

**Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области
Специальная (коррекционная) школ г. Саянска**

Утверждаю:
директор школы
О.В. Воинкова
10.09.2024г.

Рассмотрено
на заседании МО
протокол № 1
от 29.08.2024г.

Согласовано:
зам. директора
С.В. Хромова
29.08.2024г.

**Рабочая программа
учебного предмета
«Домоводство»
для обучающихся 2 года обучения**

Составитель:
учитель-дефектолог Бухарова В.А.

2024 г.

1. Пояснительная записка

Рабочая программа разработана на основе адаптированной основной общеобразовательной программе образования лиц старше 18 лет, не имеющих основного общего образования, проживающих в психоневрологических интернатах социального обслуживания, с различными формами умственной отсталости Государственного общеобразовательного казенного учреждения Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа г. Саянска».

Обучение взрослых людей с интеллектуальными нарушениями, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Овладение простейшими хозяйственно - бытовыми навыками не только снижает зависимость человека от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Занятия по домоводству направлены на практическую подготовку взрослых людей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего развития обучающихся.

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, умению обращаться с деньгами, планировать свои расходы, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Раздел «Экономика домашнего хозяйства» включает: умение обращаться с деньгами, планировать свои расходы, соотносить сумму дохода с необходимыми и возможными затратами и др. Далеко не всем взрослым людям с интеллектуальными нарушениями в полной мере доступно освоение содержания этого раздела. Учитывая уровень интеллектуального развития и практического опыта, собственных запросов обучающихся, педагоги подбирают тот или иной диапазон задач и планируют обучение посильным операциям экономики домашнего хозяйства.

Для части обучающихся в рамках этого раздела обучение затронет умение планировать собственный бюджет, для другой части обучающихся основным содержанием обучения станет умение ориентироваться по готовому алгоритму планирования бюджета. Для некоторых обучающихся основное содержание обучения будет связано с умением составлять список покупок, ориентируясь на заданную сумму. Большое внимание должно уделяться умению соблюдать общепринятые правила в магазине: аккуратно брать нужные (имеющиеся в списке) товары, обращаться за помощью к работникам магазина, уметь ждать своей очереди, не шуметь, не толкать других покупателей и пр.

Разделы «Уборка помещений» и «Уборка территории» включают в себя освоение следующих видов деятельности: подметание пола, территории, вытирание пыли, уборка пылесосом, влажная уборка пола, мытье зеркал и стеклянных поверхностей, чистка сантехники, вынос мусора, уход за холодильником, стиральной машиной, уборка бытового мусора, сгребание травы и листьев и др.

Каждый из видов деятельности предполагает выполнение действий, которые обучающимся необходимо освоить по отдельности и в комплексе. При уборке помещения, например, это следующий порядок действий:

- 1) оценка потребности в уборке;
- 2) подготовка пространства для выполнения работы;
- 3) подготовка необходимых инструментов и материалов;
- 4) выполнение действий по уборке;
- 5) оценка качества уборки;
- 6) размещение использованных при уборке инструментов в места хранения;
- 7) расстановка перемещенных предметов на свои места.

В связи с этим основными задачами обучения уборке помещения являются:

- формирование умения определять необходимость в уборке;
- формирование умений обращаться с необходимыми для уборки инвентарем и средствами;
- формирование навыков организации и выполнения уборочных работ.

Обучение приготовлению пищи необходимо начинать с приготовления максимально простых блюд и полуфабрикатов, так как успех в обучении существенно повышает мотивацию и влияет на самооценку человека. В дальнейшем используются более сложные рецепты. Усложнение рецептов, используемых для обучения приготовлению пищи, происходит постепенно, по мере освоения отдельных действий и операций (например, чистка овощей, нарезание и т.д.).

Постепенно происходит закрепление умения готовить повседневные блюда по рецепту, а также осваиваются рецепты праздничных блюд и выпечки из теста.

Основных задачи раздела «Приготовление пищи»:

- формирование умения ориентироваться на кухне,
- формирование умения соблюдать правила гигиены при приготовлении пищи,
- формирование умения выполнять отдельные операции по обработке и приготовлению продуктов,
- знание и соблюдение основных правил безопасности и санитарных норм,
- формирование умения обращаться с инвентарем и оборудованием, необходимым для приготовления пищи,
- формирование умения готовить блюда по рецепту,
- формирование умения составлять меню,
- формирование умения сервировать стол (обычный и праздничный),
- формирование умения мыть посуду,
- формирование умения убирать кухню и раскладывать предметы по местам хранения

Содержание обучения организации питания включает освоение следующих видов деятельности:

- 1) приготовление пищи,
- 2) сервировка стола,
- 3) мытьё посуды, инвентаря и оборудования.

В процессе обучения различным бытовым умениям взрослым людям, в зависимости от их индивидуальных возможностей, необходим разный объем помощи и сопровождения. Так, например, при приготовлении пищи одним обучающимся требуется речевая инструкция, другим (фото/пикто) графический план, третьим будет достаточно письменного алгоритма (рецепта). При освоении новых более сложных рецептов может использоваться не только визуальная опора в виде фотографий процесса, но и видеофрагменты приготовления пищи по данному рецепту. Важную роль в обучении приготовлению пищи играет изготовление обучающимися собственной книги рецептов любимых блюд с разной степенью адаптации материала.

Раздел «Уход за вещами» включает освоение следующих видов деятельности: уход за обувью, чистка одежды, хранение одежды, ручная стирка, машинная стирка, утюжка, починка вещей.

Каждый из видов деятельности предполагает выполнение действий, которые обучающимся необходимо освоить по отдельности и в комплексе:

- 1) определение необходимости устранения недостатков внешнего вида одежды и обуви,
- 2) подготовка пространства для выполнения работы,
- 3) подготовка необходимых инструментов и материалов,
- 4) выполнение действий ухода за вещами,
- 5) оценку качества ухода за вещами,
- 6) очистка (мытьё, сушка и др.) и размещение использованных инструментов в места хранения.

В процессе обучения уходу за вещами решаются следующие задачи:

- развитие способности замечать недостатки внешнего вида своей одежды и обуви;
- воспитание бережного отношения к вещам;
- формирование умений обращаться с оборудованием, необходимым для поддержания чистоты вещей: стиральная машина, гладильная доска, утюг и др.;
- умение определять материал и знать способы ухода в зависимости от материала и степени загрязнения вещи;
- формирование умений по уходу за вещами;
- формирование потребности в поддержании опрятного и аккуратного внешнего вида.

2. Общая характеристика учебного плана.

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Экономика домашнего хозяйства», «Уход за вещами», «Приготовление пищи», «Уборка помещений», «Уборка территории».

Количество учебных часов, на которое рассчитана рабочая программа

<i>Количество учебных часов</i>	<i>1 чет</i>	<i>2 чет</i>	<i>3 чет</i>	<i>4 чет</i>	<i>год</i>
1. Уборка территории	14				14
2. Уборка помещения					
3. Приготовление пищи			14		14
4. Экономика домашнего хозяйства		15		10	25
5. Уход за вещами			5	5	10
Осенняя сессия	2				2
Весенняя сессия			2		2
Общее количество часов	16	15	21	15	67

3. Место учебного предмета в учебном плане.

Программа по предмету «Домоводство» рассчитана на 67 часов в год (2 часа в неделю)

4. Планируемые результаты.

1) Овладение умением выполнять доступные виды бытовой деятельности, связанные с выполнением повседневных дел дома.

Умение выполнять доступную бытовую деятельность: покупки, приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды и обуви, сервировка стола, др.

Умение планировать бытовую деятельность, брать на себя обязанности по домашним делам, оценивать качество выполненной работы (например, в условиях сопровождаемого проживания).

Умение соблюдать технологические процессы хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.

Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.

Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, инструменты, чистящие, моющие, дезинфицирующие и другие средства, соблюдая правила безопасности.

Ознакомление с деятельностью организаций, предоставляющих различные бытовые услуги, формирование умений пользоваться услугами таких организаций.

Личностные результаты:

- 1) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 2) формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- 3) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;

Система оценки достижений совершеннолетних обучающихся с выраженными нарушениями интеллекта, ранее не получавших образования, планируемых результатов освоения АООП ПНИ ГОКУ ИО СКШ г. Саянска

Система оценки достижений обучающимися с нарушениями интеллекта, ранее не получавшими образования, планируемых результатов освоения адаптированной основной общеобразовательной программы включает проведение текущей, промежуточной и итоговой аттестации. В ходе аттестации оцениваются результаты освоения обучающимся содержания образования, включенного в его специальную индивидуальную программу развития (СИПР), разработанной на основе АООП образовательной организации.

Текущая аттестация обучающихся предполагает оценку освоения содержания обучения, внесенного в СИПР. Текущая аттестация включает в себя оценивание результатов по триместрам (один раз в три месяца). Текущая аттестация проводится в форме мониторинга с использованием оценочных критериев.

Текущая аттестация обучающихся предполагает оценку освоения содержания обучения, внесенного в СИПР. Текущая аттестация включает в себя оценивание результатов по полугодиям. Текущая аттестация проводится в форме мониторинга с использованием оценочных критериев.

В ходе мониторинга происходит оценка результатов обучения в оценочных показателях, основанных на качественных критериях по итогам выполняемых практических заданий:

- «выполняет задание самостоятельно»,

- «выполняет задание с помощью (по инструкции речевой/жестовой/графической)»,
- «выполняет задание с помощью (по образцу)»,
- «выполняет задание с помощью (по подражанию)»,
- «выполняет задание с помощью (физической)»,
- «действие не выполняет»;

Если обучающийся демонстрирует стойкие трудности обучения или же высокий темп освоения материала, то возможно более раннее проведение текущей аттестации усвоения материала и внесение в СИПР коррективов, позволяющих эффективно использовать учебное время.

Выявление представлений, умений и навыков обучающихся в каждой образовательной области должно создавать основу для корректировки СИПР, конкретизации содержания дальнейшей коррекционно-развивающей работы.

Промежуточная аттестация представляет собой оценку результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций обучающегося по итогам учебного года. Промежуточная аттестация осуществляется в течение последнего месяца первого учебного года путем наблюдения за выполнением обучающимися специально подобранных заданий, позволяющих выявить и оценить результаты обучения.

При оценке достижений обучающегося должны учитываться особенности психического, неврологического и соматического состояния каждого обучающегося. Выявление результативности образования должно происходить вариативно с учетом психофизического развития ребенка в процессе выполнения перцептивных, речевых, предметных действий, графических работ и др. При предъявлении и выполнении всех видов заданий обучающимся должна оказываться помощь: разъяснение, показ, речевые, графические и жестовые инструкции; задания по подражанию, физическая помощь и др.

При оценке важно учитывать затруднения обучающихся в освоении отдельных предметов, которые не должны рассматриваться как показатель неуспешности их обучения и развития в целом.

В случае затруднений в оценке сформированности действий, представлений в связи с отсутствием видимых изменений, обусловленных тяжестью имеющихся у обучающегося нарушений, следует оценивать его эмоциональное состояние, другие возможные личностные результаты.

Итоговая аттестация - оценка достигнутых результатов освоения СИПР последнего года обучения. Итоговая аттестация осуществляется в течение последнего месяца второго учебного года путем наблюдения за выполнением обучающимися специально подобранных заданий, позволяющих выявить и оценить результаты обучения.

Текущая, промежуточная и итоговая аттестация обучающихся осуществляется экспертной группой, созданной образовательной организацией. Она объединяет разных специалистов, осуществляющих процесс образования и развития обучающегося. В процессе аттестации участвует обучающийся, который делает самооценку своих достижений (например, в форме ответов на вопросы простой анкеты: «Что я научился делать сам?», «В чём мне нужна помощь?» и др.) К процессу аттестации обучающегося рекомендуется привлекать членов его семьи и/или законных представителей, специалистов организации в которой проживает обучающийся (стационарного обслуживания или сопровождаемого проживания). Задачей экспертной группы является выработка согласованной оценки достижений ребёнка в сфере жизненных компетенций.

В ходе промежуточной и итоговой аттестации по итогам анализа результатов обучения составляется развернутая характеристика достижений обучающегося по предметам, включенным в ИУП, отражающая взаимодействие компонентов, составляющих его жизненные компетенции:

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

Характеристика обучающегося, как система оценки результатов образования, отражает сформированность у него жизненных компетенций, готовность обучающегося к самостоятельному решению жизненных задач.

5. Содержание учебного предмета.

1) Экономика домашнего хозяйства.

Обращение с деньгами. Представление о покупательской функции денег. Узнавание номинального достоинства купюр и монет. Выполнение операций с деньгами. Хранение денег в специально отведенном месте. Правильное размещение купюр и монет в кошельке. Правильное размещение кошелька в сумке, кармане одежды и пр. Правильное использование банковской карты. Правила безопасного использования банковской карты. Умение определять стоимость товара, услуги по ценнику, сравнивать стоимость товара и имеющихся денежных средств. Умение определять необходимые действия (добавить, убрать лишнее, определить размер сдачи, проверить правильность выполнения операции на калькуляторе).

Ведение бюджета. Знание источников своего дохода (пенсия, вознаграждение за работу, зарплата). Подсчет суммы дохода в месяц. Знание основных и второстепенных статей расходов (оплата коммунальных услуг, приобретение продуктов питания, расходных хозяйственных товаров, одежды, оплата своего досуга, сладости, духи и др.). Планирование ежемесячных расходов. Планирование расходов на неделю. Планирование крупных покупок. Учет потраченных средств (подсчет всех расходов по чекам). Учет оставшихся средств (сравнение потраченной суммы с запланированной суммой). Экономия в домашнем хозяйстве. Сортировка и хранение финансовых документов. Оплата коммунальных услуг.

Планирование и осуществление покупок. Определение необходимости покупки товара. Составление списка покупок. Подсчет примерной стоимости покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Выбор нужного отдела в магазине. Выбор товара из ассортимента. Соблюдение правил примерки одежды, обуви. Ориентирование в цене товара. Соотнесение цены товара и имеющихся в наличии денег. Ориентировка в качестве товара. Оплата покупки на кассе. Использование дисконтных карт. Получение сдачи и чека. Складывание покупок в пакеты. Выкладывание покупок дома в места их хранения. Сравнение запланированной и потраченной суммы денег. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.

Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.

2) Приготовление пищи.

Следование правилам гигиены при приготовлении пищи. Мытье рук перед началом работы, использование чистой посуды, использование специальной одежды (фартук, косынка), поддержание чистоты рабочего места. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Соблюдение санитарных норм при использовании инструментов и материалов при работе с мясом, овощами и фруктами и пр.

Приготовление пищи по рецепту. Подбор продуктов, необходимых для приготовления блюда, определение необходимого количества продуктов, выбор посуды и кухонных приборов, необходимых для приготовления блюда, использование мерной посуды, весов (подбор подходящей мерной посуды, наливание/засыпание продукта до метки), обработка и приготовление продуктов (мытьё, нарезание, очистка, натирание, перемешивание, варка, жарка, тушение), определение готовности блюда (по времени, внешнему виду, вкусу), хранение продуктов в определённом месте и упаковке, учитывая срок хранения продуктов (распознавать и выбрасывать испорченные продукты). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической/газовой плиты, набиравание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической/газовой плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической/газовой плиты, постановка сковороды на конфорку, наливание масла, после разогрева, выкладывание продукта на сковороду, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической/газовой плиты, снятие продукта.

Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта: 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.

Пользование бытовыми приборами при приготовлении пищи. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание

правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Пользование электрическим чайником (наполнение (до метки); включение / выключение). Пользование кухонным комбайном (включение / выключение; пользование регуляторами скорости; разбор и сборка деталей). Пользование микроволновой печью (включение / выключение; использование специальной посуды; пользование регуляторами температуры, режима). Пользование миксером (включение / выключение; пользование регуляторами скорости). Пользование газовой плитой (зажигание газа; пользование регуляторами пламени). Пользование электрической плитой (соотнесение ручки включения нагрева с конфоркой; пользование регуляторами нагрева конфорки). Хранение бытовых приборов.

Сервировка стола. Выбор посуды и приборов, подходящих к блюду и напиткам. Выставление посуды и раскладывание приборов в соответствии с количеством человек. Праздничная сервировка стола (накрывание стола скатертью, размещение посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, размещение солонки и ваз, размещение блюд).

Мытьё посуды. Соблюдение последовательности действий при мытьё посуды вручную: очищение посуды от остатков пищи, дозированное использование моющего средства, удаление губкой загрязнений, выбор и использование специальных чистящих приспособлений (щетка, железная губка), ополаскивание, вытирание посуды сухим полотенцем, укладывание посуды в места хранения. Соблюдение последовательности действий при мытьё посуды в посудомоечной машине: очищение посуды от остатков пищи, выставление посуды и столовых приборов на решетку посудомоечной машины, закладывание моющего средства в дозатор посудомоечной машины, выбор температурного режима и программы мытья посуды, запуск посудомоечной машины, раскладывание чистой посуды в места хранения.

3) Уход за вещами.

Ручная стирка. Наполнение емкости водой (подбор воды подходящей температуры, определение количества воды), выбор моющего средства, отмеривание необходимого количества моющего средства, замачивание белья, намыливание белья, застирывание белья, полоскание белья, отжим 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. Включение/отключение машины. Закладывание белья в машину. Установка регулятора машины на определенную программу и температурный режим работы. Подбор моющего средства для стирки различных изделий. Определение количества порошка/моющего средства, засыпание порошка/наливание моющего средства в отсек. Запуск машины. Вынимание белья, развешивание белья для сушки. Мытьё и сушка машины.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, определение готовности утюга к работе, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, разглаживание складок на белье, складывание выглаженного белья.

Хранение, чистка, ремонт одежды и обуви. Соблюдение последовательности действий при хранении одежды: выворачивание одежды на лицевую сторону, сворачивание одежды, вывешивание одежды на «плечики», вывешивание одежды на спинку стула, складывание одежды на полку в шкафу, комод. Чистка щеткой загрязненной поверхности одежды. Чистка обуви. Мытьё обуви. Просушивание обуви. Хранение обуви в специально предназначенном месте. Мелкий ремонт одежды, обуви, белья: (пришивание пуговиц, штопка шерстяных вещей, склеивание деталей обуви и др.). Сдача одежды и обуви для починки в специализированные мастерские. Выведение пятен при помощи универсальных пятновыводителей. Правила безопасности при выведении пятен. Алгоритм выведения пятен. Химчистка для грязных вещей, которые по правилам ухода нельзя стирать.

4) Уборка помещения.

Уборка мебели. Соблюдение правил безопасности. Соблюдение последовательности действий при вытирании поверхностей мебели: освобождение поверхности от предметов, нанесение моющего средства, протирание поверхности тряпкой, вытирание предметов интерьера, расстановка предметов на места, споласкивание тряпки, вывешивание тряпки для просушивания.

Уборка пола. Соблюдение правил безопасности при разных видах уборки. Соблюдение направления движения при подметании. 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 сборка/разборка пылесоса, установка регулятора мощности. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности (соблюдение направления движения), выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки). Отсоединение съемных деталей пылесоса. Чистка пылесоса. Соблюдение последовательности действий при влажной уборке пола: наполнение емкости для мытья пола водой, определение нужного количества моющего средства и добавление его в воду, намачивание и отжимание тряпки, соблюдение направления движения, мытье пола (руками, при помощи специальной щетки), определение необходимости споласкивания тряпки и замены воды, выливание использованной воды в унитаз, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стеклянных поверхностей (зеркал, стекол шкафов, дверей и др.) Соблюдение последовательности действий при мытье окна: нанесение моющего средства на стекло; протирание стекла газетой, тряпкой; использование специальных щеток для мытья окон; мытье рамы, вытирание рамы; мытье подоконника. Правила безопасности при мытье стеклянных поверхностей.

Чистка сантехники. Соблюдение последовательности действий при чистке сантехники: выбор чистящих средств, использование перчаток, нанесение чистящего средства, чистка, смывание чистящего средства.

Вынос мусора. Соблюдение последовательности действий при выносе мусора: сортировка мусора, определение необходимости выноса мусора (по объему), вынос мусора в специально отведенное место, мытье ведра для мусора, помещение мешка для мусора в ведро. Сортировка мусора. Правила утилизации батареек, лампочек и пр. Сбор макулатуры. Утилизация пластика, ветоши и пр.

5) Уборка территории.

Правила безопасности при уборке мусора. Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега. Уход за уборочным инвентарем. Экологическая утилизация мусора (по видам сырья).

6. Тематическое планирование.

№ разд ела	№ уро ка в теме	Название раздела, темы	Основные виды учебной деятельности	Кол- во часов	Дата
		1 четверть		14 ч.	
1		Уборка территории		16 ч	
	1.1	Введение. Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности.	Беседа. Проведение инструктажа по технике безопасности. Слушание объяснения педагога, ответы на вопросы.	1	02.09
	1.2	Правила безопасной работы с метлой	Беседа об уборочном инвентаре для уборки территории по осеннему варианту. Чтение учителем памятки «Правила работы с метлой». Слушание, проговаривание правила, работа с рисунками.	1	06.09
	1.3	Правила безопасной работы с граблями	Беседа о соблюдении последовательности действий сгребания листьев граблями. Повторение памятки «Правила работы с граблями». Слушание, проговаривание правила, работа у доски. Творческая работа в тетради.	1	09.09
	1.4	Правила безопасной работы с лопатой	Презентация об уборочном инвентаре для уборки территории по осеннему варианту. Чтение учениками памятки «Правила безопасной работы с лопатой».	1	13.09

			Записывание правила в тетрадь. Ответы на вопросы. Работа с картинками		
	1.5	Правила безопасной работы с инвентарем	Беседа «Как ухаживать за уборочным инвентарем». Чтение детьми памятки «Правила безопасной работы с инвентарем». Слушание. Работа в парах. Творческая работа в тетради.	1	16.09
	1.6	Что такое урожай?	Презентация о сборе овощных культур. Загадки. Ответы на вопросы, выполнение заданий на индивидуальных листах.	1	20.09
	1.7	Когда собирать урожай?	Беседа о сроках сбора овощей. Просмотр презентации. Ответы на вопросы. Творческая работа в группах.	1	23.09
	1.8	Практическая работа №1. «Помогаем взрослым собирать урожай»	Практическая работа с соблюдением ТБ. Уборка моркови с огорода.	1	27.09
	1.9	Зачем убирать ботву?	Просмотр презентации о сельскохозяйственных работах. Ответы на вопросы, работа у доски.	1	30.09
	1.10	Зачем убирать ботву и траву?	Чтение учителем памятки «Правила пожарной безопасности во время уборки ботвы и травы». Записывание правила в тетрадь. Работа с рисунками.	1	04.10
	1.11	Практическая работа № 2. «Помогаем взрослым вскапывать грядку»	Беседа о соблюдении ТБ при вскапывании грядки в огороде. Практическая работа с соблюдением ТБ.	1	07.10
	1.12	Наблюдение за работой дворника	Беседа о траве в разное время года. Загадки. Слушание педагога. Ответы на вопросы «Как сгребать траву» Творческая работа в парах.	1	11.10
	1.13	Наблюдение за работой дворника. Уборка травы из цветников	Презентация. Ответы на вопросы. Чтение учителем памятки «Правила работы с инвентарем». Проговаривание правила по ТБ. Работа в индивидуальных карточках.	1	14.10
	1.14	Наблюдение за работой дворника	Беседа об осенних листьях. Слушание педагога. Чтение учителем стихотворения о листьях. Проговаривание стихотворения. Творческая работа в тетради (вырезание листьев из цветной бумаги и наклеивание).	1	18.10
		Осенняя сессия		2 ч	
	1.15	Наблюдение за работой дворника. Уборка листьев на участках	Беседа о соблюдении ТБ при работе с уборочным инвентарем. Чтение памятки учениками «Правила работы с инвентарем». Слушание педагога. Работа в парах.	1	28.10
	1.16	Учусь сортировать мусор	Просмотр презентации. Ответы на вопросы. Словарь: экология. Работа в парах. Творческая работа в тетради.	1	01.11
		2 четверть		15 ч	
4		Приготовление пищи		16ч	
	4.1	Приготовление пищи	Просмотр презентации, ответы на вопросы. Чтение учениками по цепочке памятки «Правила гигиены при приготовлении пищи». Проговаривание памятки хором. Записать памятку в	1	08.11

			тетрадь.		
	4.2	Приготовление салата, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.	Просмотр презентации «Как приготовить салат». Ответы на вопросы. Творческое задание: «Расскажи, из чего готовят твой любимый салат. Нарисуй ингредиенты и раскрась их»	1	11.11
	4.3	Выбор продуктов для салата	Просмотр презентации «Где приобрести продукты для салата». Ответы на вопросы. Работа в тетради	1	15.11
	4.4	Последовательность действий при приготовлении салата	Беседа. Ответы на вопросы. Работа в индивидуальной карточке. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата. Творческое задание «Вырежи и приклей».	1	18.11
	4.5	Последовательность действий при приготовлении салата	Беседа. Ответы на вопросы. Чтение учеником памятки «Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата».	1	22.11
	4.6	Выбираем картофель и морковь для салата	Беседа, ответы на вопросы. Чтение памятки учениками по цепочке «Последовательность 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. Записывание памятки в тетрадь.	1	25.11
	4.7	Выбираем кукурузу для салата. Открываем банку кукурузы	Беседа о покупке кукурузы. Загадки о продуктах. Работа у доски. Открывание банки кукурузы (чем, как, когда?). Определение срока годности. Д/и «Съедобное – несъедобное»	1	29.11
	4.8	Выбираем соленые огурцы для салата. Открываем банку с огурцами	Просмотр презентации о солении (зачем, как и когда солить огурцы?), ответы на вопросы. Работа у доски. Д/и «Собери в корзинку только овощи (фрукты, мясные продукты, хлебобулочные изделия ... ?)»	1	02.12
	4.9	Выбираем лук и зелень для салата	Беседа о пользе лука, зелени (укропа, петрушки). Ответы на вопросы. Просмотр видео «Нарезание зелени». Чтение учениками памятки «Правила пользования ножом, с соблюдением ТБ».	1	06.12
	4.10	Масло растительное для салата	Просмотр презентации об изготовлении растительного масла. Ответы на вопросы.	1	09.12
	4.11	Соль для салата	Просмотр презентации о добыче соли. Беседа. Загадки. Работа в тетради. Словарь: щепотка соли.	1	13.12
	4.12	Кухонный инвентарь (салатница, ложка, тарелки)	Беседа. Проговаривание названий кухонного инвентаря. Работа в тетради – «Нарисовать, раскрасить и подписать кухонный инвентарь»	1	16.12
	4.13	Кухонного инвентарь (нож, доска, открывалка,)	Просмотр презентации. Ответы на вопросы. Чтение учеником памятки «Правила пользования открывалкой, с	1	20.12

			соблюдением ТБ». Записывание памятки в тетрадь. Творческое задание «Нарисовать, раскрасить кухонный инвентарь»		
	4.14	Очистка вареных овощей, нарезка овощей кубиками	Просмотр презентации. Ответы на вопросы. Вспоминание правила работы с пластилином. Работа в парах «Нарезание стеклой пластилина разными способами (кубики, кружочки ...)»	1	23.12
	4.15	Экскурсия в кабинет СБО.	Беседа о правилах безопасной работы в кабинете СБО. Работа в тетради. Нахождение нужных предметов для приготовления салата	1	27.12
		3 четверть		18 ч.	
3		Обращение с кухонным инвентарем.		14ч	
	3.1	Правила гигиены на кухне	Просмотр презентации. Ответы на вопросы. Чтение учеником памятки «Правила гигиены при работе на кухне». Проговаривание памятки хором. Работа в тетради – записать правила в тетрадь.	1	10.01
	3.2	Столы на кухне	Просмотр презентации. Слушание педагога. Повторение памятки «Правила гигиены при работе на кухне». Работа в парах.	1	13.12
	3.3	Шкафы на кухне	Беседа. Ответы на вопросы. Работа с рисунками. Экскурсия в школьную столовую.	1	17.01
	3.4	Где купить мебель для кухни?	Просмотр презентации. Знакомство с деньгами (купюры). Работа в тетради.	1	20.01
	3.5	Интерьер кухни	Просмотр презентации. Ответы на вопросы. Знакомство с деньгами (банковская карта). Творческое задание.	1	24.01
	3.6	Освещение на кухне	Просмотр презентации. Работа у доски. Словарь: электричество, электрик, проводка. Повторение ТБ	1	27.01
	3.7	Посуда на кухне. Тарелки и кружки	Беседа. Работа с картинками. Работа в тетради. Чтение учениками по цепочке памятки «Правила работы с пластилином». Работа с глиной с соблюдением ТБ.	1	31.01
	3.8	Набор столовых приборов	Беседа о столовых приборах. Работа в группах. Работа в тетради – нарисовать столовые приборы и подписать.	1	03.02
	3.9	Где купить столовые приборы?	Просмотр презентации. Ответы на вопросы. Работа в индивидуальных карточках. Д/и «Магазин»	1	07.02
	3.10	Посуда для приготовления пищи. Кастрюля	Работа с загадкой. Беседа. Ответы на вопросы. Работа с раскраской. Игра «Найди пару»	1	10.02
	3.11	Посуда для приготовления пищи. Сковорода	Слушание педагога. Чтение учеником памятки «Правила работы с пластилином». Работа с картинками. Словарь: сковорода. Лепка сковороды с соблюдением ТБ	1	14.02
	3.12	Электроприборы для кухни. Холодильник	Просмотр презентации. Работа с загадкой. Ответы на вопросы. Творческая работа в тетради	1	17.02
	3.13	Электроприборы для кухни.	Просмотр презентации. Ответы на	1	21.02

		Чайник	вопросы. Чтение учениками памятки «Правила работы с электроприборами с соблюдением ТБ». Работа с картинками. Д/и «Накрой стол для чаепития»		
	3.14	Практическая работа № 9. «Чаепитие»	Беседа. Повторение памятки «Правила пользования чайником». Практическая работа с соблюдением ТБ.	1	24.02
6		Уход за вещами		7ч	
	6.1	Утюг.	Беседа, ответы на вопросы. Работа с картинками. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение ТБ, пожарной безопасности при использовании электроприборов. Работа в тетради.	1	28.02
	6.2	Глажение утюгом	Беседа. Ответы на вопросы. Чтение учеником памятки «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. Д/и «Учусь гладить утюгом»	1	03.03
	6.3	Мои действия при глажении белья	Просмотр презентации. Ответы на вопросы. Повторение памятки и записывание в тетрадь.	1	07.03
	6.4	Какие вещи можно гладить?	Беседа о вещах из разных тканей. Творческая работа в тетради. Работа с журналами. Словарные слова: платье, брюки, блузка. Д/и «Выбери вещи».	1	10.03
	6.5	Вещи из х/б ткани	Просмотр презентации. Ответы на вопросы. Словарные слова: майка, футболка, рубашка. Работа у доски. Д/и «Прогулка в разное время года».	1	14.03
		Весенняя сессия		2 ч	
	6.6	Вещи из льна	Беседа о чистоте и опрятности. Ответы на вопросы. Презентация о пользе вещей из натурального волокна. Работа в тетради.	1	24.03
	6.7	Вещи из шерсти	Презентация о производстве шерстяных ниток. Ответы на вопросы. Работа в индивидуальных карточках.	1	28.03
		4 четверть		15 ч	
4		Приготовление пищи		10 ч.	31.03
	4.16	Электрическая духовка	Беседа. Работа в тетради. Чтение учителем памятки «Правила поведения в кабинете СБО». Посещение кабинета СБО.	1	04.04
	4.17	Чистота рабочего места в процессе приготовления пищи	Просмотр презентации. Ответы на вопросы. Чтение учениками памятки «Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи». Задание: Выбери предметы для уборки и расскажи про них. Творческое задание в тетради.	1	07.04

	4.18	Последовательность действий при выпекании полуфабриката.	Беседа. Чтение учениками памятки «Последовательность 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». Творческое задание в тетради.	1	11.04
	4.19	Что такое полуфабрикат. Выбор полуфабриката	Беседа о полуфабрикатах. Повторение памятки «Срок хранения полуфабриката». Работа в парах. Игра «Можно - нельзя»	1	14.04
	4.20	Выбор кухонного инвентаря: противень, лопатка, тарелки.	Просмотр презентации. Ответы на вопросы. Работа в индивидуальных карточках.	1	18.04
	4.21	Соблюдение правила гигиены при работе на кухне	Беседа. Повторение памятки «Правила гигиены при работе на кухне». Работа в тетради. Д/и «Помоги убраться на кухне».	1	21.04
	4.22	Включение электрической духовки. Постановка противня в духовку. Установка таймера на определенное время	Просмотр презентации. Ответы на вопросы. Повторение памятки «Правила работы и ТБ в кабинете СБО». Работа в индивидуальных карточках.	1	25.04
	4.23	Вынимание противня из духовки. Снятие выпечки, выключение электрической духовки	Просмотр презентации. Ответы на вопросы. Соблюдение мер ТБ. Работа с рисунками.	1	28.04
	4.24	Практическая работа № 12. «Покупка в магазине полуфабриката и растительного масла»	Беседа. Повторение памятки «Правила поведения в общественных местах». Практическая работа с соблюдением ТБ.	1	05.05
	4.25	Практическая работа № 13. «Приготовление полуфабриката»	Беседа. Повторение памятки «Правила гигиены при работе на кухне». Практическая работа с соблюдением ТБ. Сервировка стола	1	12.05
6		Уход за вещами		5 ч	
	6.6	Сколько одежды должно быть у человека?	Беседа. Опрятный и чистый человек. Ответы на вопросы, работа в тетради. Игра «Хлопни в ладоши». Работа в раскрасках.	1	16.05
	6.7	Что делать с грязными вещами?	Просмотр презентации. Беседа (стирка, сушка, утюжка). Ответы на вопросы. Работа с рисунками. Игра «Домашние помощники»	1	
	6.8	Стирка грязных вещей	Беседа. Ручная, машинная стирка. Повторение правил пожарной безопасности. Работа у доски. Игра «Найди 5 отличий». Просмотр отрывка из мультфильма «Фиксики».	1	19.05
	6.9	Моющие средства для стирки грязных вещей	Просмотр видео. Беседа о моющих веществах. Работа в тетради. Работа с предметами. Соблюдение ТБ при работе с моющими веществами. Игра «Домашние хлопоты».	1	23.05
	6.10	Покупка стиральной машины	Просмотр видео. Беседа о видах	1	26.05

			стиральных машин. Стоимость стиральной машины. Деньги. Различении составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Ответы на вопросы.		
--	--	--	--	--	--

7. Материально-техническое обеспечение.

Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство» предусматривает:

оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда и инвентарь (кастрюли, сковороды, чайники, шумовка, дуршлаг, половник, вилка большая, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), деревянный инвентарь (разделочная доска, скалки, пестики, хлебница), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, вафельница и др.), ковровиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (перчатки, щетки, таяпки и др.), инструменты и материалы (прихватки, полотенца, мерные емкости, ножницы, точилка для ножей, моющие средства, иглы, наперсток, весы, лопаты, грабли, тачки, лейки и др.), кошелек, монеты, точные копии купюр, калькулятор, рецептурные книги;

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



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2218A21834DE3292920808428BDAF32
Владелец: Воинкова Ольга Владимировна
Действителен: с 07.09.2023 до 30.11.2024

