

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1
имени Героя Советского Союза И. В. Королькова»

Рассмотрено
на заседании ШМО
Протокол № 5
от «25» мая 2022 г.

Согласовано
на заседании МС
Протокол № 4
от «30» августа 2022 г.

Утверждено
Приказом директора
МАОУ «СОШ №1»
от «31» августа 2022 г. № 492-О



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 6dfc294b7b889d50885617839fe09d7f
Владелец: МАОУ "СОШ № 1 ИМЕНИ ГЕРОЯ
СОВЕТСКОГО СОЮЗА И.В. КОРОЛЬКОВА",
Директор Юркова Ирина Александровна
Действителен: с 2022.10.05 по 2023.12.29

**Адаптированная рабочая программа по курсу «Домоводство» для детей с УО
(интеллектуальными нарушениями) на уровне основного общего образования
на 2022 - 2023 учебный год**

Приложение 1. Календарно-тематическое планирование
на 6 класс с УО (интеллектуальными нарушениями).

Составитель программы: Соломко Л. Н.

г. Салехард, 2022 г.

Пояснительная записка.

Рабочая программа по курсу «Домоводство» для детей с УО (интеллектуальными нарушениями) разработана в соответствии с:

1. Законом РФ от 29 декабря 2012г. №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.08.2016 N ВК-1788/07 «Об организации обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
3. Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.10.2015 №08-1786 «О рабочих программах учебных предметов»;
4. Письмом МО РФ «О создании условий для получения образования детьми с ограниченными возможностями здоровья и детьми – инвалидами» (Письмо МО РФ N АФ-150/06 от 18.04.2008г.);
5. Приказом Минобрнауки России от 19 декабря 2014 года №1598 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (Зарегистрировано в Минюсте России от 03.02.2015 №358447;
6. ФГОСом для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденным приказом МИНОБРНАУКИ России от 19.12.2014г., №1599;
7. Письмом МИНОБРНАУКИ РФ, Департамента государственной политики в сфере защиты прав детей от 20.01.17г. №07-218;
8. Учебным планом муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №1 имени Героя Советского Союза И.В. Королькова» на 2022-2023 учебный год.

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР 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.

Цели:

- социальная адаптация учащихся;
- подготовка учеников к активной хозяйственной деятельности в семье, повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

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

Общая характеристика учебного предмета

Наблюдение и опыт изучения социальной адаптации учащихся, имеющих особенности развития, показывает большие трудности в их приспособлении к самостоятельной практической жизни.

Учащийся часто сам не в состоянии выделить и освоить те социальные компоненты, которые обеспечат ему благополучное существование в современном социуме. Задача предмета «Домоводство» сориентировать, помочь разобраться в окружающей обстановке, сформировать осведомленность в бытовых и социальных вопросах, сформировать адаптивные знания, умения и навыки на доступном уровне. Предмет «Домоводство» тесно связан с такими дисциплинами как «Человек», «Профильный труд», «Окружающий социальный мир». Например, на уроках окружающего мира, на основе ознакомления с предметами и явлениями окружающей действительности наряду с другими сообщаются сведения о семье, охране здоровья, одежде и обуви, некоторых вопросах питания. На уроках по формированию математических представлений, кроме прочего, осуществляется формирование элементарных знаний по экономике ведения домашнего хозяйства. На уроках домоводства усиливается внимание к вопросам, связанным с организацией своего быта. Уроки домоводства имеют ярко выраженную коррекционную направленность. Домоводство – это организованное социальное общение, позволяющее формировать коммуникативные навыки. Как образовательная область предмет домоводства решает задачу сделать этот процесс осмысленным, а социальное поведение привычным и системным, то есть «привязанным» к определенным жизненным и бытовым ситуациям.

Личностные результаты освоения учебного предмета:

Программа направлена на то, чтобы каждый ученик, как субъект учебно–познавательной деятельности, мог проявить свои личностные качества:

- проявлять познавательный интерес;
- проявлять и выражать свои эмоции;
- обозначать свое понимание или непонимание вопроса;
- участвовать в совместной, коллективной деятельности;
- проявлять готовность следовать установленным правилам поведения и общения на уроке и на перемене;
- проявлять эмоционально-положительное отношение к сверстникам, педагогам, другим взрослым.

Предметные результаты освоения учебного предмета:

В результате обучения ученик должен-posильно усвоить основное содержание учебного предмета. Данный курс направлен, прежде всего, на обучение практическим навыкам хозяйственно-бытовой деятельности, выполнению доступных бытовых поручений, связанных с выполнением повседневных дел дома. В зависимости от особенностей психофизического развития ученики осваивают различные уровни деятельности:

- совместные действия с педагогом, родителями;
- деятельность по подражанию;
- деятельность по образцу;
- деятельность по последовательной инструкции; - самостоятельная деятельность воспитанника;
- умение ребенка исправить допущенные ошибки.

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

Предполагаемые (ожидаемые) результаты освоения программы: предполагается то, что учащиеся будут **знать и уметь**:

- 1) Знать места, где можно совершить различные покупки, виды магазинов, совершать мелкие покупки совместно с родителями;
- 2) Различать виды одежды, головных уборов и обуви по назначению;
- 3) Выполнять элементарные способы ухода за одеждой и обувью;
- 4) Уметь использовать в домашнем хозяйстве некоторые виды бытовой техники, соблюдая правила безопасности;
- 5) Соблюдать санитарно-гигиенические требования к чистоте на кухне;
- 6) Знать назначение посуды и предметов кухонного инвентаря;
- 7) Знать и уметь готовить простые блюда под контролем взрослых;
- 8) Знать и уметь использовать средства для мытья посуды, последовательность мытья посуды;
- 9) Знать и осуществлять элементарные действия по уборке помещений и территории.
- 10) Знать и соблюдать правила пользования лифтом, почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком, мусоропроводом.

При обучении по данной программе следует применять следующие специфические **методы**: моделирование реальных ситуаций с элементами игры – можно использовать на этапе закрепления пройденного материала и для формирования навыков общения; экскурсии; широко использовать наглядные средства обучения, демонстрацию учебных фильмов, особенно, если изучаемые объекты невозможно наблюдать непосредственно. Полезно использовать возможность замедленного показа или остановки кадра для более полного понимания детьми учебного материала. Так как учащиеся со сложной структурой дефекта не могут воспринимать большое количество информации, нужно выбирать фрагмент, который наиболее соответствует достижению поставленной цели, и сосредоточить внимание на нём.

Особое место в формировании социально-бытовых навыков отводится использованию предыдущего опыта, то есть умению переносить уже сформированные умения и навыки в новые ситуации. Для закрепления знаний и умений следует постоянно осуществлять повторение пройденного. Для повторения привлекается пройденный материал из других разделов, логично связанный с изучаемой темой.

Беседа на занятиях по домоводству является одним из основных методов обучения и применяется в сочетании с различными практическими работами: зарисовками, упражнениями и другими видами работ. В зависимости от задач занятия беседа может иметь различное назначение и должна сопровождаться наглядностью. Продолжительность беседы может быть различной, но она не должна являться единственным методом обучения, используемым на занятии.

Место предмета в учебном плане

В соответствие с недельным учебным планом общего образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) на предмет «Домоводство» отводится 5 часов в неделю (170 ч/в год).

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

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 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), ковровиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

Содержание предмета

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, нажимание 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.

Обращение с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка 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 солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи.

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

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.

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

Уборка территории.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

Методическая литература:

1. Программа образования учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью; Под ред. Л. Б. Баряевой, Н.Н. Яковлевой. – СПб: ЦДК проф. Л.Б.Баряевой, 2011.- 480 с.
2. Забрамная С.Д., Исаева Т.Н. изучаем обучая. Методические рекомендации по изучению детей с тяжелой и умеренной умственной отсталостью. - М.: В. Секачёв, ТЦ «Сфера», 2007.
3. Е.А.Стребелева. Формирование мышления у детей с отклонениями в развитии. Книга для педагога-дефектолога. Москва ВЛАДОС. 2005.
4. Маллер А.Р., Цикото Г.В. Обучение, воспитание, трудовая подготовка детей с глубокими нарушениями интеллекта М., 1998.
5. ФГОС для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденным приказом МИНОБРНАУКИ России от 19.12.2014г., №1599;

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Дата	Фактиче ски	Раздел. Тема	Содержание, виды деятельности
Покупки (16 часов)				
			1. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. (4ч) 2. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. (3ч) 3. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара. (3ч) 4. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе. (3ч) 5. Раскладывание продуктов в места хранения (3ч)	Учиться планировать покупки, находить нужный товар в магазине, ориентироваться в расположении отделов магазина, кассы. Соблюдать последовательность действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Соблюдать последовательность 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. Учиться раскладывать продукты в места хранения.
Обращение с кухонным инвентарем (33 часов)				
			1. Обращение с посудой. (3ч) 2. Различение предметов посуды для сервировки стола (3ч) 3. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. (3ч) 4. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. (2ч) 5. Различение предметов посуды для приготовления пищи (3ч) 6. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей. (3ч)	Знать правила безопасного поведения на кухне, правила безопасного обращения с электрическими приборами, правила поведения, когда остался дома один. Узнавать (различать) кухонные принадлежности. Соблюдать последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращаться с бытовыми приборами. Различать бытовые приборы по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знать правила техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдать последовательность действий при пользовании электробытовым прибором.

			7. Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. (2ч) 8. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. (2ч) 9. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды. (2ч) 10. Обращение с бытовыми приборами. (2ч) 11. Различение бытовых приборов по назначению. (2ч) 12. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. (2ч) 13. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. (2ч) 14. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола. (2ч)	Ребенок учится накрывать на стол. Выбирать посуду и столовые приборы. Раскладывать столовые приборы и посуду при сервировке стола. Соблюдать последовательность действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.
Приготовление пищи (49 часов)				
			1. Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. (2ч) 2. Соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи. (2ч) 3. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. (3ч) 4. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. (3ч) 5. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. (2ч) 6. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). (2ч) 7. Натирание продуктов на тёрке. (2ч) 8. Раскатывание теста. (2ч) 9. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). (2ч) 10. Соблюдение последовательности действий при варке продукта. (2ч)	Ребенок должен знать о приготовлении блюда, подготовку к приготовлению блюда. Соблюдать правила гигиены при приготовлении пищи. Выбирать продукты, необходимые для приготовления блюда. Выбирать инвентарь, необходимый для приготовления блюда. Обрабатывать продукты. Мыть продукты. Чистить овощи. чем отличается городское жилище от сельского, правила размещения семьи в квартире и доме, знать, что такое коммунальные удобства, приводить примеры. Знать правила резания ножом и уметь нарезать продукты кубиками (кольцами, полукольцами). Натирать продукты на тёрке. Раскатывать тесто. Соблюдать последовательности действий при варке: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта; при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду,

		11. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта. (2ч) 12. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката. (2ч) 13. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. (2ч) 14. Соблюдение последовательности действий при варке яйца. (2ч) 15. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда. (3ч) 16. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов. (2ч) 17. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор кухонного инвентаря. (2ч) 18. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы) (2ч) 19. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. (3ч) 20. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов. (2ч) 21. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку. (2ч) 22. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет. (3ч)	постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта; 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. 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.
Уход за вещами. Ручная и машинная стирка. (20 часов)			

			1. Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. (2ч). 2. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. (2ч). 3. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. (2ч). 4. Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (3ч). 5. Сортировка белья перед стиркой. (2ч) 6. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. (3ч) 7. Мытье и сушка машины. (3ч) 8. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке (3ч)	Ребенок должен знать, как работают бытовые приборы у себя дома, соблюдать меры безопасности при пользовании бытовыми приборами. Приводить примеры вредного влияния отдельных приборов на здоровье человека. Как работают бытовые приборы. Меры безопасности при работе с бытовой техникой. Уметь проводить замачивание, застирывание, полоскание, выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Знать, как сортировать белье перед стиркой. Знать, как закладывать и вынимать белье из машины. Устанавливать программу и температурный режим. Знать правила мытья и сушки машины. Соблюдать последовательность 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.
Уход за вещами. Глажение утюгом. (12 часов)				
			1. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). (3ч) 2. Соблюдение последовательности действий при глажении белья. (3ч) 3. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». (3ч) 4. Чистка одежды. (3ч)	Различать составные части утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдать последовательность действий при глажении белья, складывать белье и одежду после стирки. Вывешивать одежду на «плечики», чистить одежду.
Уход за вещами. Уход за обувью (8 часов)				

			1. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. (3ч) 2. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. (3ч) 3. Просушивание обуви. (2ч)	Знать последовательность действий при мытье обуви, различать обувь по назначению, правильно ухаживать за обувью. Соблюдать последовательность действий при чистке обуви: открывать тюбик с кремом, наносить крем на ботинок, распределять крем по всей поверхности ботинка, натирать поверхность ботинка, закрывать тюбик с кремом.
Уборка помещений. Уборка мебели. (6 часов)				
			1. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. (2ч) 2. Вытирание поверхности мебели. (2ч) 3. Последовательность действий при мытье поверхностей мебели (2ч).	Знать предметы мебели и их назначение, уметь с помощью простых средств ухаживать за мягкой мебелью, знать средства чистки мебели, приводить примеры из жизни, знать правила ухода за мебелью. Средства ухода за мебелью. Чистка ковров, мягкой мебели
Уборка помещений. Мытье стекол. (6 часов)				
			1. Мытьё стёкол. (2ч) 2. Мытьё зеркал. (2ч) 3. Последовательность действий при мытье стекла (2ч)	Уметь показать, как правильно чистить стекло. 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.
Уборка помещений. Уборка пола (12 часов)				
			1. Последовательность действий при подметании пола. (2ч) 2. Различение основных частей пылесоса. (2ч) 3. Подготовка пылесоса к работе. (2ч) 4. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. (2ч) 5. Включение, выключение, отсоединение съемных деталей пылесоса. (2ч) 6. Соблюдение последовательности действий при мытье пола. (2ч)	Знать последовательность действий при подметании пола. Различать основные части пылесоса. Соблюдать правила подготовки пылесоса к работе. Соблюдать 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. Соблюдать последовательность действий при мытье пола. Знать, как наполнять емкости для мытья пола водой, добавлять

				моющего средства в воду, намачивать и отжимать тряпки, мыть пола, выливать использованную воду, просушивать мокрые тряпки.
Уборка территории. (10часов)				
			1. Уборка бытового мусора. (2ч) Подметание территории. (2ч) Сгребание травы и листьев. (2ч) 4. Уход за уборочным инвентарем. (2ч) 5.Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. (2ч)	Ребенок приводит примеры связи с другими предметами, учится понимать назначение предмета «домоводство», связь с другими школьными предметами, уметь приводить примеры, уметь объяснять значение домоводства в домашних условиях, приводить примеры правильной организации жизни в семье. Знать правила безопасности в бытовых условиях с учетом знаний предмета.