая работа: Уборка помещения, чистка мягкой мебели, мытьё зеркал, утепление окон.

### Тематическое планирование

№	Наименование разделов	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности
1	Покупки.	27	Называют основные виды продовольственных магазинов, их отделы, стоимость основных продуктов питания. Подбирают продукты к ужину с учетом различных меню. Обращаются к продавцу, кассиру благодарят за услугу.

2	Уход за вещами.	58	<p>Называют варианты мелкого ремонта одежды.</p> <p>Пришивают пуговицы, крючки, кнопки.</p> <p>Зашивают одежду по распоровшемуся шву.</p> <p>Подшивают платья, брюки, рукава.</p> <p>Подбирают моющие средства для стирки изделий из цветных хлопчатобумажных и шелковых тканей.</p> <p>Стирают и утюжат изделия из цветных хлопчатобумажных и шелковых тканей.</p>
3	Обращение с кухонным инвентарем.	27	<p>Называют и показывают: шумовка, дуршлаг, половник, лопатка, пресс для чеснока, тёрка.</p> <p>Моют шумовку, дуршлаг, половник, лопатку, пресс для чеснока, тёрку.</p> <p>Натирают морковь, выдавливают чеснок.</p>
4	Приготовление пищи.	31	<p>Устанавливают способы первичной и тепловой обработки макаронных изделий, круп, молока и молочных продуктов, овощей.</p> <p>Называют правила гигиены, применяют их во время приготовления пищи.</p> <p>Определяют доброкачественность продуктов и сроки их хранения.</p> <p>Называют способы хранения продуктов при наличии холодильника и без него. Готовят кашу на воде и молоке, картофельное пюре, запеканку.</p> <p>Отваривают макаронные изделия.</p> <p>Оформляют готовые блюда.</p> <p>Сервируют стол к ужину с учетом заданного меню.</p>
5	Уборка помещений и территории	27	<p>Выполняют в соответствующей последовательности регулярную и сезонную уборки жилого помещения.</p> <p>Используют при уборке моющие</p>

			<p>средства.</p> <p>Соблюдают правила гигиены жилища при наличии животных в доме.</p> <p>Убирают жилые помещения, чистят мебель, моют зеркала и стекла окон.</p> <p>Осуществляют контроль над качеством работы.</p> <p>Приобретают опыт практической деятельности.</p>
--	--	--	--

### Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения	Примечание
1	Вводный урок.	1		
2	Основные виды магазинов.	1		
3	Правила поведения в магазине.	1		
4	Виды отделов в магазинах.	1		
5	Виды отделов в магазинах.	1		
6	Специализированные магазины.	1		
7	Универсамы города. Супермаркеты и гипермаркеты.	1		
8	Универмаги города.	1		
9	Сетевые магазины в нашем городе: «Магнит», «Ярче!», «Мария – РА», «Монетка», «Пятерочка».	1		
10	Виды товаров, их стоимость.	1		
11	Порядок приобретения продуктов в продовольственном магазине.	1		
12-13	Порядок приобретения продуктов в продовольственном магазине.	2		
14	Практическая работа. Покупка хлебобулочных изделий в магазине (игра).	1		
15-16	Практическая работа. Покупка молочных товаров: молока, сметаны, творога, масла (игра)	2		

17	Покупка яиц в магазине (игра).	1		
18-19	Практическая работа. Покупка макаронных изделий и различных круп в магазине (игра).	2		
20-21	Практическая работа. Покупка овощей и фруктов в магазине (игра)	2		
22	Практическая работа. Покупка сахара, чая в магазине (игра).	1		
23-24	Практическая работа. Покупка конфет, печенья и других кондитерских изделий в магазине (игра).	2		
25	Экскурсия в магазин. Наблюдение за работой магазина. Ориентировка в магазине.	1		
26	Практическая работа. Покупка чая .	1		
27	Практическая работа. Покупка молока в магазине.	1		
28	Твоя одежда.	1		
29	Мелкий ремонт одежды.	1		
30	Пришивание пуговиц.	1		
31-34	Практическая работа. Пришивание пуговиц	4		
35	Иголка и нитки. Виды швов.	1		
36-39	Практическая работа. Шов «вперед иголка»	4		
40-41	Практическая работа. Шов «назад иголка», «строчка».	2		
42-43	Практическая работа. Шов «назад иголка», «строчка».	2		
44	Пришивание вешалок.	1		
45-48	Практическая работа. Пришивание вешалок.	4		
49	Пришивание петель и крючков.	1		
50-51	Практическая работа. Пришивание петель и крючков.	2		
52-53	Практическая работа. Пришивание кнопок.	2		

54	Зашивание распоровшегося шва.	1		
55-56	Практическая работа. Зашивание распоровшегося шва.	2		
57-59	Практическая работа. Подшивание брюк, рукавов.	3		
60	Ремонт одежды в ателье.	1		
61	Одежда.	1		
62	Виды тканей и их различие.	1		
63	Одежда из хлопчатобумажных тканей.	1		
64	Одежда из шелковых тканей.	1		
65	Одежда из шерстяных тканей.	1		
66	Стирка изделий. Моющие средства. Правила стирки.	1		
67-68	Стирка изделий из белых и цветных хлопчатобумажных тканей.	2		
69-70	Стирка изделий из белых и цветных шелковых и синтетических тканей.	2		
71-72	Стирка изделий из белых и цветных шерстяных тканей.	2		
73-75	Практическая работа по стирке изделий.	3		
76	Утюжка. Правила работы с утюгом.	1		
77	Техника безопасности при работе с утюгом.	1		
78	Утюжка фартуков, косынок, салфеток .	1		
79	Практическая работа. Утюжка фартуков, косынок, салфеток, полотенца, футболок.	1		
80	Практическая работа. Утюжка фартуков, косынок, салфеток, полотенца, футболок.	1		
81-86	Практическая работа. Утюжка фартуков, косынок, салфеток, полотенца, футболок.	6		



87-88	Место приготовления пищи, оборудование.	2		
89-90	Посуда для приготовления пищи.	2		
91	Кухонные принадлежности: шумовка, половник.	1		
92	Правила пользования шумовкой, половником.	1		
93	Использование шумовки, половника на практике.	1		
94	Мытьё шумовки, половника после использования.	1		
95	Кухонные принадлежности: дуршлаг.	1		
96	Правила пользования дуршлагом.	1		
97	Мытьё фруктов в дуршлаге.	1		
98	Мытьё дуршлага после использования.	1		
99	Кухонные принадлежности: лопатка, пресс для чеснока .	1		
100	Правила пользования лопаткой, прессом для чеснока.	1		
101	Практическая работа. Использование пресса для чеснока.	1		
102	Мытьё пресса для чеснока после использования.	1		
103	Кухонные принадлежности: терка.	1		
104	Практическая работа: натирание моркови.	1		
105	Средства для ухода за бытовой посудой. Мытьё, сушка.	1		
106	Хозяйственное мыло.	1		
107	Использование мыла для мытья посуды.	1		
108-109	Практическая работа. Мытьё посуды с помощью мыла.	2		
110	Гели для мытья посуды. Виды.	1		

111	Использование геля для мытья посуды.	1		
112-113	Практическая работа. Мытье посуды.	2		
114	Гигиена приготовления пищи	1		
115	Хранение продуктов и готовой пищи.	1		
116	Замораживание, размораживание.	1		
117	Определение срока годности.	1		
118	Практическая работа. Определение сроков годности продуктов по печати на этикетке.	1		
119	Определение свежести яиц в домашних условиях.	1		
120-122	Ужин. Меню для ужина.	3		
123	Сервировка стола к ужину.	1		
124	Практическая работа. Сервировка стола к ужину.	1		
125	Приготовление пищи. Повторение основных правил гигиены.	1		
126	Приготовление блюд из макарон.	1		
127	Варка макарон.	1		
128	Практическая работа. Варка макарон с маслом.	1		
129	Практическая работа. Макароны с сыром.	1		
130	Приготовление каши. Основные правила.	1		
131	Практическая работа. Варка гречневой каши на воде.	1		
132	Практическая работа. Варка гречневой каши на воде.	1		
133-134	Практическая работа. Варка манной каши на молоке.	2		
135-	Практическая работа. Варка овсяной	2		

136	каши на молоке.			
137	Варка картофеля.	1		
138	Практическая работа. Варка картофеля в мундире.	1		
139-140	Практическая работа. Варка картофельного пюре.	2		
141	Практическая работа. Варка картофеля круглого очищенного.	1		
142-143	Приготовление запеканки из творога.	2		
144	Оформление готовых блюд.	1		
145	Гигиенические требования, предъявляемые к жилым помещениям. Чистота – необходимое условие существования человека.	1		
146-147	Регулярная уборка жилого помещения.	2		
148-149	Протираание пыли.	2		
150-151	Влажная уборка полов.	2		
152	Уборка ковров, половиков.	1		
153	В квартире всегда должно быть чисто и красиво.	1		
154-155	Чистка ковров.	2		
156	Чистка зеркал.	1		
157-159	Практическая работа. Чистка ковров.	3		
160-162	Практическая работа. Чистка зеркал.	3		
163	Сезонная уборка квартиры.	1		
164	Утепление окон.	1		
165	Практическая работа. Утепление окон.	1		
166	Мытье полов. Средства и инструменты.	1		
167-168	Практическая работа. Мытье полов.	2		

169	Генеральная уборка.	1		
170	Паразиты, приносящие вред здоровью. Санитарная обработка помещения.	1		
	Итого	170		

**Учебно-методическое материально-техническое  
обеспечение образовательного процесса**

<b>Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения</b>	<b>Примечания</b>
<b>Программы</b>	
Маллер А.Р., Программа обучения глубоко умственно отсталых детей.- М.,1983.	
<b>Учебники</b>	
<b>Рабочие тетради</b>	
Рабочая тетрадь по учебному курсу Социально-бытовая ориентировка для учащихся VIII вида 5 классов. Составитель: Бурова Лариса Викторовна. Рабочая тетрадь. Веселые уроки. Домоводство. город Абинск.	
<b>Дидактические материалы</b>	
Изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; изображения алгоритмов стирки белья, уборки помещений, приготовления пищи.	
<b>Методические пособия</b>	
Гладкая В.В., Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида: Методическое пособие. – 2-е изд. – М.: Изд-во НЦЭНАС, 2006.- 192 с. ( Коррекционная школа)	
<b>Интернет-ресурсы</b>	
<a href="https://learningapps.org/index.php?page=2&amp;s=&amp;category=82">https://learningapps.org/index.php?page=2&amp;s=&amp;category=82</a>	
<b>Технические средства</b>	
Компьютер	

МКУ УО

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
«Основная школа «Коррекция и развитие»  
(МКОУ ОШ «Коррекция и развитие»)

ПРИНЯТА  
Педагогическим Советом  
протокол от 31.08.2023 г. № 1

УТВЕРЖДЕНА  
приказом МКОУ ОШ «Кор-  
рекция и развитие»  
от 31.08.2023 г. № 121

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по учебному предмету «Домоводство»**  
**7 класс**  
**(вариант 2)**

Автор-составитель: Васильева Ольга Владимировна,  
учитель

ОДОБРЕНА  
на заседании методического  
объединения (протокол от  
30.08.2023 г. № 1

Междуреченск, 2023

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» для 7 класса составлена на основе требований к личностным и предметным результатам (возможным результатам) освоения АООП, программы формирования базовых учебных действий, с учетом:

- Маллер А.Р., Программа обучения глубоко умственно отсталых детей. - М., 1983;
- учебного плана МКОУ ОШ «Коррекция и развитие».

### **Цели:**

- формирование у обучающихся знаний и умений, способствующих социальной адаптации, их практическая подготовка к самостоятельной жизни и труду;
- формирование и совершенствование необходимых навыков самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем мире.

## **Общая характеристика учебного предмета**

Учебный предмет «Домоводство» ориентирован на формирование умений по ведению домашнего хозяйства и направлен на подготовку к самостоятельной жизни.

Структура программы представлена следующими разделами:

1. Покупки.
2. Уход за вещами.
3. Обращение с кухонным инвентарем.
4. Приготовление пищи.
5. Уборка помещений и территории.

Практическая направленность учебного предмета реализуется через развитие умения ориентироваться в различных ситуациях, через формирование у ребенка типовых моделей поведения. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами.

Коррекционная направленность заключается в том, что процесс обучения предусматривает поэтапность в плане усложнения формируемых навыков. Распределение учебного материала осуществляется концентрически. Основные виды и формы организации учебного процесса: урок, экскурсия, практическая работа, демонстрация учебных кинофильмов. Ведущие методы обучения: беседа, рассказ, наблюдение, сюжетно-ролевая игра.

На уроках обучающиеся практически знакомятся с предприятиями, организациями и учреждениями, в которые им придется обращаться по различным вопросам, начав самостоятельную жизнь. Большое значение имеют занятия, направленные на формирование умений пользоваться услугами предприятий службы быта, торговли, связи, транспорта, медицинской помощи. Кроме того, данные занятия должны способствовать усвоению морально-этических норм поведения, выработке навыков общения с людьми, развитию художественного вкуса детей и т.п.

## **Место предмета в учебном плане**

В соответствии с учебным планом МКОУ ОШ «Коррекция и развитие» общий объём учебного времени в 7 классе – 170 часов в год (5 часов в неделю).

## Личностные и предметные возможные результаты освоения учебного предмета

### Личностные результаты:

- 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;
- воспитание элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию и использованию электроэнергии, строгое соблюдение правил техники безопасности.

### Предметные результаты:

- находят нужный товар в промтоварном магазине;
- умеют стирать мелкие вещи ручной стиркой;
- умеют стирать хлопчатобумажные вещи в стиральной машине;
- умеют утюжить брюки;
- умеют безопасно пользоваться тостером;
- умеют безопасно пользоваться миксером;
- выполняют последовательность приготовления блюд;
- умеют чистить раковину.

## Содержание учебного предмета

**Покупки.** Универсальные и специализированные промтоварные магазины, их отделы. Назначение магазинов. Стоимость некоторых товаров. Порядок приобретения товаров. Экскурсия в промтоварный магазин.

**Уход за вещами.** Ремонт разорванных мест одежды, штопка. Стирка хлопчатобумажного белья вручную и с помощью стиральной машины. Уход за одеждой. Утюжка белья, брюк, спортивной одежды. Химчистка. Виды услуг. Правила пользования. Практические работы: ремонт разорванных мест одежды, штопка, утюжка. Стирка мелких предметов из белой хлопчатобумажной ткани вручную и с помощью стиральной машины. Экскурсия в химчистку.

**Обращение с кухонным инвентарем.** Бытовые приборы: блендер, миксер, тостер. Техника безопасности при пользовании бытовыми приборами. Использование бытовых приборов при приготовлении пищи. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором Уход за бытовыми приборами.

**Приготовление пищи.** Приготовление пищи: обед. Закуски, первые и вторые блюда из овощей, рыбных и мясных продуктов. Третьи блюда. Использование электробытовых приборов для экономии времени при приготовлении пищи. Сервировка стола к обеду. Практическая работа: приготовление закусок, первых, вторых и третьих блюд.

**Уборка помещений и территории.** Комнатные растения. Уход за комнатными растениями. Необходимый инвентарь. Полив. Рыхление. Удаление пыли с листьев. Подкормка. Пересадка.

## Тематическое планирование

№	Наименование разделов	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности
1	Покупки.	20	Называют функции промтоварных магазинов, ассортимент некоторых отделов. Приобретают некоторые то-

			вары в промтоварном магазине. Подсчитывают стоимость покупки. Усваивают морально-этические нормы поведения.
2	Уход за вещами.	45	Ремонтируют разорванные места одежды, выполняют штопку. Сортируют белье перед стиркой. Стирают белое белье вручную и с помощью стиральной машины. Сушат и утюжат постельное и столовое белье. Выполняют правила подготовки вещей при сдаче в чистку.
3	Обращение с кухонным инвентарем.	14	Называют бытовые приборы: блендер, миксер, тостер. Соблюдают технику безопасности при пользовании бытовыми приборами. Используют бытовые приборы при приготовлении пищи. Соблюдают последовательность действий при пользовании электробытовыми приборами. Ухаживают за бытовыми приборами.
4	Приготовление пищи.	48	Планируют предстоящие практические действия при обработке овощных, мясных, рыбных продуктов. Выполняют последовательность приготовления блюд. Готовят обед: закуски, первые и вторые блюда из овощей, рыбных и мясных продуктов, консервов, полуфабрикатов. Готовят третьи блюда. Оформляют готовые блюда, сервируют стол к обеду с учетом эстетического вкуса, правил этикета. Для экономии времени при приготовлении пищи используют электробытовые приборы. Осуществляют контроль над качеством работы. Приобретают опыт практической деятельности.
5	Уборка помещений и территории	43	Называют правила и периодичность уборки кухни, санузла. Моют кафельные стены, чистят раковины. Пользуются печатными инструкциями к моющим средствам, используемым при уборке кухни, санузла.

### Календарно - тематическое планирование

№	Тема урока	Кол-во час.	Дата проведения	Примечание
1	<b>Покупки.</b> Вводный урок.	1		
2	Правила поведения в магазине.	1		
3-4	Виды отделов в магазинах.	2		
5	Универсальные и специализированные промтоварные магазины.	1		
6	Назначение промтоварных магазинов.	1		
7-8	Ассортимент отделов промтоварного магазина.	2		
9	Стоимость товаров в магазине.	1		
10	Порядок приобретения товаров в магазине.	1		
11-12	Практическая работа. Покупка шапки, кроссовок в магазине (игра).	2		
13-14	Практическая работа. Покупка мыла, стирального порошка в магазине (игра).	2		



15-16	Практическая работа. Покупка ручки, тетради, карандашей в магазине (игра).	2		
17	Экскурсия в магазин. Наблюдение за работой магазина. Ориентировка в магазине.	1		
18	Практическая работа. Покупка мыла.	1		
19	Практическая работа. Покупка носков.	1		
20	Практическая работа. Покупка карандашей.	1		
21	<b>Уход за вещами.</b> Твоя одежда.	1		
22	Уход за одеждой и обувью. Повторение. Название одежды.	1		
23	Хранение принадлежностей для чистки обуви и одежды.	1		
24-25	Уход за кожаной обувью: нанесение слоя обувного крема.	2		
26-27	Уход за кожаной обувью: чистка щеткой.	2		
28-29	Уход за кожаной обувью: наведение глянца.	2		
30-31	Просушивание мокрой обуви.	2		
32	Название обуви: уличная, школьная, домашняя.	1		
33	Смена обуви по сезонам. Виды обуви по сезонам.	1		
34-37	Ремонт разорванных мест одежды.	4		
38-41	Практическая работа. Штопка одежды.	4		
42	Практическая работа. Стирка белого полотенца вручную.	1		
43-44	Практическая работа. Стирка белого полотенца вручную.	2		
45	Практическая работа. Стирка белого полотенца в стиральной машине.	1		
46	Уход за одеждой.	1		
47	Соблюдение правил техники безопасности при пользовании электрическим утюгом.	1		
48-52	Практическая работа. Утюжка белья.	5		
53-57	Практическая работа. Утюжка брюк.	5		
58-62	Практическая работа. Утюжка спортивной одежды.	5		
63	Химчистка. Виды услуг.	1		
64	Правила пользования химчисткой.	1		
65	Экскурсия в химчистку.	1		
66	<b>Обращение с кухонным инвентарем.</b> Правила безопасности на кухне.	1		
67	Кухонные приборы. Ложки и вилки.	1		
68	Правила мытья кухонных приборов.	1		
69-70	Практическая работа. Мытье ложек и вилок.	2		

71	Бытовые приборы. Блендер.	1		
72	Бытовые приборы. Миксер.	1		
73	Бытовые приборы. Тостер.	1		
74	Техника безопасности при пользовании бытовыми приборами.	1		
75-76	Использование бытовых приборов при приготовлении пищи.	2		
77-78	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	2		
79	Уход за бытовыми приборами.	1		
80	<b>Приготовление пищи.</b> Приготовление пищи. Режим питания. Напитки.	1		
81	Основные продукты питания: мясо.	1		
82	Основные продукты питания: рыба.	1		
83	Основные продукты питания: крупа, сахар.	1		
84	Основные продукты питания: молоко и молочные продукты.	1		
85	Основные продукты питания: овощи и фрукты.	1		
86	Значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья.	1		
87	Холодильник. Правила пользования холодильником.	1		
88	Планирование действий при обработке овощных продуктов.	1		
89	Планирование действий при обработке мясных продуктов.	1		
90	Планирование действий при обработке рыбных продуктов.	1		
91	Гигиена приготовления пищи.	1		
92	Хранение продуктов и готовой пищи.	1		
93	Определение срока годности.	1		
94	Соблюдение последовательности приготовления блюд.	1		
95	Как экономить время при приготовлении пищи.	1		
96-97	Практическая работа. Приготовление закуски из овощей.	2		
98-99	Практическая работа. Приготовление закуски из мясных продуктов.	2		
100-101	Практическая работа. Приготовление закуски из рыбных консервов.	2		
102-104	Практическая работа. Приготовление первого блюда из овощей.	3		
105-107	Практическая работа. Приготовление первого блюда из мясных полуфабрикатов.	3		
108-110	Практическая работа. Приготовление первого блюда из рыбных консервов.	3		
111-	Практическая работа. Приготовление второго	4		

114	блюда из овощей.			
115-118	Практическая работа. Приготовление второго блюда из рыбных консервов.	4		
119-122	Практическая работа. Приготовление третьего блюда.	4		
123	Правила сервировки стола к обеду.	1		
124-126	Практическая работа. Сервировка стола к обеду с учетом эстетического вкуса.	3		
127	Осуществление контроля над качеством работы.	1		
128	<b>Уборка помещений и территории.</b> Гигиенические требования, предъявляемые к жилым помещениям. Чистота – необходимое условие существования человека.	1		
129	Предметы для уборки помещений.	1		
130	Правила пользования предметами уборочного инвентаря.	1		
131	Регулярная уборка жилого помещения.	1		
132	Подметание пола и протирание пыли.	1		
133-134	Практическая работа. Подметание пола.	2		
135-136	Практическая работа. Протирание пыли.	2		
137	Мебель. Виды мебели.	1		
138	Уход за полированной мебелью.	1		
139	Уход за мягкой мебелью.	1		
140	Правила и периодичность уборки кухни.	1		
141	Правила и периодичность уборки санузла.	1		
142-145	Практическая работа. Мойка кафельной стены.	4		
146-148	Практическая работа. Чистка раковины.	3		
149	Изучение печатных инструкций к моющим средствам.	1		
150-151	Использование печатных инструкций при уборке кухни.	2		
152-153	Использование печатных инструкций при уборке санузла.	2		
154	Комнатные растения.	1		
155	Уход за комнатными растениями.	1		
156	Необходимый инвентарь для ухода за комнатными растениями.	1		
157	Правила полива растений.	1		
158	Практическая работа. Полив растений.	1		
159	Правила рыхления растений.	1		
160-	Практическая работа. Рыхление растений.	2		

161				
162	Практическая работа. Удаление пыли с листьев.	1		
163	Техника безопасности при подкормке растений.	1		
164	Правила подкормки растений.	1		
165	Практическая работа. Подкормка растений.	1		
166	Правила пересадки растений.	1		
167-170	Практическая работа. Пересадка растений.	4		

**Учебно-методическое и материально-техническое  
обеспечение образовательного процесса**

<b>Программа</b>
Маллер А.Р., Программа обучения глубоко умственно отсталых детей.-М.,1983.
<b>Учебники</b>
<b>Рабочие тетради</b>
Рабочая тетрадь по учебному курсу Социально-бытовая ориентировка для учащихся VIII вида 5 классов. Составитель: Бутова Лариса Викторовна. Рабочая тетрадь. Веселые уроки. Домоводство. город Абинск.
<b>Методический материал</b>
Гладкая В.В., Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида: Методическое пособие. – 2-е изд. – М.: Изд-во НЦЭНАС, 2006.- 192 с. ( Коррекционная школа)
<b>Дидактический материал</b>
Изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; изображения алгоритмов стирки белья, уборки помещений, приготовления пищи.
<b>Технические средства обучения</b>
компьютер
<b>Интернет-ресурсы</b>
<a href="https://learningapps.org/index.php?page=2&amp;s=&amp;category=82">https://learningapps.org/index.php?page=2&amp;s=&amp;category=82</a>

МКУ УО  
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение для  
обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
«Основная школа «Коррекция и развитие»  
(МКОУ ОШ «Коррекция и развитие»)

ПРИНЯТА  
Педагогическим Советом  
протокол от 31.08.2023 г. № 1

УТВЕРЖДЕНА  
приказом МКОУ ОШ  
«Коррекция и развитие»  
от 31.08.2023 г. № 121

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по учебному предмету «Домоводство»**  
**8 Б класс**  
**(Вариант 2)**

Автор-составитель: Кашкарова Екатерина Сергеевна  
учитель

ОДОБРЕНА  
на заседании методического  
объединения (протокол от  
30.08.2023 г. № 1)

Междуреченск, 2023

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа по предмету «Домоводство» для 8 класса составлена на основе требований к личностным и предметным возможным результатам освоения АООП; программы формирования базовых учебных действий с учетом:

- учебного плана МКОУ ОШ «Коррекция и развитие»;
- «Программы обучения глубоко умственно отсталых детей» Маллер А.Р.

### **Цели:**

- формирование у обучающихся знаний и умений, способствующих социальной адаптации, их практическая подготовка к самостоятельной жизни и труду;
- формирование и совершенствование необходимых навыков самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем мире.

## **Общая характеристика учебного предмета**

Учебный предмет «Домоводство» ориентирован на формирование умений по ведению домашнего хозяйства и направлен на подготовку к самостоятельной жизни.

Структура программы представлена следующими разделами:

- Покупки.
- Уход за вещами.
- Обращение с кухонным инвентарем.
- Приготовление пищи.
- Уборка помещений и территории.

Практическая направленность учебного предмета реализуется через развитие умения ориентироваться в различных ситуациях, через формирование у ребенка типовых моделей поведения. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами.

Коррекционная направленность заключается в том, что процесс обучения предусматривает поэтапность в плане усложнения формируемых навыков. Распределение учебного материала осуществляется концентрически. Основные виды и формы организации учебного процесса: урок, экскурсия, практическая работа, демонстрация учебных кинофильмов. Ведущие методы обучения: беседа, рассказ, наблюдение, сюжетно-ролевая игра.

На занятиях по СБО обучающиеся практически знакомятся с предприятиями, организациями и учреждениями, в которые им придется обращаться по различным вопросам, начав самостоятельную жизнь. Большое значение имеют занятия, направленные на формирование умений пользоваться услугами предприятий службы быта, торговли, связи, транспорта, медицинской помощи. Кроме того, данные занятия должны способствовать усвоению морально-этических норм поведения, выработке навыков общения с людьми, развитию художественного вкуса детей и т.п.

## **Место предмета в учебном плане**

В соответствии с учебным планом МКОУ ОШ «Коррекция и развитие» общий объем учебного времени в 8 классе составляет 170 часов в год, 5 часов в неделю.

## **Планируемые (возможные) результаты освоения учебного предмета**

Личностные (возможные) результаты:

- 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;
- воспитание элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию и использованию электроэнергии, строгое соблюдение правил техники безопасности.

Предметные (возможные) результаты:

- называют основные виды магазинов;
- умеют обратиться к продавцу, кассиру;
- умеют стирать блузу, рубашку;
- умеют утюжить блузу, рубашку;
- знают правила ухода за холодильником;
- умеют печь блины;
- умеют готовить песочное тесто на печенье;
- умеют мыть окна;
- умеют подметать листья.

### Содержание учебного предмета

1. Покупки. Специализированные магазины (книжный, спортивный и др.). Стоимость основных промышленных товаров. Практические работы: Упражнения в подсчете стоимости покупок. Экскурсия в один из специализированных магазинов.

2. Уход за вещами. Стирка изделий из шерстяных и синтетических тканей в домашних условиях. Утюжка фасонного белья (блузка, рубашка, брюки). Прачечная. Правила пользования (метки, заполнение бланков). Виды услуг. Прачечная самообслуживания. Практические работы: Стирка и утюжка изделий из шерстяных и синтетических тканей. Заполнение бланков для сдачи белья. Экскурсия в прачечную.

3. Обращение с кухонным инвентарем. Бытовые приборы: чайник, холодильник, кухонный комбайн. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Уход за бытовыми приборами.

4. Приготовление пищи. Приготовление изделий из теста. Квашение, соление овощей, варка варенья из фруктов и ягод. Составление меню завтрака, обеда, ужина на день, на неделю. Практические работы:

Приготовление блинов, печенья и других изделий из теста. Квашение, соление овощей. Варка варенья из фруктов, ягод. Упражнения в составлении меню.

5. Уборка помещений и территории. Уборка кухни, санузла, уход за ванной, унитазом, раковинами. Моющие средства, используемые при уборке кухни и санузла. Практические работы: Мытье кафельных стен, чистка раковин. Мытье окон, зеркал. Уборка школьной территории: сбор мусора, подметание листьев, уборка снега. Уход за уборочным инвентарём.

### Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности
1	Покупки.	19	Разбираются в ассортименте товаров в различных специализированных магазинах. Называют стоимость основных продовольственных и промышленных товаров. Выбирают покупку с учетом различных условий. Подсчитывают стоимость покупок.

			Применяют морально-этические нормы поведения в магазине
2	Уход за вещами.	50	Устанавливают правила и последовательность стирки, сушки и утюжки изделий. Стирают, сушат, утюжат изделия из шерстяных и синтетических тканей. Заполняют бланки для сдачи белья в прачечную. Пользуются самостоятельно прачечной самообслуживания.
3	Обращение с кухонным инвентарем.	23	Называют бытовые приборы: чайник, холодильник, кухонный комбайн. Соблюдают технику безопасности при пользовании бытовыми приборами. Используют бытовые приборы при приготовлении пищи. Соблюдают последовательность действий при пользовании электробытовыми приборами. Ухаживают за бытовыми приборами.
4	Приготовление пищи.	21	Называют виды теста, способы и последовательность приготовления разнообразных изделий из него. Приобретают опыт практической деятельности. Готовят изделия из разных видов теста. Оформляют эти изделия. Солят овощи, квасят капусту, варят варенье. Составляют меню завтрака, обеда, ужина, учитывая наличие продуктов и правила рационального питания.
5	Уборка помещений и территории.	57	Называют правила и периодичность уборки кухни, санузла. Моют кафельные стены, чистят раковины. Пользуются печатными инструкциями к моющим средствам, используемым при уборке кухни, санузла. Пользуются метлой при уборке листьев. Сгребают снег лопатой.
	Всего часов за год	170	

### Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата	Примечание
1 четверть				
1	Покупки. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	2		
2	Нахождение нужного товара в магазине.	2		
3	Продуктовый магазин. Отделы магазина.	2		
4	Выбор продуктов. Срок годности продуктов.	2		
5	Раскладывание продуктов в места хранения.	2		
6	Знакомство со списком запланированных для покупки продуктов.	3		



7	Складывание покупок в сумку.	2		
8	Взвешивание товаров.	1		
9	Оплата покупки.	1		
10	Места хранения покупок.	2		
11	Кухня. Правила уборки на кухне.	2		
12	Узнавание /различение кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, дуршлаг, половник и др.).	2		
13	Кухонные приборы. Ложки и вилки.	1		
14	Правила мытья кухонных приборов. Мытье ложек и вилок.	1		
15	Различение чистой и грязной посуды.	1		
16	Очищение остатков пищи с посуды.	1		
17	Замачивание посуды.	1		
18	Протирание посуды губкой.	1		
19	Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	2		
20	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	3		
21	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	2		
22	Знакомство с бытовыми приборами (плита, холодильник).	2		
23	Техника безопасности при работе с плитой.	2		
24	Правила ухода за плитой.	1		
2 четверть				
25	Холодильник. Назначение холодильника. Правила ухода за холодильником	1		
26	Уборка бытового мусора.	3		
27	Подметание территории.	3		
28	Сгребание травы и листьев.	5		
29	Сбор сухих листьев в мусорный пакет.	3		

30	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	5		
31	Уход за уборочным инвентарем.	4		
32	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	2		
33	Практические упражнения.	1		
34	Выбор нужных продуктов.	1		
35	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата.	2		
36	Обработка овощей.	1		
37	Чистка овощей. Работа с теркой.	1		
38	Обработка овощей. Мытье продуктов. Чистка овощей.	4		
39	Натираание продуктов на терке.	3		
3 четверть				
40	Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола.	3		
41	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	3		
42	Ручная стирка. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	3		
43	Ручная стирка. Наполнение емкости водой.	1		
44	Ручная стирка. Выбор моющего средства.	2		
45	Ручная стирка. Определение количества моющего средства.	2		
46	Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.	3		
47	Сортировка белья перед стиркой.	3		
48	Закладывание и вынимание белья из машины.	4		

49	Установка программы и температурного режима.	3		
50	Глажение утюгом. Различение составных частей утюга.	3		
51	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	3		
52	Глажение кухонного полотенца.	1		
53	Глажение полотенца.	1		
54	Чистка одежды.	3		
55	Правила чистки одежды с помощью щётки.	2		
56	Знакомство с составными частями утюга: подошва утюга, шнур.	2		
57	Знакомство с составными частями утюга: клавиша пульверизатора.	2		
58	Уход за обувью.	2		
59	Протирание обуви влажной тряпкой.	2		
60	Протирание обуви сухой тряпкой.	2		
61	Просушивание обуви.	2		
4 четверть				
62	Удаление пыли и налипшей грязи с кожаной обуви.	2		
63	Мытье обуви.	2		
64	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	2		
65	Вытирание поверхности мебели.	3		
66	Знакомство с пылесосом.	3		
67	Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой.	3		
68	Добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки.	4		

69	Мытье пола, выливание использованной воды.	4		
70	Просушивание мокрых тряпок.	1		
71	Различение основных частей пылесоса.	4		
72	Подготовка пылесоса к работе.	2		
73	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	4		
74	Мытье стекла. Мытье зеркала.	4		

**Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

<b>Программа</b>
Маллер А.Р., Программа обучения глубоко умственно отсталых детей.-М.,1983.
<b>Учебники</b>
<b>Рабочие тетради</b>
<b>Методический материал</b>
<b>Дидактический материал</b>
Изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; изображения алгоритмов стирки белья, уборки помещений, чистки одежды, мытья обуви.
<b>Технические средства обучения</b>
Компьютер, проектор
<b>Интернет-ресурсы</b>