

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Специальная общеобразовательная школа - интернат" г. Губаха, Пермского края

Рассмотрено
ППО «Сопровождение»
Протокол
№ 1 от 29.08.2024г.

Согласовано
Педагогическим советом
Протокол № 1
« 30 » 08 2024г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШИ
_____ О. В. Шатунова
« 30 » 08 2024г.

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
по предмету «Домоводство» предметная область «Окружающий мир»
(вариант 2)

Составитель программы:
учитель класса «Особый ребенок 3»
Струнина Ю.

2024 - 2025 учебный год

Пояснительная записка

Перечень нормативных документов:

1. Конвенция ООН о правах ребенка (1989 г.).
2. Конвенция ООН о правах инвалидов (2006 г.).
3. Конституция Российской Федерации (1993 года).
4. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ.
5. Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» № 181-ФЗ от 24 ноября 1995 г. (с изменениями от 22.12.2008 г.).
6. Приказ Министерства науки России от 19.12.2014 № 1599 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)" (Зарегистрировано в Минюсте России 03.02.2015 № 35850)
7. ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).
8. Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» введены в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.2015 года № 26
9. Учебный план МБОУ СОШИ на 2024-2025 учебный год.

Программа рассчитана на подготовку учащихся с тяжёлыми множественными нарушениями развития к доступной работе по дому.

Цель обучения - повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Основные задачи:

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

Программа составлена с учётом особенностей познавательной деятельности учащихся, уровня их общего и речевого развития, подготовки к усвоению учебного материала, специфических отклонений в развитии, требующих индивидуальной или групповой коррекции.

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

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.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДМЕТА «ДОМОВОДСТВО»

Обучение ребенка с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с тяжелыми множественными нарушениями развития ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни.

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

Уроки домоводства позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и др.

Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы учащихся, так как организация практических занятий, а также экскурсии в магазины, предприятия хозяйственного и бытового обслуживания демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения. Очевидно, что ролевые, деловые игры, экскурсии и практические занятия должны включать в себя разнообразные упражнения на закрепление правил этического поведения и этикета, способствовать развитию у воспитанников коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков.

Учебно-воспитательные задачи на занятиях по домоводству должны решаться в конкретных видах деятельности самих учащихся, организованных учителем на доступных и понятных для них заданиях и упражнениях. Именно практические упражнения являются основным методом обучения.

Методы обучения:

- словесные (рассказ, объяснение, беседа, работа с дополнительной литературой);
- наглядные (наблюдения, демонстрация образцов, показ презентаций);
- практические (практические занятия, экскурсии);
- игровые (ролевые, деловые игры).

Принципы обучения:

Главный принцип в работе с этими детьми — это воспитывающий характер обучения. В ходе учебного процесса детей приучают к дисциплине, общепринятым нормам поведения, адекватной реакции на определенные учебные и бытовые ситуации.

Наглядность и непосредственная деятельность с предметами занимают ведущее место в процессе трудовой подготовки учащихся.

Процесс обучения может быть успешным только при условии посильности для детей учебной работы. Речь идет о принципе доступности обучения.

Дифференцированный подход к учащимся — один из путей индивидуализации обучения.

Реализация принципа доступности предполагает подбор примеров и фактов из жизни самих детей, разыгрывание несложных бытовых ситуаций, что делает доступным излагаемый учебный материал.

Место предмета в учебном плане

В соответствие с недельным учебным планом общего образования обучающихся с тяжелыми множественными нарушениями развития на предмет «Домоводство» отводится 5 часа в неделю (170 ч/в год), 34 учебные недели.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные и предметные планируемые результаты освоения программы обучающимися рассматриваются в качестве возможных (примерных), соответствующих индивидуальным возможностям и специфическим образовательным потребностям обучающихся.

Личностные результаты

- позитивно относиться к хозяйственно-бытовому труду,
- осознавать необходимость и практическую значимость самообслуживания;
- общаться с окружающими людьми для достижения положительного конечного результата;
- стремиться работать самостоятельно;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Предметные результаты

- убирать на пришкольной территории;
- убирать траву и листья с помощью грабель;
- аккуратно убирать в столовой;
- вытирать поверхность мебели;
- различать части пылесоса, точно устанавливать детали;
- уметь безопасно пользоваться пылесосом;
- чистить поверхность пылесосом;
- чистить мягкую мебель;
- соблюдать последовательность действий при мытье пола;
- стирать белье;
- сортировать бельё перед стиркой по цвету и назначению;

- сортировать бельё из разных видов тканей;
- замачивать, полоскать и выжимать белье;
- застирывать, полоскать и выжимать белье;
- стирать руками и развешивать мелкие вещи;
- различать стиральные машины и их части;
- устанавливать программу, температурный режим;
- соблюдать последовательность действий при машинной стирке;
- закладывать и вынимать белье из машинки- автомат;
- вывешивать белье на веревку;
- мыть и сушить машину;
- различать части утюга;
- гладить и складывать полотенца;
- складывать наволочки и простыни;
- складывать пододеяльник;
- складывать постельное белье;
- складывать футболки, рубашки, брюк;
- складывать кофты, платья;
- чистить одежду;
- ухаживать за обувью, уметь мыть обувь;
- различать столовую посуду;
- сервировать стол к обеду;
- различать кухонные принадлежности;
- пользоваться кухонным инвентарем;
- знать правила по технике безопасности при пользовании кухонными принадлежностями;
- правильно мыть и сушить посуду;
- чистить посуду;

- пользоваться бытовой техникой: блендером, миксером, тостером, мясорубкой, кухонным комбайном;
- различать бытовую технику;
- знать правила безопасности при использовании бытовой техники;
- правильно использовать места хранения посуды и бытовой техники;
- различать растения огорода и сада;
- перерабатывать овощи и фрукты;
- перерабатывать ягоды;
- замораживать ягоды;
- резать десертным ножом;
- чистить вареные овощи;
- чистить сырые овощи овощечисткой;
- натирать овощи на тёрке;
- замораживать овощи;
- правильно хранить крупы и бобовые;
- готовить крупы и бобовые;
- выбирать необходимые товары;
- делать правильные покупки.

Базовые учебные действия

Характеристика базовых учебных действий

Личностные учебные действия:

- испытывать чувство гордости за свою страну.
- испытывать чувство гордости за свои школьные успехи и достижения, как собственные, так и своих товарищей.
- уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.
- активно включаться в общепользную социальную деятельность.

Коммуникативные учебные действия:

- взаимодействовать с одноклассниками во время учебной и трудовой деятельности;
- владеть умением оценивать ситуацию и оперативно принимать решение;
- излагать свое мнение, точку зрения и аргументировать ее.

Регулятивные учебные действия:

- осознавать цели и задачи изучения курса, раздела, темы;
- соотносить свои действия с поставленной целью.

Познавательные учебные действия:

- осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий;
- уметь использовать логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию) при выполнении заданий. (с помощью учителя);
- использовать в жизненно-бытовых ситуациях полученные знания и навыки.

Система оценки достижения обучающимися планируемых результатов

Текущая аттестация обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития включает в себя полугодовое оценивание результатов освоения СИПР, разработанной на основе АООП образовательной организации.

Промежуточная (годовая) аттестация представляет собой оценку результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций ребёнка по итогам учебного года. Для организации аттестации обучающихся применяется метод экспертной группы. В ее состав входит родитель (законный представитель) ребенка, учитель, воспитатель, педагог - психолог, педагог - дефектолог и учитель - логопед.

Задачей экспертной группы является выработка согласованной оценки достижений ребёнка в сфере жизненной компетенции. Основой оценки служит анализ результатов поведения ребёнка и динамики его развития в повседневной жизни.

На основании сравнения показателей текущей и предыдущей оценки экспертная группа делает вывод о динамике развития жизненной компетенции обучающегося с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями в развитии за год по каждому показателю по следующей шкале:

- 0 - отсутствие динамики или регресс.
- 1 - динамика в освоении минимум одной операции, действия.
- 2 - минимальная динамика.
- 3 - средняя динамика.
- 4 - выраженная динамика.
- 5 - полное освоение действия.

По итогам освоения отраженных в СИПР задач и анализа результатов обучения составляется развернутая характеристика учебной деятельности ребёнка, оценивается динамика развития его жизненных компетенций.

Итоговая аттестация осуществляется в течение последних двух недель учебного года путем наблюдения за выполнением обучающимися специально подобранных заданий, позволяющих выявить и оценить результаты

обучения.

При оценке результативности обучения важно учитываются затруднения обучающихся в освоении отдельных предметов (курсов) и даже образовательных областей, которые не должны рассматриваться как показатель неуспешности их обучения и развития в целом.

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

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

При оценке результативности обучения должны учитываться особенности психического, неврологического и соматического состояния каждого обучающегося с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с тяжелыми множественными нарушениями развития. Выявление результативности обучения 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 оказывается помощь: разъяснение, показ, дополнительные словесные, графические и жестовые инструкции; задания по подражанию, совместно распределенным действиям и др. При оценке результативности достижений необходимо учитывать степень самостоятельности ребенка.

Оценка выявленных результатов обучения осуществляется в оценочных показателях, основанных на качественных критериях по итогам выполняемых практических действий путем фиксации фактической способности к выполнению действия или операции, обозначенной в качестве возможного предметного результата по следующей шкале:

- 0 - действие не выполняет.
- 1 - действие выполняет со значительной физической помощью.
- 2 - действие выполняет совместно с педагогом с частичной физической помощью.
- 3 - выполняет самостоятельно по образцу.

4 - выполняет самостоятельно по инструкции (вербальной или невербальной).

5 - выполняет действие самостоятельно.

- «узнает объект»,
- «не всегда узнает объект»,
- «не узнает объект».

Выявление представлений, умений и навыков обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с тяжелыми множественными нарушениями развития в каждой образовательной области создает основу для корректировки СИПР, конкретизации содержания дальнейшей коррекционно - развивающей работы.

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов
1.	«Уборка территории»».	23
2.	«Уход за комнатными растениями».	12
3.	«Уборка помещений».	29
4.	Личная гигиена.	7
5.	«Обращение с кухонным инвентарем».	28
6.	«Приготовление пищи».	20
7.	«Уход за вещами».	19
8.	«Уход за обувью».	9
9.	«Покупки».	23
Всего		170 часов

Содержание учебного предмета

Уборка территории.

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

Уход за комнатными растениями.

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

Уборка помещения. Помещения школы. Уход за мебелью. Правила ухода за мебелью. Виды мебели и средства для ухода за ней. Мягкая мебель. Ее назначение. «Использование пылесоса, чистящих средств: чистка мягкой мебели». Ковровые изделия. «Использование пылесоса, чистящих средств: чистка ковров». «Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала. Глаза дома. Правила ухода за зеркалами и стеклами. Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий. «Применение народных средств для очистки стеклянных изделий».

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

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

Приготовление пищи. Правила поведения за столом. Сервировка стола, меню. Кулинарная обработка продуктов: первичная и тепловая обработки. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Фрукты. Виды фруктов. Первичная обработка фруктов. Правила работы с ножом. Овощи. Виды овощей. Первичная обработка овощей. Правила работы с ножом. Простые способы нарезки овощей. Приготовление салатов из сырых овощей. Приготовление

салатов из вареных овощей. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Виды бутербродов. Простой бутерброд. Инвентарь и посуда при приготовлении простого бутерброда. Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении простого бутерброда. Горячий бутерброд. Инвентарь и посуда при приготовлении горячего бутерброда. Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении горячего бутерброда.

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

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

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

Календарно - тематическое планирование

№	Наименование раздела программы и тем урока	Кол- во часов	Цель и элементы содержания	Возможные результаты освоения обучающимися учебного предмета, курса	Оборудование, дидактический материал, ТСО и ИТ
1 четверть (40 часов)					
1.	Что изучает домоводство.	1	Вводная беседа.	Знать (понимать) что относится к домоводству.	Беседа, поучительный видеоролик.
2.	Уборка территории Правила безопасности при работе на территории.	1	Беседа: «Правила безопасности при работе на территории».	Знать (понимать) правила безопасности при работе на территории.	Журнал ТБ, инструкция.
3.	Устройство пришкольного участка.	1	Ориентирование на пришкольном участке.	Знать (понимать) какие здания, кроме школьного, есть на территории школы- интернат (спортивная площадка, теплица, сарай, гараж); какие деревья растут на территории школы.	Садовый инвентарь.
4.	Виды работы на территории.	1	Беседа: «Виды работы на территории»; Просмотр презентации: «Сезонные работы на территории».	Знать (понимать) виды работы на территории.	Презентация: «Сезонные работы на территории».
5.	Экскурсия на участок. Работа дворника на прилегающей к	1	Наблюдение за работой дворника на улице. Площадка с контейнерами для мусора.	Знать (понимать) последовательность работы дворника.	Подметальный веник, савок, мусорный пакет, ведро для мусора.

	центру территории.				
6.	Правила поведения на пришкольном участке.	1	Беседа: «Правило поведения в школьном дворе!». Просмотр видеоролика.	Знать и соблюдать правила поведения на пришкольном участке.	Беседа.
7.	Осенняя уборка дорожек. Практическая работа.	1	Осенняя уборка дорожек с твердым покрытием; Практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.	Уметь последовательно выполнять действия при подметании дорожек с Покрытием. Уметь выполнять работу по показу учителя.	Подметальный веник, савок, мусорный пакет, ведро для мусора.
8.	Осенняя уборка дорожек. Практическая работа.	1	Осенняя уборка дорожек с твердым покрытием; Практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.	Уметь последовательно выполнять действия при подметании пола. Уметь выполнять работу по показу учителя.	Веник, савок, мусорный пакет, ведро для мусора.
9.	Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем. Практическая работа.	2	Практическая работа по уходу за территорией школы.	Уметь последовательно выполнять с помощью учителя действия при сгребании травы и листьев.	Грабли, савок, мусорный пакет, ведро для мусора.
10.	Уход за уборочным инвентарем.	1	Беседа: «Хранение инвентаря для работы на территории».	Уметь с помощью учителя почистить от грязи уборочный инвентарь.	Грабли, савок, мусорный пакет, ведро для мусора, рабочие рукавицы.
11.	Уборка помещений Помещения школы.	1	Ориентирование в помещениях школы.	Знать и (понимать) помещения школы. Уметь назвать помещения школы.	Беседа.

12.	Правила поведения в школе.	1	Беседа: «Правило поведения в школе».	Знать и соблюдать правила поведения в школе.	Презентация: «Правило поведения в школе».
13.	Правила поведения в школьной столовой.	1	Беседа: «Правило поведения в столовой».	Знать и соблюдать правила поведения в столовой.	Видеоролик «Правило поведения в столовой».
14.	Дежурство в столовой. Практическая работа.	1	Практическая работа (Дежурство в столовой).	Уметь последовательно выполнять с помощью учителя сервировку стола.	Фартук, одноразовые шапочки, перчатки.
15.	Инвентарь для уборки класса.	1	Поучительный видеоролик «Назначение уборочного инвентаря».	Знать и (понимать) какой инвентарь используется для уборки класса.	Ведро для воды, веник, совок, швабра, тряпки из мешковины, салфетки для обтирки, коллекция моющих средств.
16.	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место.	1	Игра – практикум. Сметание мусора на полу в определённое место.	Уметь последовательно выполнять сметание мусора на полу в определенное место.	Игра – практикум. Сметание мусора на полу в определённое место.
17.	Заметание мусора на совок.	1	Игра – практикум. Сметание мусора на совок.	Уметь замечать мусор на совок.	Хозяйственный инвентарь.
18.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Практическая работа.	1	Практическая работа (подметание пола).	Уметь последовательно выполнять действие при подметании пола.	Хозяйственный инвентарь.
19.	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	1	Беседа: «Правило последовательности действий при мытье пола».	Уметь последовательно выполнять с помощью учителя действия при мытье пола.	Наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, выливание использованной воды.

20.	Уборка класса. Практическая работа.	1	Комбинированный урок Практическая работа (Уборка класса).	Уметь последовательно выполнять с помощью учителя действия при уборке класса.	Ведро для воды, веник, савок, швабра, тряпки из мешковины, салфетки для обтирки, коллекция моющих средств.
21.	Уборка класса. Практическая работа.	1	Практическая работа (Генеральная уборка класса).	Уметь последовательно выполнять действия при уборке класса.	Ведро для воды, веник, савок, швабра, тряпки из мешковины, салфетки для обтирки, коллекция моющих средств.
22.	Вытирание поверхности мебели. Практическая работа.	1	Беседа: «Правила ухода за мебелью». Вытирание пыли с поверхности парты. Практическая работа.	Знать правила ухода за мебелью; Уметь вытирать пыль с поверхности парты, Уметь выполнять доступные поручения.	Иллюстрации из журналов с видами помещений.
23.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1	Просмотр поучительного видеоролика: «Виды мебели». Вытирание пыли с поверхности стола.	Узнавать (различать) виды мебели и средства ухода за ней; Уметь вытирать пыль с поверхности стола. Уметь выполнять доступные поручения.	Видеоролик: «Виды покрытий мебели». Коллекция моющих средств.
24.	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели. Практическая работа.	1	Практическая работа. Вытирание пыли с поверхности стола.	Уметь вытирать пыль с поверхности стола. Уметь выполнять доступные поручения.	Наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду.

25.	Различение основных частей пылесоса.	1	Просмотр поучительного видеоролика «Устройство пылесоса».	Знать и различать основные части пылесоса.	Видеоролик: «Устройство пылесоса».
26.	Подготовка пылесоса к работе.	1	Беседа: «Использование пылесоса в быту».	Уметь пользоваться пылесосом, с помощью взрослых.	Презентация: «Использование пылесоса в быту».
27.	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Практическая работа.	1	Практическая работа. (работа с пылесосом).	Уметь пользоваться пылесосом.	Пылесос.
28.	Мягкая мебель. Ее назначение.	1	Просмотр поучительного видеоролика с видами помещений и мебели в ней.	Узнавать (различать) мягкую мебель. Знать ее назначение; Уметь ухаживать за мягкой мебелью. Уметь выполнять доступные поручения.	Видеоролик с видами помещений и мебели в ней.
29.	«Использование пылесоса, чистящих средств: чистка мягкой мебели».	1	Беседа: «Использование пылесоса, чистящих средств: чистка мягкой мебели». Показ чистящих средств по чистке мягкой мебели.	Уметь пользоваться пылесосом. Узнавать (различать) чистящие средства.	Пылесос, коллекция моющих средств.
30.	«Использование пылесоса, чистящих средств: чистка мягкой мебели». Практическая	1	Практическая работа. Чистка мягкой мебели.	Узнавать (различать) чистящие средства. Уметь ухаживать за мягкой мебелью. Уметь выполнять	Пылесос, коллекция моющих средств.

	работа.			доступные поручения.	
31.	Ковровые изделия. «Использование пылесоса, чистящих средств: чистка ковров».	1	Просмотр презентации: «Ковровые изделия и уход за ними».	Узнавать (различать) ковровые изделия. Уметь ухаживать за ковровыми изделиями. Уметь выполнять доступные поручения.	Пылесос, коллекция моющих средств.
32.	Ковровые изделия. «Использование пылесоса, чистящих средств: чистка ковров». Практическая работа.	1	Практическая работа (работа с пылесосом).	Узнавать (различать) ковровые изделия. Уметь ухаживать за ковровыми изделиями. Уметь выполнять доступные поручения.	Пылесос, коллекция моющих средств.
33.	Ковровые изделия. «Использование хлопушки для ковров». Практическая работа.	2	Практическая работа (работа с хлопушкой для ковров).	Знать (понимать) правила работы с хлопушкой для ковров.	Хлопушка для ковров, веник.
34.	Инструкция по безопасной работе с зеркалами и стеклами.	1	Беседа: «Правила безопасности в быту».	Знать (понимать) правила безопасности при работе с зеркалами и стеклами.	Журнал ТБ, инструкция.
35.	Уход за зеркалами и стеклами. Практическая работа.	1	Беседа: «Правила ухода за зеркалами и стеклами». Практическая работа (Протираем зеркало в классе).	Стремление к знаниям о стекле и зеркале. Узнавать (различать) зеркала и стекла. Уметь с помощью учителя ухаживать за зеркалом.	Видеоролик с видами помещений. Таблица «Правила техники безопасности».

36.	Правила ухода за зеркалами и стеклами. Практическая работа.	1	Комбинированный урок Практическая работа (Протираем стекла рамы с помощью учителя).	Стремление к знаниям о стекле и зеркале. Узнавать (различать) зеркала и стекла. Уметь с помощью учителя ухаживать за стеклами.	Видеоролик с видами помещений. Таблица «Правила техники безопасности».
37.	Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий. Практическая работа.	1	Комбинированный урок Практическая работа.	Уметь различать средства для чистки стекол и зеркал. Уметь с помощью учителя ухаживать за стеклами и зеркалами.	Таблица «Санитарно-гигиенические требования», «Правила техники безопасности».
38.	«Применение народных средств для очистки стеклянных изделий».	1	Показ учителя: «Применение народных средств для очистки стеклянных изделий»; (Чистка стеклянной двери).	Стремление к новым знаниям о народных средствах по очистке стекла и зеркал. Уметь с помощью учителя ухаживать за стеклами.	Народные средства чистки стекла (лимон, нашатырный спирт); Таблица: «Правила техники безопасности».
2 четверть (35 часов)					
39.	<i>Личная гигиена</i> Правила гигиены.	2	Урок-объяснение нового материала, урок-упражнений. Просмотр презентации: «Где живут микробы».	Знать (понимать) что такое личная гигиена, правила гигиены. Уметь выполнять гигиенические правила и нормы.	Презентация: «Где живут микробы».
40.	Чистота-залог здоровья.	1	Повторение правил личной гигиены. Просмотр видео.	Знать (понимать) что такое гигиена рук, правила мытья рук. Уметь выполнять гигиенические правила и	Пиктограммы, картинки после чего надо вымыть руки.

				нормы.	
41.	Почему важно соблюдать гигиену рук в течении дня.	1	Просмотр видеофильма: «Сохранение и поддержка здоровья».	Знать (понимать) почему важно соблюдать гигиену рук в течении дня. Уметь выполнять гигиенические правила и нормы.	Пиктограммы, картинки после чего надо вымыть руки.
42.	Гигиена тела.	2	Работа с картинками, как ухаживать за телом. Заучивание стихотворения: «Милый друг, запомни это Руки после туалета вымой теплою водой. Чтоб микробы не попали в рот, чтоб не заболел живот, чтоб с тобой, мой друг, беда не случилась никогда!».	Знать (понимать) как ухаживать за телом. Уметь выполнять гигиенические правила и нормы.	Картинки как ухаживать за телом, стихотворение.
43.	Предметы и средства личной гигиены.	1	Ознакомление с видами средств личной гигиены и правилами применения.	Знать (понимать): виды гигиенических средств и их применение. Уметь: выполнять упражнения по применению гигиенических средств по назначению.	ТСО, инструкционная карта.
44.	Обращение с кухонным инвентарем Чайная посуда. Назначение чайной посуды.	1	Показ чайной посуды. Группировка предметов по их свойствам и признакам. Игры с картинками изображением чайной посуды.	Знать (понимать) чайную посуду. Уметь называть чайную посуду.	Набор чайной посуды, карточки с изображением чайной посуды.

45.	Виды чая. Чай в пакетиках.	1	Беседа: «Способы заваривания чая в пакетиках».	Знать (понимать) способы заваривания чая в пакетиках.	Чай в пакетиках.
46.	Сервировка стола к чаю. Заваривание чая.	1	Просмотр презентации: «Сервировка стола к чаю». Группировка предметов по их свойствам и признакам. Формирование практических навыков заваривания чая.	Стремление к знанию навыков заваривания чая, время приготовления. Знать (понимать) что такое сервировка стола к чаю. Уметь группировать предметы по их свойствам и признакам.	Презентация: «Сервировка стола к чаю», набор посуды, скатерть, салфетки. Электрический чайник, вода, чайная посуда, чай в пакетиках
47.	Различение предметов посуды для сервировки стола.	1	Беседа: «Узнавание и различение предметов посуды».	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей для приготовления пищи.	Для сервировки стола: тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож. Для приготовления пищи: кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож.
48. 49.	Дежурство в столовой «Сервировка стола к завтраку». Практическая работа.	1	Практическая работа (Дежурство в столовой).	Знать (понимать) последовательность действий при сервировке стола. Уметь последовательно выполнять с помощью учителя сервировку стола.	Фартук, одноразовые шапочки, перчатки.
50.	«Правила техники безопасности на кухне».	1	Просмотр презентации: «Правила техники безопасности на кухне».	Знать правила техники безопасности на кухне.	Таблица «Санитарно гигиенические требования», «Правила техники безопасности».
51.	Правила уборки на	1	Беседа: «Как поддержать порядок на кухне».	Знать правила уборки на кухне.	Видеоролик: «Как поддержать порядок на

	кухне.			Уметь наводить порядок на кухне.	кухне».
52.	Моющие средства для кухни.	1	Просмотр презентации: «Виды моющих средств».	Узнавать и различать моющие средства для посуды.	Презентация: «Виды моющих средств».
53.	Обращение с посудой. Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	1	Просмотр видеоролика: «Уход за посудой».	Узнавать и различать кухонные принадлежности для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	Видеоролик: «Уход за посудой».
54.	Кухонные принадлежности.	1	Беседа: «Бытовые приборы на кухне».	Узнавать (различать) кухонные принадлежности. Уметь пользоваться кухонными принадлежностями.	Терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка.
55.	Кухонные приборы. Ложки и вилки.	1	Беседа: «Кухонные приборы: ложка, вилка».	Узнавать и различать кухонные приборы (ложки, вилки).	Презентация: «История ложки, вилки».
56.	Правила мытья кухонных приборов. Практическая работа.	1	Практическая работа (Мытье ложек и вилок).	Уметь правильно мыть кухонные приборы.	Кухонные приборы: ложки, вилки.
57.	Экскурсия в кабинет СБО.	1	Знакомство с обустройством кабинета.	Знать (понимать) назначение кухонной мебели и электроприборов.	Кабинет СБО.
58.	Мытье бытовых приборов.	1	Просмотр видеоролика: «Уход за бытовыми приборами».	Знать (понимать) как правильно ухаживать за бытовыми приборами.	Видеоролик: «Уход за бытовыми приборами».

59.	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	Беседа: «Каждой вещи – своё место».	Уметь правильно хранить бытовые приборы.	Презентация: «Каждой вещи – своё место».
60.	Микроволновая печь и ее назначение.	2	Микроволновая печь и ее назначение. Показ на картинках микроволновой печи. Посуда для микроволновой печи.	Узнавать (различать) микроволновую печь. Знать правила работы с микроволновой печью и посуду для приготовления в печи.	Картинки «Микроволновая печь».
61.	Холодильник.	1	«Правила работы с холодильником». Показ по таблице: «Санитарно-гигиенические требования».	Узнавать (различать) холодильник. Знать правила работы с холодильником.	Таблица «Санитарно-гигиенические требования», «Правила техники безопасности».
62.	Назначение холодильника.	1	Беседа: «Холодильник и его назначение».	Знать (понимать) назначение холодильника. Уметь пользоваться холодильником.	Презентация: «Холодильник и его назначение».
63.	Правила ухода за холодильником. Практическая работа.	2	Комбинированный урок Практическая работа (Протирание холодильника).	Уметь правильно помыть холодильник внутри и снаружи.	Видеоролик: «Уход за холодильником».
64.	Оборудование кухни. Организация рабочего места.	1	Просмотр презентации: «Оборудование кухни» Работа по картинкам в парах.	Знать (понимать) оборудование кухни.	Презентация: «Оборудование кухни»; картинки.
65.	Газовая и электрическая плита.	2	Просмотр видеоролика: «Газовая и электрическая плита». Работа с картинками, в рабочей тетради.	Различение газовой и электрической плиты.	Видеоролик: «Газовая и электрическая плита». Картинки.
66.	Правила техники безопасности при работе с газовой и	1	Знакомство с правилами техники безопасности при работе с газовой и электрической плитой.	Стремление к знаниям правил техники безопасности при работе с	Картинки, фото с газовой и электрической плитами.

	электрической плитой.		Записывание и запоминание правил в рабочую тетрадь.	газовой и электрической плитой. Уметь соблюдать правила техники безопасности при работе с газовой плитой.	
67.	Кухонный комбайн. Назначение.	2	Просмотр презентации: «Помощники на кухне»; Отгадывание загадок. Работа в рабочей тетради (наклеивание картинок).	Знать (понимать) что такое кухонный комбайн и его назначение.	Презентация: «Помощники на кухне», загадки, картинки, клей, рабочая тетрадь.
68.	Правила техники безопасности при работе с кухонным комбайном.	1	Повторение за учителем правил техники безопасности при работе с кухонным комбайном.	Принятие правил техники безопасности при работе с кухонным комбайном.	Рабочая тетрадь.
3 четверть (55 часов)					
69.	Приготовление пицци Правила поведения за столом.	1	Знакомство с правилами поведения за столом. Разбор ситуации по картинкам. Просмотр презентации: «Правила за столом».	Знать (понимать) правила поведения за столом. Уметь повторять правила поведения за столом, разбирать ситуации по картинкам.	Презентация: «Правила за столом», сюжетные картинки.
70.	Сервировка стола, меню.	1	Чтение правил этикета. Просмотр презентации: «Сервировка стола». Что такое Меню. Составление меню для завтрака.	Стремление к знаниям правил этикета, сервировки стола, меню. Уметь с помощью учителя составить меню для завтрака.	Презентация: «Сервировка стола», рабочая тетрадь.
71.	Кулинарная обработка продуктов:	1	Просмотр видеоролика: «Кулинарная обработка продуктов».	Знать (понимать) кулинарную обработку продуктов.	Видеоролик: «Кулинарная обработка продуктов», картинки.

	первичная и тепловая обработки.		Работа по картинкам. Ответы на вопросы.		
72.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи.	1	Знакомство с правилами Гигиены, чистоты, порядка. Просмотр презентации: «Санитарно-гигиенические требования на кухне».	Знать (понимать) что такое гигиена, чистота, порядок.	Презентация: «Санитарно-гигиенические требования на кухне».
73.	Фрукты. Виды фруктов. Первичная обработка фруктов. Правила работы с ножом. Практическая работа.	1	Фрукты. Практическая работа по первичной обработке фруктов. Правила работы с одноразовым ножом. Отгадывание загадок.	Знать (понимать) первичную обработку фруктов. Уметь соблюдать гигиену, чистоту и порядок. Уметь с помощью учителя работать с ножом.	Фрукты, миска, миска с водой, щеточка, полотенце, фартуки одноразовые ножи, загадки.
74.	Овощи. Виды овощей. Первичная обработка овощей. Правила работы с ножом.	1	Беседа: «Овощи. Виды овощей». Первичная обработка овощей (мыть продукты. Чистка овощей). Правила работы с одноразовым ножом. Резание одноразовым ножом. Отгадывание загадок.	Знать (понимать) овощи, виды овощей, первичную обработку овощей. Знать (понимать) правила работы с ножом. Уметь с помощью учителя мыть продукты, чистить овощи, резать ножом.	Овощи, миска, миска с водой, щеточка, полотенце, фартуки одноразовые ножи, загадки.
75.	Простые способы нарезки овощей. Практическая работа.	1	Просмотр видеоролика: «Простые способы нарезки овощей». Практическая работа по нарезке овощей.	Знать (понимать) простые способы нарезки овощей. Уметь с помощью учителя нарезать простым способом овощи.	Овощи, доска для нарезки овощей, миска, салатник, одноразовый нож, фартук, шапочка.
76.	Приготовление салатов из сырых овощей.	1	Практическая работа по приготовлению салата из сырых овощей.	Знать (понимать) Что такое рецепт, какие продукты выбрать для салата.	Сырые овощи, доска для нарезки овощей, миска, салатник, одноразовый

	Практическая работа.		Знакомство с рецептом салата. Учимся выбирать продукты. Выполнение заданий по инструкции учителя.	Уметь с помощью учителя приготовить салат из сырых овощей.	нож, фартук, шапочка.
77.	Приготовление салатов из вареных овощей. Практическая работа.	1	Практическая работа по приготовлению салата из вареных овощей. Знакомство с рецептом салата. Учимся выбирать продукты. Выполнение заданий по инструкции учителя.	Знать (понимать) Что такое рецепт, какие продукты выбрать для салата. Уметь с помощью учителя приготовить салат из вареных овощей.	Салатник, набор продуктов, доска для нарезки, одноразовый нож, фартук, шапочка.
78.	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Практическая работа.	1	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей: Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Выполнение заданий по инструкции учителя.	Уметь с помощью учителя приготовить салат из сырых и вареных овощей. Уметь резать сырые и вареные овощи ножом.	Салат, салатник, овощи майонез ,масло, доска для нарезки овощей, одноразовый нож, фартук, шапочка
79.	Виды бутербродов. Простой бутерброд.	1	Просмотр презентации: «Виды бутербродов». Вопросы и ответы.	Знать (понимать) что такое бутерброд, виды бутербродов. Уметь отвечать на вопросы учителя.	Презентация: «Виды бутербродов».
80.	Инвентарь и посуда при приготовлении простого бутерброда.	1	Показ инвентаря и посуды при приготовлении простого бутерброда. Составление рассказа на основе анализа, зрительного восприятия.	Знать (понимать) инвентарь и посуду при приготовлении простого бутерброда.	Ножи, миска.
81.	Соблюдение правил техники	1	Составляем и записываем в тетрадь правила техники	Уметь соблюдать правила техники безопасности при	Острый нож, рабочая тетрадь.

	безопасности при приготовлении простого бутерброда.		безопасности при приготовлении бутерброда.	приготовлении простого бутерброда.	
82.	Виды бутербродов. Горячий бутерброд.	1	Просмотр видеоролика: «Виды бутербродов». Вопросы и ответы.	Знать (понимать) что такое бутерброд, виды бутербродов. Уметь отвечать на вопросы учителя.	Видеоролик: «Виды бутербродов».
83.	Инвентарь и посуда при приготовлении горячего бутерброда.	1	Показ инвентаря и посуды при приготовлении горячего бутерброда. Составление рассказа на основе анализа, зрительного восприятия.	Знать (понимать) инвентарь и посуду при приготовлении горячего бутерброда.	Ножи, миска, продукты.
84.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении горячего бутерброда.	1	Обучение способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы. Выполнение заданий по инструкции учителя.	Знать (понимать) соблюдение последовательности действий при приготовлении простого бутерброда.	Инструкция.
85.	Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении горячего бутерброда.	1	Составляем и записываем в тетрадь правила техники безопасности при приготовлении горячего бутерброда.	Уметь соблюдать правила техники безопасности при приготовлении горячего бутерброда.	Рабочая тетрадь.
86.	Замес теста.	1	Просмотр видеоролика: «Приготовление теста». Вопросы и ответы.	Знать (понимать) соблюдение последовательности действий при замешивание теста.	Ингредиенты: мука ~ 500 г, вода 250 мл, соль - 0,5 ч.л., растительное масло - 1 ст.л.

87.	Раскатывание теста. Практическая работа.	1	Практическая работа (Раскатывание теста).	Уметь с помощью учителя раскатывать тесто.	Деревянная доска, тесто, скалка.
88.	Соблюдение последовательности действий при варке яйца.	1	Обучение способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы. Выполнение заданий по инструкции учителя.	Знать (понимать) соблюдение последовательности действий при варке яйца.	Яйцо, кастрюля, тарелка.
89.	<i>Уход за одеждой</i> Выбор одежды по назначению.	1	Беседа: «Для чего нужна одежда? От чего зависит выбор одежды?».	Знать (понимать) для чего нужна одежда и от чего зависит выбор одежды. Уметь выбрать одежду по назначению. Иметь навыки самообслуживания.	Картинки, пиктограммы, одежда.
90.	Рабочая одежда.	1	Просмотр презентации: «Как возникла рабочая одежда».	Знать (понимать) виды рабочей одежды, какие качества рабочей одежды главные.	Презентация: «Как возникла рабочая одежда».
91.	Одежда для разных видов работ.	1	Просмотр видеоролика: «Зачем люди придумали форменную одежду». Работа на листочке с заданием: «Найди форменную одежду для людей разных профессий».	Знать (понимать) одежду для разных видов работ. Уметь найти форменную одежду для людей разных профессий (милиционер, врач, дворник, повар).	Видеоролик: «Зачем люди придумали форменную одежду».
92.	Правила хранения одежды.	1	Просмотр презентации: «Правила хранения одежды».	Принятие правила хранения одежды. Уметь ухаживать за одеждой.	Презентация: «Правила хранения одежды».

93.	Уход за одеждой. Практикум.	1	Беседа: «Способы ухода за одеждой». Практикум.	Знать (понимать) способы ухода за одеждой».	
94.	Символы ухода за одеждой.	1	Беседа: «Почему ярлычки на одежде нельзя срезать?». Значение каждого ярлычка.	Знать (понимать) знаки ухода за одеждой. Уметь с помощью взрослого определять значение каждого ярлычка на одежде.	Знаки ухода на одежде.
95.	Режим ухода за изделием.	1	Беседа: «Режим ухода за изделием». «От чего зависит режим ухода за одеждой?» Показ ярлычков.	Знать (понимать) режим ухода за изделием. Уметь распознать, что написано на ярлычках.	Ярлычки на одежде.
96.	Ручная стирка. Практическая работа.	1	Ручная стирка: наполнение ёмкости водой. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Выжимание белья. Практическая работа.	Знать (понимать) для чего нужна стирка. Уметь наполнять емкость водой, отмеривать необходимое количество моющего средства, стирать, выжимать.	Моющие средства: мыло, порошок, паста, таз с теплой водой.
97.	Знаки стирки, отжима и сушки.	1	Знакомство со знаками стирки, отжима и сушки. Работа по таблице, на листочке с заданием.	Знать (понимать) знаки стирки, отжима и сушки. Уметь работать по таблице.	Таблица стирки, отжима и сушки.
98.	Машинная стирка: различение составных частей стиральной машины.	1	Показ составных частей стиральной машины. Экскурсия в школьную прачечную, закрепление навыков.	Иметь представление о машинной стирке, различение составных частей стиральной машины.	Стиральная машина.
99.	Сортировка белья перед стиркой.	1	Сортировка белья перед стиркой (белое белье отдельно от цветного).	Уметь сортировать белье перед стиркой.	Цветное и белое белье.

100.	Закладывание и вынимание белья из машины. Практическая работа.	1	Практическая работа по машинной стирке: закладывание белья.	Уметь с помощью учителя закладывать белье для стирки.	
101.	Установка программы и температурного режима.	1	Показ на стиральной машине: установка программы и температурного режима.	Уметь с помощью учителя устанавливать программу и температурный режим.	Стиральная машина, белье для стирки.
102.	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. Работа с пиктограммами.	Принятие правил соблюдения последовательности действий при машинной стирке.	Стиральная машина, пиктограммы.
103.	Практическая работа. Утюжка мелких вещей, ТБ при работе с утюгом.	1	Беседа: «ТБ при работе с утюгом». Утюжка мелких вещей утюгом.	Принятие правил ТБ при работе с утюгом. Уметь гладить мелкие вещи.	Утюг, мелкие вещи.
104.	Навыки владения иглой и наперстком. Правил техники безопасности при работе с ручной иглой. Сведения об иглах.	1	Беседа: «ТБ при работе с иглой и наперстком». Видеоролик: «Сведения об иглах».	Принятие правил ТБ при работе с иглой.	Видеоролик: «Сведения об иглах».
105.	Практическая работа. Ремонт белья по распоротому шву.	1	Практическая работа по ремонту белья по распоротому шву.	Уметь с помощью учителя ремонтировать бельё по распоротому шву.	Наволочка, нитки, ножницы, иглолка, напёрсток.

106.	Практическая работа. Пришивание пуговиц и вешалки.	2	Практическая работа по пришиванию пуговиц и вешалки.	Уметь с помощью учителя пришивать пуговицы и вешалку.	Пуговицы, вешалки, нитки, ножницы, иглолка, напёрсток.
107.	Уход за обувью Правила размещения и хранения обуви в шкафу.	1	Просмотр презентации: «Правила размещения и хранения обуви в шкафу». Работа по картинкам, пиктограммам.	Знать (понимать) правила размещения обуви в шкафу. Стремится к трудолюбию, бережно относится к обуви.	Презентация: «Правила размещения обуви в шкафу». Картинки с обувью, пиктограммы.
108.	Различение уличной и домашней обуви.	1	Показ видеоролика: «Уличная и домашняя обувь». Воспитывать усидчивость и трудолюбие, бережное отношение к обуви.	Узнавать (различать) уличную и домашнюю обувь. Уметь бережно относится к обуви.	Видеоролик: «Уличная и домашняя обувь».
109.	Правила ухода за обувью.	1	Беседа: «Правила ухода за обувью». Мытье обуви из различных материалов (резиновые сапоги, ботинки кожаные, валенки).	Принятие правил ухода за обувью. Уметь мыть обувь из различных материалов.	Картинки с обувью.
110.	Уход за уличной обувью.	1	Уход за уличной обувью: мытье грязной обуви, вытирание ее тряпкой. Сушка обуви, различение щетки для обуви, крема для обуви, выполнение действий по чистке обуви.	Знать (различать) щетки для обуви, крема. Уметь правильно ухаживать за обувью.	Уличная обувь, тряпочка, обувная щетка, щетка для крема.
111.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	1	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание	Знать (понимать) правила, которые помогают сберечь обувь. Уметь соблюдать последовательность действий при мытье обуви.	Обувь, принадлежности для ухода за обувью.

			обуви сухой тряпкой.		
112.	Просушивание обуви.	1	Показ электрической сушки. Просушивание обуви.	Знать (понимать) правила, которые помогают сберечь обувь. Иметь представление об электрической сушке. Уметь правильно сушить обувь.	Электрическая сушка, обувь.
113.	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	1	Показ предметов чистки обуви (щетки, обувной крем). Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.	Знать (понимать) предметы чистки обуви. Уметь соблюдать последовательность действий при чистке обуви.	Обувь, крем для обуви, щетка для крема.
114.	Правила, которые помогают сберечь обувь.	2	Просмотр презентации: «Правила, которые помогают сберечь обувь». Беседа: «Почему надо ухаживать за обувью и убирать ее на место».	Знать (понимать) правила, которые помогают сберечь обувь. Уметь правильно ухаживать за обувью.	Презентация: «Правила, которые помогают сберечь обувь».
115.	Уборка территории Правила ТБ при работе с инструментами для	1	Знакомство с правилами безопасности при уборке снега. Коррекция зрительного восприятия на основе	Стремление к знаниям техники безопасности при работе с инструментами для уборки снега.	Журнал ТБ.

	уборки снега.		упражнений в узнавании, различении.		
116.	Уборка территории. Уборка снега.	1	Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности.	Уметь пользоваться лопатой и скребком при уборке снега.	Лопата.
117.	Уборка территории. Уборка снега.	1	Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности.	Уметь пользоваться лопатой и скребком при уборке снега.	Лопата.
118.	Уборка территории. Уборка снега.	1	Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности.	Уметь пользоваться лопатой и скребком при уборке снега.	Лопата.
119.	Уход за комнатными растениями Правила зимнего полива комнатных растений.	1	Беседа: «Правила зимнего полива комнатных растений». Просмотр презентации о цветах.	Знать (понимать) правила зимнего полива комнатных растений. Уметь поливать цветы.	Учебник, открытки с комнатными растениями, журналы, презентация о цветах.
120.	Полив комнатных растений.	1	Беседа: «Как надо поливать растения зимой». Полив комнатных растений.	Знать (понимать) как надо поливать растения зимой.	Комнатные растения, лейка для полива цветов.
121.	Удобрение для растений.	1	Беседа: Как надо ухаживать за комнатными растениями». Просмотр картинок, журналов.	Знать (понимать) от чего зависит уход за комнатными растениями.	Учебник, открытки с комнатными растениями, журналы, удобрение для растений.
4 четверть (40 часов)					
122.	«Покупки» Какие	1	Беседа: «Какие бывают магазины».	Иметь представление о супермаркетах.	Презентация: «Супермаркеты»,

	бывают магазины.		Просмотр презентации: «Супермаркеты»; Работа с картинками, Лото «магазин».	Уметь узнавать(различать) отделы магазинов (продукты, одежда, обувь, посуда, бытовая техника).	картинки, лото «магазин».
123.	Профессии людей, работающих в магазине.	1	Беседа: «Профессии людей, работающих в магазине» (продавец, кассир, грузчик, уборщик). Вопросы: -Как называются люди, которые пришли в магазин? -Как называются люди которые продают товар? Работа с картинками, пиктограммами. Игра: «Магазин».	Иметь представление о профессиях людей работающих в магазине. Уметь узнавать (различать) профессии людей работающих в магазине.	Картинки, пиктограммы, игра: «Магазин».
124.	Нахождение нужного товара в магазине.	1	Беседа, рассматривание картинок, сюжетно-ролевая игра «Магазин».	Уметь находить нужный товар в магазине.	Игра «Магазин».
125.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.	1	Рассматривание сюжетных картинок, практикум по составлению списка покупок, проигрывание ситуаций, дидактические игры.	Уметь ориентироваться в расположении отделов магазина, кассы и др. Находить нужный товар в магазине.	Сюжетные картинки.
126.	Практическая работа по планированию покупок.	1	Игра: «В магазине». Практическая работа по планированию покупок.	Уметь планировать покупки.	Набор игрушек, продукты-муляжи, пиктограммы.
127.	Расплата за продукты.	1	Беседа: «Деньги. Банковская карта».	Уметь планировать	Набор игрушек, продукты-муляжи.

			Игра: «В магазине». Практическая работа по расплате за продукты.	покупки.	
128.	Бюджет семьи.	1	Беседа: «Бюджет семьи». Запись в рабочую тетрадь. Игра: «Семейный бюджет».	Знать (понимать) что такое бюджет семьи.	Рабочая тетрадь.
129.	Доходы семьи.	1	Беседа: «Доходы семьи» (заработная плата, пособие, пенсия, стипендия). Просмотр презентации: «Доходы семьи». Запись в рабочую тетрадь.	Понимать из чего складываются доходы семьи.	Презентация: «Доходы семьи», рабочая тетрадь.
130.	Расходы.	1	Работа с предметными картинками. Игра: «Расход или доход».	Знать что такое расходы.	Предметные картинки.
131.	Основные расходы.	1	Беседа: «Основные расходы» (оплата за жилье, лекарства, питание, оплата за проезд) Запись в рабочую тетрадь. Игра: «Доход или расход».	Знать что такое основные расходы.	Предметные картинки.
132.	Неосновные расходы.	1	Беседа: «Неосновные расходы» (дорогие вещи, необдуманные покупки). Запись в рабочую тетрадь. Игра: «Доход или расход».	Знать что такое неосновные расходы.	Предметные картинки.
133.	Деньги.	1	Беседа: «Введение понятия денег, как необходимого атрибута процесса покупки того или иного предмета (продукта питания, одежды, инструмента)».	Знать (понимать) что такое деньги. Уметь с помощью взрослого расплачиваться за товар.	Предметные картинки, пиктограммы. Игра: «Мы расплачиваемся за товар в магазине».

			Работа с предметными картинками. Игра: «Мы расплачиваемся за товар в магазине».		
134.	Банковская карта.	1	Беседа: «Банковская карта - необходимый атрибут процесса покупки того или иного предмета (продукта питания, одежды, инструмента)». Работа с предметными картинками. Игра: «Мы расплачиваемся за товар в магазине».	Знать (понимать) что такое банковская карта. Уметь с помощью взрослого расплачиваться за товар.	Предметные картинки, пиктограммы. Игра: «Мы расплачиваемся за товар в магазине».
135.	Расчет на кассе.	1	Упражнения по расчету за товар на кассе. Игра: «Мы в магазине».	Уметь с помощью учителя рассчитаться за товар на кассе.	Игрушки, продукты-муляжи, весы, Касса.
136.	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	Просмотр презентации: «Места хранения продуктов». Игра: «Разложи продукты в места хранения».	Принятие правил хранения продуктов. Уметь разложить продукты в места хранения.	Презентация: «Места хранения продуктов». Игра: «Разложи продукты в места хранения».
137.	Сроки годности продуктов.	2	Просмотр видеоролика: «Сроки годности продуктов».	Уметь определять срок годности, найти его на этикетке товара.	Видеоролик: «Сроки годности продуктов».
138.	Взвешивание товаров.	1	Беседа: «Взвешивание товаров».	Уметь взвешивать товар, определять и набирать код товара.	Презентация: «Взвешивание товаров».
139.	Места хранения продуктов.	1	Работа с предметными картинками. Работа с пиктограммами.	Принятие правил хранения продуктов.	Предметные картинки, пиктограммы.

140.	Экскурсия в продуктовый магазин	2	Беседа: «Правила поведения в магазине». Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	Знать (понимать) расположения отделов в магазине. Уметь соблюдать правила поведения в магазине; Уметь ориентироваться в расположении отделов магазина.	
141.	Экскурсия в промтоварный магазин.	2	Беседа: «Правила поведения в магазине». Расчет на кассе.	Знать (понимать) правила поведения в магазине. Уметь с помощью учителя рассчитаться за товар на кассе.	
142.	Уход за комнатными растениями Как живут растения?	1	Беседа: «Условия, необходимые для жизни и роста». Просмотр презентации: «Уход за комнатными растениями».	Знать (понимать) условия, необходимые для жизни и роста.	Презентация: «Уход за комнатными растениями».
143.	Учимся ухаживать за комнатными растениями.	1	Беседа: Как надо ухаживать за комнатными растениями»; Просмотр картинок, видеоролика.	Знать (понимать) от чего зависит уход за комнатными растениями.	Учебник, открытки с комнатными растениями, журналы, поучительный видеоролик.
144.	Что растет на подоконнике?	1	Беседа: «Особенности листьев комнатных растений». Показ комнатных растений на слайдах. Протирание листочков влажной салфеткой.	Знать (понимать) особенности листьев комнатных растений.	Слайды с комнатными растениями.
145.	Емкости и инвентарь для комнатных	1	Показ емкостей и инвентарь для комнатных растений.	Знать (понимать) емкости и инвентарь для комнатных	Емкости и инвентарь для комнатных растений.

	растений.		Полив растений.	растений.	
146.	Уход за растениями в классе. Практическая работа.	1	Практическая работа по уходу за растениями в классе.	Уметь выполнять работу по показу учителя.	Кисточки, тряпочки для удаления пыли, пульверизатор, палочки для рыхления земли, лейка с водой.
147.	Пересадка цветов. Практическая работа.	2	Практическая работа (Пересадка цветов).	Уметь с помощью учителя пересадить цветы в другую ёмкость.	Инструменты: лопатка, перчатки для защиты рук грунт; газеты или клеенка для подстилки; вода для полива растений.
148.	Рассматривание семян, посев и посадка лука. Практическая работа.	2	Практическая работа по посадке лука «Огород на подоконники».	Уметь с помощью учителя посадить лук.	Инструменты: лопатка, перчатки для защиты рук грунт; газеты или клеенка для подстилки; вода для полива растений.
149.	Правила безопасности при работе на территории.	1	Беседа: «Правила безопасности при работе на территории».	Знать (понимать) правила безопасности при работе на территории.	Журнал ТБ, инструкция.
150.	Уборка территории Хранение инвентаря для работы на территории.	1	Беседа: «Хранение инвентаря для работы на территории».	Знать (понимать) хранение инвентаря для работы на территории.	Инвентарь.
151.	Уборка бытового мусора. Подметание территории.	1	Уборка бытового мусора Подметание территории.	Уметь последовательно выполнять действия при подметании пола.	Веник, савок, мусорный пакет, ведро для мусора.

	Практическая работа.				
152.	Весенняя уборка дорожек. Практическая работа.	2	Весенняя уборка дорожек с твердым покрытием. Практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам. Практическая работа.	Уметь последовательно выполнять действия при подметании пола. Уметь выполнять работу по показу учителя.	Веник, савок, мусорный пакет, ведро для мусора.
153.	Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем.	2	Практическая работа по уходу за территорией школы.	Уметь последовательно выполнять с помощью учителя действия при сгребании травы и листьев.	Грабли, савок, мусорный пакет, ведро для мусора.
154.	Уход за уборочным инвентарем.	1	Уход за уборочным инвентарем.	Уметь с помощью учителя почистить от грязи уборочный инвентарь.	Грабли, савок, мусорный пакет, ведро для мусора, рабочие рукавицы.

Материально-техническое обеспечение: системный блок, монитор, экран, компьютер.

Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство» предусматривает:

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

Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, утюг, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь), доски, уборочный инвентарь, лейки и др.

демонстрационный и раздаточный дидактический материал:

- предметные и сюжетные картинки, фотографии с изображением членов семьи ребенка; пиктограммы и видеозаписи действий, правил поведения;

- видеоматериалы, презентации, мультипликационные фильмы,

дидактический материал:

- изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;

- альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы;

- изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.

Оборудование:

- кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер,

- предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.),

- стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска,

- бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая

духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница),
- уборочный инвентарь (тыпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

Литература для реализации данной программы.

1. Забрамная С. Д., Исаев Т. Н. Изучаем обучая. Методические рекомендации по изучению детей с тяжелой умственной отсталостью. — М., 2017.
2. Маллер А. Р., Цикото Г. В. Воспитание детей с тяжелой интеллектуальной недостаточностью. — М.: Издательский центр «Академия», 2018.-208 с
3. Семаго Н. Я. Новые подходы к построению коррекционной работы с детьми с различными видами отклоняющегося развития. Дефектология. — 2016. — № 1. — С. 18-29.
4. Программно-методические материалы/ под ред. И.М. Бгажноковой. - М.: Гуманитар, изд. Центр ВЛАДОС, 2017.- 181 с. - (Коррекционная педагогика).
5. Живой мир. 6 класс: учеб. для спец. (коррекц.) образоват. учреждений VIII вида/Н.Б.Матвеева, М.С. Котина, Т.О. Куртова.-3-е изд.- М.: Просвещение, 2018.-95 с.:ил.
6. Устная речь.6 класс: учеб.для спец. (коррекц) образоват. учреждений VIII вида/ С.В. Комарова.- М.: Просвещение, 2019.- 96 с.: ил.
7. Жигорева М.В., Левченко И.Ю. Дети с комплексными нарушениями развития: диагностика и сопровождение. Воспитание и обучение детей с нарушениями развития. 2018, № 4. 2018. 64 с.
8. Здоровьесберегающие технологии в образовательном процессе / авт.-сост. С.А. Цабыбин.-Волгоград 2017.
9. Левченко И.Ю. Проблемы реализации ФГОС начального общего образования обучающихся с ОВЗ в работе с детьми с тяжелыми множественными нарушениями развития «Специальное образование». 2020, вып.1(57). 2020. 170 с.