

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
ГБОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №2»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

класс	предмет	количество часов
6 «Г»	домоводство	5
7«Г»	домоводство	5
8«б»	домоводство	5

Учитель технологии: Пинигина Е.Т.

г. Улан-Удэ  
2022-2023уч.год.

## **Структура рабочей программы**

1. Пояснительная записка.
2. Содержание образования.
3. Календарно-тематическое планирование
4. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса
5. Перечень ключевых слов.
6. Список рекомендуемой учебно-методической литературы.

## **Пояснительная записка**

Настоящая рабочая программа составлена для обучающихся 6-7 классов с умеренной умственной отсталостью в соответствии следующих документов:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014г. № 1599);
- Адаптированной основной общеобразовательной программы ГБОУ «СКОШИ №2» на 2022-2023 учебный год.

С учётом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений.

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

### **Основные задачи:**

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами
- освоение действий по приготовлению пищи
- осуществлению покупок
- уборке помещения и территории
- уходу за вещами.

Обучение ребенка с умственной отсталостью, ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. 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.

### **Описание места учебного предмета в учебном плане.**

Предмет «Домоводство» входит в обязательную часть адаптированной основной образовательной программы для обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), (вариант 2).

Программа предмета реализуется через учебные и практические занятия. Количество занятий в неделю - 5.

### **Формы и методы.**

Эффективными формами и методами организации обучения являются практические работы как коллективные, так и индивидуальные (под руководством учителя), экскурсии, сюжетно-ролевые игры, беседы. Широко используются наглядные средства обучения.

Беседа на занятиях является одним из основных методов обучения и применяется в сочетании с сюжетно-ролевыми играми, различными практическими работами. Она может сопровождаться наглядностью.

Сюжетно-ролевые игры – ведущий метод обучения. Целесообразно проводить на этапе закрепления материала и для формирования навыков общения. Учитель организует игру и руководит ею, но не указывает конкретных действий, а ставит детей перед необходимостью самостоятельно принимать решение.

В программе значительное место отводится экскурсиям, которые не являются самоцелью, а используются в сочетании с другими организационными формами обучения.

Неотъемлемой частью любого занятия является практическая работа. Она проводится и во время экскурсии.

На занятиях отводится время для изучения правил ТБ, формирования умений пользоваться колющими и режущими инструментами. Необходимо приучать детей к соблюдению санитарно-гигиенических требований во время выполнения различных практических работ.

Ведётся работа по обогащению словарного запаса, развитию диалогической речи.

Домашнее задание, как правило, не задаётся. Однако, привлекаются родители для того, чтобы дети в домашних условиях могли применить полученные знания и умения.

**Знания и умения рассматриваются в индивидуальном порядке, с учетом поставленной перед учеником задачи.**

Учащиеся должны знать:

- Названия магазинов и их отделов (продукты, бытовая химия, одежда, обувь т.д.)
- основные примеры ухода за жилищем,
- правила хранения одежды, белья, обуви и уход за ней,
- назначение кухонных принадлежностей, посуды, правила ухода за ними.
- санитарные требования и правила ТБ при работе с колющими инструментами, бытовыми электроприборами,
- название жилых помещений(кухня, спальня, гостиная и т.д.)
- название инструментов и их использование (ведро, таз, веник, савок и т.д.)

Учащиеся должны уметь:

- содержать в порядке свое рабочее и спальное место в доме
- держать правильно столовые приборы,
- пользоваться салфетками,
- правильно показывать предложенные продукты и называть их,
- пользоваться ножом (если нет диагноза ДЦП),

- ухаживать за кухонной посудой.
- правильно хранить кухонные принадлежности,
- с помощью взрослых ухаживать за одеждой,
- владеть навыками ручной стирки мелких вещей

<b>минимальный уровень</b>	<b>достаточный уровень</b>
Умение выполнять доступные бытовые виды работ, уборка, стирка, чистка одежды, обуви, сервировка стола.	Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола
Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома	Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома
Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.	Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов.	Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения
Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, соблюдая правила безопасности	Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности

**Оценка знаний и умений** проводится в ходе наблюдения за деятельностью учащихся на уроке, каждый ученик оценивается индивидуально с учетом его психофизического здоровья, поставленного ранее диагноза и заключения ПМПк, а также поставленной перед ним задачей

### **Содержание программы**

Программа по домоводству включает следующие разделы:

«Покупки»

«Обращение с кухонным инвентарем»

«Приготовление пищи»

«Уход за вещами»

## **I раздел программы: «Покупки».**

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

## **II раздел программ: «Обращение с кухонным инвентарем и бытовой техникой»**

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.

Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.

### **III раздел программ: «Приготовление пищи» в т.ч.рег.к.**

Приготовление блюда.

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



наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

#### **IV раздел программ: « Уход за вещами»**

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с

кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

## **V раздел программ: «Уборка территории и помещения»**

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера,

раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

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

Распределение времени на изучение программного материала, и порядок изучения тем распределяется с учётом возможностей и возраста детей.

Программа рассчитана в 6-7(8) классах на 5 часов в неделю.

Количество часов на изучение тем можно варьировать за счёт резервного времени.

### Содержание программы

№	Наименование темы	6,7,8(9) класс		
		Кол-во часов		
		6	7класс	8(9)класс
1	Введение	1	1	1

2	Покупки Резервное время. Итого по разделу:	36	36	36
3	Уход за вещами Резервное время. Итого по разделу:	27	27	27
4	Обращение с кухонным инвентарем Резервное время. Итого по разделу:	23	23	23
5	Приготовление пищи Резервное время. Итого по разделу:	68	68	68
6	Уборка помещений и территории	13	13	12
7	Повторение.	2	2	3
	<b>Итого:</b>	<b>170</b>	<b>170</b>	<b>170</b>

### Календарно-тематический план 6,7класс

№ п /п	Наименование разделов и тем	Всего часов 6 класс	Всего часов 7 класс	Вид деятельности	Дата проведения урока		Дата проведения урока	
					6 «Г»класс		7 «Г»класс	
					план	факт	план	факт
1	Введение	1	1	«Что такое домоводство?»	02.09		07.09	
<b>2</b>	<b>Покупки</b>							
2.1	Планирование покупок.	1	2	Просмотр презентации «Магазины», уточнение названий магазинов	05.09		07.09	
2.2	Выбор места совершения покупок	1	2	Характеристика продовольственного магазина, работа с раздаточным материалом	07.09		08.09	
2.3	Ориентация в расположении отделов магазина - продукты, хозяйственные товары	2	5	Экскурсия в продовольственный магазин. Уточнение названий отделов магазина	08.09		14.09 15.09	
2.4	Нахождение нужного товара в магазине. Продукты. Канцелярские	1	5	Характеристика товара и цель его использования	09.09		21.09 22.09	

	принадлежност и							
2.5	Проверка ценника и веса товара	1	3	Знакомство с весами, взвешивание товара, соответствие ценника	12.09		28.09	
2.6	Складывание продукта в корзину, выкладывание товара на весы. Магазин продукты	1	2	Название емкостей для переноса товара в магазине, правила складывания товара	14.09		29.09	
2.7	Выкладывание товара на ленту Магазин супермаркет	2	3	Соблюдение очереди в кассу, выкладывание товара	15.09		05.10	
2.8	Ожидание во время пробивания кассиром товара – обслуживание на кассе	1	2	Место нахождения покупателя у кассы	16.09		06.10	
2.9	Получение чека и сдачи. обслуживание на кассе	1	3	Хранение денежных средств, название - кошелек	19.09		12.10	
2.10	Складывание покупок- экскурсия в несколько магазинов	1	2	Название емкостей для переноса товара из магазина, правила складывания товара	21.09		13.10	
2.11	Раскладывание продуктов в места хранения- практическая работа в кабинете домоводства	2	3	Каждому продукту, свое место. Правила хранения отдельных товаров	22.09		19.10	
2.12	Повторение и закрепление	1	2	Работа с альбомами	23.09		20.10	
<b>3</b>	<b>Уход за вещами</b>							
3.1	Ручная стирка. Наполнение емкости водой.	1	3	Правила выбора емкости для стирки. ТБ при наполнении водой	26.09		26.10	
3.2	Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества	1	2	Моющие средства, их виды: порошки, мыло, отбеливатели. Правильный подбор средств для стирки. Моющие средства для	28.09		27.10	

	моющего средства.			разных видов ткани. Показ образцов моющих средств. Правила безопасного использования моющих средств, стирального порошка				
3.2	Замачивание белья. (носового платка ) Застирывание .	2	3	Правила замачивания, отбеливания	29.09		09.11	
3.3	Полоскание белья, выжимание белья.	1	2	Правила полоскание и отжимания белья. Практическая деятельность	30.09		10.11	
3.4	Застирывание, полоскание, отжим. Вывешивание белья на просушку.	1	5	Правила сушки белья. Виды просушивания в дом. условиях, использование спец.оборудования	03.10		16.11 17.11	
3.5	Правила работы утюгом	1	5	ТБ при работе с утюгом. Последовательность утюжки носового платка.	05.10		23.11 24.11	
3.6	Глажка белья	2	5	Правила работы с утюгом. Утюжка постиранных вещей	06.10		30.11 01.12	
3.7	Уборка белья	1	3	Экскурсия в прачечную предприятие для стирки и глажения белья, место для хранения белья	07.10		07.12 08.12	
<b>4</b>	<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>							
4.1	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож),	5	5	Практическая деятельность, подбор посуды в соответствии данного задания	10.10 12.10 13.10 14.10		14.12 15.12	
4.2	Различение предметов посуды , для приготовления пищи (кастрюля,	5	5	Игра « У меня все что нужно» - выбор посуды для приготовления определенного блюда	17.10 19.10 20.10 21.10		21.12 22.12	

	сковорода, чайник, половник, нож).							
4.3	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка) открывалка и	2	3	Практическая деятельность. Применение кухонных принадлежностей. Мытье и чистка моркови	24.10 26.10		28.12	
4.4	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник)	3	2	Практическая деятельность. Разложи по местам и назови кухонные принадлежности	27.10 28.10		29.12	
4.5	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (лопаточка, пресс для чеснока)	5	2	Практическая деятельность	07.11 09.11 10.11 11.11		12.01	
4.6	Повторение названий кухонных принадлежностей	2	3	ППД	14.11 16.11		18.01	
<b>5</b>	<b>Приготовление пищи</b>							
5.1	Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи	5	2	Просмотр презентации «Супы» Правила ТБ при работе на кухне			19.01	
5.2	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Суп - молочный	3	5	Повторение названия продуктов, для приготовления супа, сопровождающийся показом. Практическая деятельность	17.11 18.11		25.,01 26.01	
5.3	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления	5	3	Практическая деятельность. Приготовление каши	21.11 23.11 24.11 25.11		01.02	

	блюда « Манная каша»							
5.4	Обработка продуктов. Мытье продуктов. «Овощной салат из моркови»	5	2	Практическая деятельность. Мытье и чистка овощей.	28.11 30.11 01.12 02.12		02.02	
5.5	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления компота из сухофруктов	5	5	Правила ТБ при работе с эл.чайником. Название продуктов необходимых для приготовления компота	05.12 07.12. 08.12 09.12		08.02 09.02	
5.6	Выбор инвентаря, необходимого для варки яиц Отваривание яиц.	5	3	Правила ТБ при варки яиц и работе Практическая деятельность	12.12 14.12 15.12 16.12		15.02	
5.7	Выбор инвентаря, необходимого для кулинарии, сладкий сдобный пирог	5	2	Правила ТБ при работе с духовкой Практическая деятельность Подбор необходимых продуктов	19.12 21.12 22.12 23.12		16.02	
5.8	Кулинарии, сладкий сдобный пирог	4	3	Правила ТБ при работе с духовкой Практическая деятельность Подбор необходимых продуктов	26.12 28.12 29.12		22.02	
5.9	Приготовление «Фруктовый салат»	3	5	Правила ТБ при работе с острыми режущими предметами Название продуктов необходимых для приготовления фруктового салата	12.01 13.01		01.03 02.03	
5.10	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления ухи	5	2	Повторение названия продуктов, для приготовления ухи, сопровождающийся показом. Практическая деятельность	16.01 18.08 19.01 20.01		09.03	
5.11	Выбор	5	3	Практическая	23.01		15.03	



	инвентаря, необходимого для отваривания картофеля			деятельность. Чистка картофеля. Правила ТБ	25.01 26.01 27.01		16.03	
5.12	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления «лапши по- флотски»	5	2	Правила ТБ. Подбор продуктов для приготовления блюда	30.01 01.02 02.02 03.02		22.03 23.03	
5.13	Выбор инвентаря, необходимого для кулинарии, сдобные булочки	5	5	Правила ТБ при работе с духовкой Практическая деятельность. Подбор необходимых продуктов	06.02 08.02 09.02 10.02		05.04 06.04	
5.14	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления «Гречневой каша» Повторение и закрепление знаний.	5	3	Практическая деятельность. Приготовление гречневой каши	13.02 15.02 16.02 17.02		12.04	
5.15	Обработка продуктов. Приготовление завтрака	2	2	Практическая деятельность. Работа с электрической плитой	22.02 27.02		13.04	
5.16	Ознакомление с мультиваркой	4	3	Изучение инструкции и комплектующих для мультиварки	01.03 02.03 03.03		19.04	
5.17	Ознакомление с кухонным комбайном	4	2	Изучение инструкции и комплектующих для кухонного комбайна	06.03 09.03 10.03		20.04	
<b>6</b>	<b>Уборка помещений и территории</b>							
6.1	Генеральная уборка кухонного инвентаря кабинета	5	5	Практическая деятельность материалы и инструменты ,используемые для уборки	13.03 15.03 16.03 17.03		26.04 27.04	
6.2	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	5	3	Практическая деятельность материалы и инструменты ,используемые для	20.03 22.03 23.03 24.03		03.05	

				уборки поверхности стола				
6.3	Соблюдение последовательно- сти действий при мытье поверхностей мебели: добавление моющего средства в воду	5	2	Правила ТБ при использовании моющего средства. Практическая деятельность	03.04 05.04 06.04 07.04		04.05	
6.4	Вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.	5	3	Практическая деятельность «У каждой вещи - свое место»	10.04 12.04 13.04 14.04		10.05	
6.5	Ознакомление с уборочным инвентарем для уборки территории	5	2	Экскурсия в склад для хранения уборочного инвентаря	17.04 19.04 20.04 21.04		11.05	
6.6	Уборка на территории школы	5	3	Практическая работа. Правила работы граблями, лопатой, метлой	24.04 26.04 27.04 28.04		17.05	
6.7	Уборка на школьном крыльце клумб под цветы	4	2	Практическая работа. Правила работы граблями для сада, лопатой.	03.05 04.05 50.05		18.05	
6.8	Рыхление, полив клумб. Внесение удобрений	4	1	Практическая работа. Тренировочные упражнения по работе с почвой на открытом воздухе	10.05 11.05 12.05		24.05	
6.9	Высадка рассады цветов в открытый грунт	5	2	Полив клумб, подготовка лунок, внесение удобрений, высадка рассады	15.05 17.05 18.05		24.05	
6.10	Повторение и закрепление знаний.	4	2	Устный опрос с наглядным материалом	22.05 24.05 25.05		25.05	

### Календарно-тематический план 8(9) класс

№ п /п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Виды деятельности	Дата проведения урока	
				8(9)класс	
				план	факт
1	Введение. Подготовка кабинета к работе	2	Что такое домоводство? Подготовка кабинета к работе (сортировка посуды, уборка шкафов, уборка в шкафах)	02.09	
2	<b>Обращение с кухонным инвентарем и бытовой техникой</b>				
2.1	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож),	3	Практическая деятельность, подбор посуды в соответствии данного задания	05.09	
2.2	Ознакомление с кухонным комбайном	2	Ознакомление с техническими характеристиками кухонного комбайна, изучение последовательности разборки и сборки.	09.09	
2.3	Ознакомление с кухонным комбайном. Работа на кухонном комбайне. Приготовление овощного салата из свежих овощей	5	Практическая деятельность. Сборка кухонного комбайна. Подготовка овощей для салата (огурцы, томат, лук зеленый. Повторение правил ТБ. Шинковка огурца на кухонном комбайне. Нарезание томатов и лука ножом. Заправка салата маслом. Дегустация. Уход за кухонным комбайном	12.09. 16.09	
2.4	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник)	3	Практическая деятельность. Разложи по местам и назови кухонные принадлежности	19.09	
2.5	Использование дуршлага и шумовки на кухне, при приготовлении пищи Отваривание макаронных изделий.	2	Практическая деятельность. Отваривание макаронных изделий с правильным использованием всех кухонных принадлежностей. Мытье и уборка посуды и кухонных принадлежностей по местам.	23.09	
2.6	Ознакомление с соковыжималкой Приготовление натурального яблочного сока	5	Практическая деятельность. Сборка разборка соковыжималки. Соблюдение правил ТБ. Подготовка яблок для переработки. Переработка яблок на соковыжималке. Дегустация.	26.09 30.09	

			Мытье и уборка соковыжималки		
2.7	Ознакомление и работа на тостере	3	Ознакомление с тостером. Изучение правил техники безопасности при работе тостером. Поход в магазин продуктов «Титан» - покупка хлеба для тостера.	03.10	
2.8	Приготовление тостов	2	Практическая работа с тостером. Приготовление тостов, с соблюдение правил ТБ. Заваривание чая. дегустация тостов с вареньем. Уборка в кабинет	07.10	
2.9	Ознакомление с электрической мясорубкой	3	Изучение технических возможностей электромясорубки. Сборка- разборка мясорубки, включение-выключение в сеть и при помощи кнопки.	10.10	
2.10	Работа на электрической мясорубки. перемалывание мяса.	2	Практическая работа .Подготовка мяса для переработки. Переработка мяса на мясорубки. Правила хранения фарша.	14.10	
2.11	Приготовление мясных котлет. Приготовление пюре из картофеля. Сервировка стола к обеду.	5	Практическая работа. Разморозка фарша. приготовление необходимых ингредиентов для приготовления котлет, приготовление котлет. Чистка картофеля, отваривание. Приготовление пюре. Дегустация	17.10 21.10	
2.12	Ознакомление с миксером. Приготовление теста для вафель при помощи миксера	3	Практическая работа. Изучение технических возможностей миксера, включение-выключение. Приготовление теста для вафель. Повторение ТБ. Выпечка вафель на электрической вафельнице.	24.10	
2.13	Повторение названий кухонной бытовой техники	2	Практический опрос, с использованием кухонной бытовой техники	28.10	
<b>3</b>	<b>Покупки-магазины</b>				
3.1	Планирование покупок.	3	Просмотр презентации «Магазины», уточнение названий магазинов	07.11	
3.2	Выбор места совершения покупок магазин «Титан»	2	Характеристика продовольственного магазина, работа с раздаточным материалом	11.11	
3.3	Ориентация в расположении отделов магазина- продукты, хозяйственные товары	3	Экскурсия в продовольственный магазин. Уточнение названий отделов магазина	14.11	
3.44	Нахождение нужного товара в магазине.	2	Характеристика товара и цель его использования	18.11	

	Продукты. Канцелярские принадлежности				
3.5	Проверка ценника и веса товара	3	Знакомство с весами, взвешивание товара, соответствие ценника	21.11	
3.6	Складывание продукта в корзину, выкладывание товара на весы. Магазин продукты	2	Название емкостей для переноса товара в магазине, правила складывания товара	25.11	
3.7	Выкладывание товара на ленту Магазин супермаркет	3	Соблюдение очереди в кассу, выкладывание товара	28.11	
3.8	Ожидание во время пробивания кассиром товара – обслуживание на кассе	2	Место нахождения покупателя у кассы	02.12	
3.9	Покупка хлебобулочных изделий. Получение чека и сдачи. обслуживание на кассе	3	Хранение денежных средств, название - кошелек	05.12	
3.10	Складывание покупок - экскурсия в несколько магазинов. магазин «Ткани», «Семена», «Хозяйственные товары»	2	Название емкостей для переноса товара из магазина, правила складывания товара	09.12	
3.11	Раскладывание продуктов в места хранения - практическая работа в кабинете домоводства	3	Каждому продукту, свое место. Правила хранения отдельных товаров	12.12	
3.12	Повторение и закрепление	2	Работа с альбомами	16.12	
<b>4</b>	<b>Уход за вещами</b>				
4.1	Ручная стирка. Наполнение емкости водой.	1	Правила выбора емкости для стирки. ТБ при наполнении водой	19.12	
4.2	Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	Моющие средства, их виды: порошки, мыло, отбеливатели. Правильный подбор средств для стирки. Моющие средства для разных видов ткани. Показ образцов моющих средств. Правила безопасного использования моющих средств, стирального порошка	19.12	
4.3	Замачивание белья. (носового платка ) Застирывание .	1	Правила замачивания, отбеливания	19.12	
4.5	Полоскание белья, выжимание белья. Вывешивание на просушку	5	Правила споласкивания и отжимания белья. Практическая деятельность	23.12	
4.6	Правила работы утюгом. Глажка белья. Уборка белья	5	ТБ при работе с утюгом. Последовательность утюжки носового платка.	26.12	

			Правила работы с утюгом Утюжка постиранных вещей		
4,6	Закрепление знаний по разделу	2	Правила работы с утюгом. Экскурсия в прачечную предприятие для стирки и глажения белья, место для хранения белья	13.01	
<b>5</b>	<b>Питание</b>				
5.1	Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи	3	Просмотр презентации «Супы» Правила ТБ при работе на кухне	16.01	
5.2	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Суп –Борщ. приготовление борща	2	Повторение названия продуктов, для приготовления супа, сопровождающийся показом. Практическая деятельность	20.01	
5.3	Контрольная практическая работа	1		23.01	
5.4	Подготовка к приготовлению –посуда и оборудование«Пиццы» Выбор продуктов, необходимых для приготовления «Пиццы»	2	Практическая деятельность- подбор необходимой посуды для приготовления теста. Повторение названий инструментов и оборудования. Повторение последовательности приготовления теста.	23.01	
5.5	Приготовление пиццы	2	Практическая деятельность. Приготовление теста. Нарезка начинки для пиццы. Приготовление соуса.	27.01	
5.6	Контрольный опрос по приготовлению «Пиццы» Подготовка к приготовлению «Панна Котта» -желе.	3	Практическая деятельность- подбор необходимой посуды для приготовления желе и соуса Повторение названий инструментов и оборудования. Повторение последовательности приготовления желе и соуса по технологическим картам.	30.01	
5.7	Приготовление «Панна Котта»	2	Правила ТБ при работе с бытовой техникой- миксером, микроволновой. Название продуктов необходимых для приготовления желе. Практическая работа	03.02	
5.8	Подготовка к приготовлению –посуда и оборудование«Молочного	3	Практическая деятельность- подбор необходимой посуды для приготовления коктейля.	06.02	

	коктейля» Выбор продуктов, необходимых для приготовления коктейля		Повторение названий инструментов и оборудования. Повторение последовательности приготовления коктейля		
5.9	Приготовление молочного коктейля	2	Правила ТБ при работе с бытовой техникой- миксером, микроволновой. Название продуктов необходимых для приготовления молочного коктейля Практическая работа	10.02	
5.10	Выбор инвентаря, необходимого для кулинарии, сладкий сдобный пирог	3	Правила ТБ при работе с духовкой Практическая деятельность Подбор необходимых продуктов	13.02	
5.11	Кулинарии, сладкий сдобный пирог	2	Правила ТБ при работе с духовкой Практическая деятельность Подбор необходимых продуктов	17.02	
5.12	Подготовка к приготовлению –посуда и оборудование«Шоколадный фонтан» Выбор продуктов, необходимых для приготовления	3	Правила ТБ при работе с духовкой, блендером. Название продуктов необходимых для приготовления пирожного «Шоколадный фонтан»	27.02	
5.13	Приготовление пирожного «Шоколадный фонтан»	3	Повторение названия продуктов, для приготовления пирожного, сопровождающийся показом. Практическая деятельность- приготовление «Шоколадного фонтана»	03.03	
5.14	Выбор инвентаря, необходимого для отваривания картофеля	2	Практическая деятельность. Чистка картофеля. Правила ТБ	13.03	
5.15	Выбор инвентаря и посуды необходимого для приготовления «Борща	3	Правила ТБ. Подбор продуктов для приготовления блюда	17.03	
5.16	Приготовление борща и пампушек	2	Правила ТБ при работе с электроплитой Практическая деятельность. Приготовление первого блюда- борщ	20.03	
5.17	Повторение и закрепление знаний. по приготовлению борща и пампушек Выбор инвентаря и продуктов необходимого для приготовления «Рождественского печенья»	3	Практическая деятельность. Подготовка необходимых материалов, закуп продуктов в магазине для приготовления теста	24.03	
5.18	Выпечка рождественского печенья	2	Практическая деятельность. Приготовление теста. Работа миксером.	24.03	

			Работа с электрической плитой		
5.19	Повторение и закрепление знаний. по приготовлению «Рождественского печенья» Выбор инвентаря и продуктов необходимого для приготовления «Чебуреков». Приготовление теста для чебуреков	3	Практическая деятельность. Подготовка необходимых материалов, закуп продуктов в магазине для приготовления теста. правила хранения готового теста в холодильнике	03.04	
5.20	Приготовление чебуреков	2	Правила ТБ при работе электроплитой. Работа скалкой. Правила работы сковородой . Жарка чебуреков. Дегустация	07.04	
5.21	Повторение и закрепление знаний. по приготовлению «Чебуреков» Выбор инвентаря и продуктов необходимого для приготовления сырников. Приготовления теста для сырников	3	Практическая деятельность. Подготовка необходимых материалов, закуп продуктов в магазине для приготовления теста. правила хранения готового теста в холодильнике	10.04	
5.22	Приготовление сырников	2	Правила ТБ при работе электроплитой. Работа скалкой. Правила работы сковородой . Жарка чебуреков. Дегустация	14.04	
5.23	Повторение и закрепление знаний. по приготовлению «Сырники» Выбор инвентаря и продуктов необходимого для приготовления сырников. Приготовления теста для пирожков. Приготовление начинки для пирожков	3	Практическая деятельность. Подготовка необходимых материалов, закуп продуктов в магазине для приготовления теста. правила хранения готового теста в холодильнике	17.04	
5.24	Приготовление пирожков	2	Правила ТБ при работе духовкой. Работа скалкой. Правила работы противнями Выпечка пирожков. Дегустация	21.04	
5.25	Повторение и закрепление знаний. по теме «Пирожки» Выбор инвентаря и продуктов необходимого для приготовления пиццы. Приготовления теста для пиццы. Приготовление начинки для пиццы	3	Практическая деятельность. Подготовка необходимых материалов, закуп продуктов в магазине для приготовления теста. правила хранения готового теста в холодильнике	24.04	
5.26	Приготовление пиццы	2	Правила ТБ при работе духовкой. Работа скалкой. Правила работы		



			противнями Выпечка пирожков. Дегустация	28.04	
<b>6</b>	<b>Уборка помещений и территории</b>				
6.1	Генеральная уборка кухонного инвентаря кабинета	3		05.05	
6.2	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	2	Практическая деятельность материалы и инструменты ,используемые для уборки поверхности стола	15.05	
6.3	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: добавление моющего средства в воду	3	Правила ТБ при использовании моющего средства. Практическая деятельность	19.05	
6.4	Вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды. Ознакомление с уборочным инвентарем для уборки территории	2	Практическая деятельность «У каждой вещи- свое место» Экскурсия в склад для хранения уборочного инвентаря	22.05	

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

Специальный учебный и дидактический материал:

Материально-техническое обеспечение:

- методическое обеспечение образовательной программы;
- печатные пособия;
- игры и игрушки;
- информационно – коммуникативных средств обучения;
- обучающие игры;
- предметные, сюжетные картинки;
- дидактические игры;
- аудио и видеоматериалы, презентации,
- натуральные объекты;
- дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы)

предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного

инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.

-оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковровая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тщпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

#### **Перечень ключевых слов.**

- Одежда верхняя, спортивная, домашняя, праздничная, рабочая.
- Обувь зимняя, летняя, демисезонная, домашняя.
- Продукты питания: молочные, мясные, рыбные, мучные, овощные, фруктовые.
- Завтрак, обед, полдник, ужин. Кухня, посуда, столовые приборы.
- Опасности.
- Дом, квартира, коридор, прихожая, спальня, кухня, зал, гостиная.
- Пожар, спички.
- Хозяйственный инвентарь: тряпка, ведро, таз, веник, щётка, савок.
- Электроприборы: электрочайник, электроплита, утюг, пылесос, холодильник.
- Мебель: диван, кресло, стол, стул, шкаф, кровать, тумбочка.
- Бельё кухонное: салфетки, полотенце, фартук, передник.
- Магазин, отдел.

### **Список учебно-методической литературы**

1. Бережливое домоводство. – М., Внешсигма, 2002 г.
2. Н.А. Горбунова Основы безопасности жизнедеятельности 1 класс. – Волгоград, Учитель-АСТ, 2002 г.
3. А.А. Плешаков Окружающий мир 2 класс. – М., Просвещение, 2008
4. Программа специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида для 5-9 классов под редакцией И.М. Бгажноковой. – М., Просвещение, 2010 г.
5. Разумихина. Мир семьи. – М., Просвещение, 2003 г.
6. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида под редакцией А.М. Щербаковой – М., Владос, 2008 г