

1. Пояснительная записка к рабочей программе по учебному предмету «Домоводство» для обучающихся 5-б класас, вариант 2 ФГОС.

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждённого приказом Минобрнауки РФ от 19 декабря 2014 года №1599,
- Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГОУ ЯО «Рыбинская школа – интернат №1» (Вариант 2).

Цели и задачи по учебному предмету «Домоводство»

Цель программы - повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи, решаемые при реализации рабочей программы:

- формировать умения обращаться с инвентарем и электроприборами;
- осваивать действия по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.
- корригировать познавательную деятельность, высшие психические функции у обучающихся с умеренной умственной отсталостью.
- способствовать социальной адаптации обучающихся с ОВЗ;
- формировать нравственно-этические качества.

2. Общая характеристика учебного предмета.

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.

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.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане.

Учебный предмет «Домоводство» входит в предметную область «Окружающий мир» и относится к обязательной части учебного плана образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

В соответствии с годовым учебным планом ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат №1» курс учебного предмета «Домоводство» в 5-б классе рассчитан на 102 часа, 34 учебные недели. Количество часов в неделю составляет 3 часа.

4. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Домоводство».

Характеристика базовых учебных действий:

1. Создание благоприятной обстановки, способствующей формированию положительной мотивации пребывания в образовательной организации и эмоциональному конструктивному взаимодействию с взрослыми (родственник, специалист, ассистент и др.) и сверстниками.
Включает следующие умения: 1) принятие контакта, инициированного взрослым; 2) установление контакта с педагогом и другими взрослыми, участвующими в организации учебного процесса; 3) ориентация в учебной среде (пространство, материалы, расписание) класса: нахождение индивидуального шкафа для хранения личных вещей; нахождение своего (рабочего) места за столом; нахождение своего набора индивидуальных заданий; нахождение места хранения набора индивидуальных заданий; нахождение места для отдыха; нахождение места, предназначенного для игровой деятельности; нахождение места хранения игрушек;
2. Формирование учебного поведения
Включает следующие умения: 1) выполнение простых речевых инструкций (дай, возьми, встань, сядь, подними и др.); 2) использование по назначению учебных материалов; 3) выполнение простых действий с одним предметом (по подражанию); 4) выполнение действий с предметами (по подражанию); 5) выполнение простых действий с картинками (по подражанию); 6) выполнение соотнесения одинаковых предметов (по образцу); 7) выполнение соотнесения одинаковых картинок (по образцу); 8) выполнение простых действий с предметами и картинками (по образцу);
3. Формирование умения выполнять задания в соответствии с определенными характеристиками
Включает следующие умения: 1) выполнение задания полностью (от начала до конца); 2) выполнение задания в течение периода времени, обозначенного наглядно (при помощи таймера, будильника, песочных часов);

Личностные результаты:

Осознание себя как ученика, заинтересованного обучением, занятиями.

Проявление самостоятельности в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.

Понимание личной ответственности за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.

Готовность к безопасному и бережному поведению в быту.

Предметные результаты:

Формирование трудолюбия, аккуратности, терпения, усидчивости.

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

Привитие желания и стремления готовить доброкачественную и полезную пищу.

Формирование трудовых умений, необходимых в разных жизненных сферах.

Умения адекватно применять доступные технологии и освоенные трудовые навыки для полноценной коммуникации, социального и трудового взаимодействия.

Приобретение навыков самостоятельной работы и работы в коллективе.

5. Основное содержание учебного предмета.

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уход за вещами», «Уборка помещений», «Уборка территории». Большинство разделов включает задачи, требующие обучения отдельным операциям, после того как ребенок их освоит, он учится соблюдать последовательность этих операций. Процесс обучения предусматривает овладение умениями выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.

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.

Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.

Раскладывание продуктов в места хранения.

Обращение с кухонным инвентарем.

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.

Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.

Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.

Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.

Накрывание на стол.

Соблюдение последовательности действий при сервировке стола.

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. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком).

Соблюдение последовательности действий при варке продукта.
Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда.
Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.

Уход за вещами.

Ручная стирка. Вывешивание белья на просушку.

Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.

Глажение утюгом. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.

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. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Мытье стекла (зеркала).

Уборка территории.

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

6. Тематическое планирование учебного предмета «Изобразительная деятельность» 5-6 класс, вариант 2 ФГОС.

№ п/п	Раздел программы	Содержание	Кол-во часов	Виды деятельности
1	Покупки	<p>Планирование покупок. Выбор места совершения покупок.</p> <p>Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.</p> <p>Раскладывание продуктов в места хранения.</p>	10	<p>Умение различать моющие средства. Различение верхней одежды. Различение головных уборов.</p> <p>Практикум.</p> <p>Работа с предметной наглядностью.</p> <p>Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции учителя (под руководством учителя).</p> <p>Просмотр обучающих видеосюжетов.</p> <p>Экскурсии.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Выполнение действий по графической инструкции.</p>
2	Обращение с кухонным инвентарем	<p>Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).</p> <p>Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).</p> <p>Различение чистой и грязной посуды.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.</p> <p>Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.</p> <p>Накрывание на стол.</p>	18	<p>Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции учителя (под руководством учителя)</p> <p>Практикум.</p> <p>Работа с предметной и изобразительной наглядностью. Выполнение действий по инструкции учителя.</p> <p>Выполнение действий самостоятельно.</p>

		Соблюдение последовательности действий при сервировке стола.		
3	Приготовление пищи	<p>Приготовление блюда.</p> <p>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. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком).</p> <p>Соблюдение последовательности действий при варке продукта.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.</p>	25	<p>Работа с наглядным материалом.</p> <p>Сюжетно- ролевая игра.</p> <p>Наблюдение.</p> <p>Экскурсия на кухню школы.</p> <p>Просмотр обучающих видеосюжетов.</p> <p>Выполнение элементов практической работы.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Опыты.</p> <p>Коллективная работа.</p> <p>Индивидуальная работа.</p> <p>Работа с графическим планом нового навыка.</p> <p>Дидактические игры.</p>
4	Уход за вещами	<p>Ручная стирка. Вывешивание белья на просушку.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.</p> <p>Глажение утюгом. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.</p>	21	<p>Коллективная работа.</p> <p>Индивидуальная работа.</p> <p>Работа с раздаточным материалом.</p> <p>Выполнение элементов практической работы.</p> <p>Практическая работа.</p>
5	Уборка помещения	<p>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.</p>	13	<p>Работа с наглядным материалом.</p> <p>Сюжетно- ролевая игра.</p> <p>Наблюдение.</p> <p>Коллективная работа.</p> <p>Индивидуальная работа.</p> <p>Работа с предметной наглядностью.</p> <p>Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции учителя (под руководством учителя).</p>

		Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Мытье стекла (зеркала).		Просмотр обучающих видеосюжетов.
6	Уборка территории	Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.	15	Работа с предметной наглядностью. Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции учителя (под руководством учителя). Просмотр обучающих видеосюжетов.
				Итого: 102 часа.

7. Поурочное планирование

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Содержание	Понятийный словарь	Дата
Покупки					
1	Домоводство. Правила поведения в учебном классе «Домоводство».	1	Повторное знакомство детей с учебным предметом «Домоводство». Учебная зона, оборудованная партами, столом для учителя и доской. Зона «Гостиная» - для выполнения практических работ по уборке помещения. Зона «Кухня», оборудованная кухонным гарнитуром, посудой, электробытовыми приборами. Зона «Спальня» и т.д.	Новый класс. Домоводство. «Кухня». «Спальня».	
2	Соблюдение правил техники безопасности в кабинете.	1	Урок – игра «Правила поведения на уроке». Разучивание символических социальных жестов.	Правила. Техника безопасности.	
3	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок.	1	Формирование представлений о том, где совершаются покупки, разнообразии магазинов. Игра «Собираемся в магазин». Постановка цели, определение, что необходимо взять с собой (сумка, пакет, деньги или банковская карта, список покупок), определение маршрута.	Покупки. Продукты. Магазин.	
4	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.	1	Формирование представлений о том, что в каждом магазине есть разные отделы, определение отдела в котором необходимо совершить покупку. Ориентировка в отделах магазина. Поиск нужных товаров. Правила поведения в магазине.	Покупки. Отдел. Товар. Касса.	
5	Молочные продукты.	1	Формирование представлений об отделе с молочными продуктами. Это отдел с холодильными агрегатами. Все молочные продукты хранятся в холодильниках. Разнообразие молочных продуктов. Что их объединяет. Из чего их производят.	Молочные продукты. Творог. Сыр	
6	Хлебобулочные продукты.	1	Формирование представлений об отделе с хлебобулочными продуктами. Как хранятся хлебобулочные изделия. Разнообразие хлебобулочных изделий. Что их объединяет. Из чего их производят.	Зерно. Выпечка.	
7	Соблюдение последовательности	1	Складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку.	Весы. Взвешивание. Ценник.	

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Содержание	Понятийный словарь	Дата
	действий при расчете на кассе.				
8	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара.	1	Выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.	Касса. Оплата. Расчет. Чек.	
9	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	Формирование представлений о необходимости раскладывать покупки, принесенные домой в места хранения. Портящиеся продукты и не портящиеся. Разнообразие мест хранения: холодильник, шкаф.	Шкаф для круп. Холодильник.	
10	Сюжетно-ролевая игра «Покупка продуктов»	1	Закреплять полученные знания о походе в магазин и приобретении разнообразных товаров в сюжетно - ролевой игре «Покупка продуктов».	Роль. Продавец. Покупатель.	
Обращение с кухонным инвентарем					
11	Кухня. Правила безопасности на кухне.	1	Ознакомление детей с посудой, правила обращения с посудой-относиться аккуратно, не стучать, не бросать. Изучают правила по пожарной безопасности на кухне.	Кухня. Чистота.	
12	Соблюдение санитарно-гигиенических требований на занятиях.	1	Формирование знаний о необходимости соблюдения требований к чистоте на кухне. Социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности, сформированность мотивации к обучению и познанию, социальные компетенции, личностные качества.	Чистота. Гигиена. Уборка.	
13	Сюжетно-ролевая игра «Ждем гостей».	1	Закреплять полученные знания о подготовке к приему гостей, накрыванию на стол, в сюжетно - ролевой игре «Ждем гостей».	Угощения.	
14	Виды посуды.	1	Расширение и систематизация знаний обучающихся по теме. Узнавание предметов посуды на картинке, реальные предметы. Рисование, закрашивание предложенных картинок по теме. Сравнение предметов посуды, объяснение необходимости каждого. Работа с речевым материалом. Беседа на изучаемую тему. Работа по карточкам.	Терка. Венчик. Разделочная доска.	

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Содержание	Понятийный словарь	Дата
15	Сервировка стола. Различение предметов посуды.	1	Формирование представлений о посуде, различение посуды в зависимости от цели ее использования: для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож)		
16	Различение предметов посуды для приготовления пищи.	1	Формирование представлений о посуде, различение посуды в зависимости от цели ее использования: для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).		
17	Узнавание, (различение) кухонных принадлежностей.	1	Формирование представлений о разнообразии кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, душлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).		
18	Сюжетно ролевая игра «Варим суп».	1	Закреплять полученные знания о посуде, различение посуды в зависимости от цели ее использования: для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Закрепление знания овощей.	Кастрюля. Половник.	
19	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.		Формирование представлений о различиях между чистой и грязной посудой. Устанавливать причинно-следственные связи. Отвечать на вопрос: «Почему посуда стала грязной?», «Что нужно сделать, что бы посуда стала чистой?».	Посуда. Грязная. Чистая.	
20	Различение чистой и грязной посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой.	1	Формирование представлений о различиях между чистой и грязной посудой. Соблюдение последовательности действий при очищении посуды, складывание посуды в раковину или таз, заливание водой, протирание посуды губкой. Соблюдение техники безопасности и правил обращения с посудой.	Замачивание. Протирание.	
21	Различение чистой и грязной посуды. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	1	Формирование представлений о том, чем отличается грязная и чистая посуда. Дидактическая игра «Чистая посуда». Формирование умения классифицировать предметы, по определенному признаку. Распределение посуды на сушилке.	Ополаскивание . Сушка посуды. Сушилка.	

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Содержание	Понятийный словарь	Дата
22	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды	1	Очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами.	Сначала. Потом.	
23	Практическая работа. Мытье посуды.	1	Формирование умения мыть посуду, пользоваться губкой, средством для мытья посуды.	Средство для мытья	
24	Хранение посуды.	1	Формирование представлений о том, где хранится посуда.	посуды.	
25	Различение бытовых приборов по назначению.	1	Различение бытовых приборов по назначению: блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.	Бытовые приборы. Закипел. Миксер. Блендер.	
26	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Электрический чайник.	1	Формирование представлений о правилах пользования электрическим прибором – чайником. Знание порядка действий при включении. Узнавание признаков закипания чайника.	Включить. Выключить. Гостеприимств о. Гости. Посуда. Столовые приборы. Сервировка. Солонка. Ваза.	
27	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Электрический чайник.	1	Формировать умение соблюдать последовательность действий при пользовании электробытовым прибором – чайником. Знание порядка действий при включении. Узнавание признаков закипания чайника.		
28	Сюжетно-ролевая игра. «Приходите к нам на чай».	1	Формирование представлений о правилах поведения при приеме гостей, о том что значит быть гостеприимным, закрепление знания и умения использовать вежливые слова.		

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Содержание	Понятийный словарь	Дата
Приготовление пищи					
29	Подготовка к приготовлению блюда.	1	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	Блюдо.	
30	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Бутерброд.	1	Покупка продуктов. Выбор продуктов из мест хранения. Обработка продуктов.	Бутерброд. Инвентарь.	
31	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Бутерброд.	1	Приготовление бутерброда с сыром или колбасой. Выбор необходимого инвентаря: доска, нож, тарелка.	Приготовить. Отрезать.	
32	Сюжетно-ролевая игра. «Бутерброды на завтрак».		Формирование представлений о выбранной игровой ситуации. Включение в игру каждого обучающегося. Отработка действий при приготовлении бутерброда с игрушечным инвентарем.	Приготовление пищи. Пища	
33	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1	Повторение правил безопасности на кухне, правил пользования кухонной утварью, электрическими приборами. Соблюдение чистоты на кухне, отработка навыков по уходу за предметами мебели (стол, стулья, кухонный гарнитур) в зоне класса «Кухня».		
34	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда.	1	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).	Приготовление .	
35	Практическая работа. Приготовление бутербродов с сыром.	1	Применение полученных навыков о приготовлении блюда на практике. Работа с продуктами, приготовление бутербродов с сыром.	Продукты.	
36	Овощи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	Повторение темы «Овощи», узнавание и соотнесение овощей реальных с изображенными на демонстрационных карточках. Выбор продуктов необходимых для приготовления блюда: «Салат из помидор и огурцов».	Салат. Овощи. Помидор. Огурец.	

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Содержание	Понятийный словарь	Дата
	Салат из помидор и огурцов.				
37	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Салат из помидор и огурцов.	1	Повторение темы «Овощи», узнавание и соотнесение овощей реальных с изображенными на демонстрационных карточках. Выбор инвентаря необходимого для приготовления блюда: «Салат из помидор и огурцов».	Инвентарь. Столовые приборы. Сервировка.	
38	Сюжетно-ролевая игра: «Салат из помидор и огурцов».	1	Формирование представлений о выбранной игровой ситуации. Включение в игру каждого обучающегося. Отработка действий при приготовлении салата с игрушечным инвентарем. Перемешивание продуктов ложкой.	Салат. Роль.	
39	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1	Повторение правил безопасности на кухне, правил пользования кухонной утварью, электрическими приборами. Соблюдение чистоты на кухне, отработка навыков по уходу за предметами мебели (стол, стулья, кухонный гарнитур) в зоне класса «Кухня».	Чистота. Кухонная утварь.	
40	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата из помидор и огурцов.	1	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Перемешивание продуктов ложкой.	Кухонный гарнитур. Перемешать.	
41	Практическая работа. Приготовление салата из помидор и огурцов.	1	Применение полученных навыков о приготовлении блюда на практике. Работа с продуктами, приготовление салата из помидор и огурцов.	Продукты. Блюдо.	
42	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Омлет.	1	Узнавание и соотнесение реальных продуктов с изображенными на демонстрационных карточках. Выбор продуктов для приготовления блюда: «Омлет».	Блюдо. Омлет	
43	Выбор инвентаря, необходимого для	1	Узнавание и соотнесение реальных предметов кухонной утвари с изображенными на демонстрационных карточках. Выбор инвентаря необходимого для приготовления блюда: «Омлет».	Инвентарь. Посуда. Перемешать.	

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Содержание	Понятийный словарь	Дата
	приготовления блюда. Омлет.				
44	Сюжетно-ролевая игра: «Готовим Омлет».	1	Формирование представлений о выбранной игровой ситуации. Включение в игру каждого обучающегося. Отработка действий при приготовлении омлета с игрушечным инвентарем. Перемешивание продуктов с помощью венчика.	Венчик. Миска.	
45	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1	Повторение правил безопасности на кухне, правил пользования кухонной утварью, электрическими приборами. Соблюдение чистоты на кухне, отработка навыков по уходу за предметами мебели (стол, стулья, кухонный гарнитур) в зоне класса «Кухня».	Приготовление пищи.	
46	Соблюдение последовательности действий при приготовлении омлета.	1	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Перемешивание продуктов с помощью венчика. Выливание получившейся смеси в сковороду. Приготовление.	Мыть. Чистить. Разбить.	
47	Практическая работа. Приготовление омлета.	1	Применение полученных навыков о приготовлении блюда на практике. Работа с продуктами, приготовление омлета.	Омлет. Венчик. Взбить.	
48	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Гречневая каша.	1	Повторение темы «Крупы», узнавание и соотнесение гречневой крупы с изображениями на демонстрационных карточках. Выбор продуктов необходимых для приготовления блюда: «Гречневая каша».	Продукты. Блюдо. Пюре.	
49	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Правила промывания крупы. Гречневая каша.	1	Повторение темы «Крупы», узнавание и соотнесение овощей реальных с изображенными на демонстрационных карточках. Выбор инвентаря необходимого для приготовления блюда: «Гречневая каша». Кастрюля.	Крупа. Греча. Каша. Кастрюля.	
50	Сюжетно-ролевая игра: «Готовим гречневую кашу».	1	Формирование представлений о выбранной игровой ситуации. Включение в игру каждого обучающегося. Отработка действий при приготовлении гречневой каши с игрушечным инвентарем.	Промыть.	

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Содержание	Понятийный словарь	Дата
51	Правила безопасности при пользовании электроприборами. Электроплита.	1	Повторение правил безопасности на кухне, правил пользования кухонной утварью, электрическими приборами. Соблюдение чистоты на кухне, отработка навыков по уходу за предметами мебели (стол, стулья, кухонный гарнитур) в зоне класса «Кухня».	Электроприбор. Электроплита. Кухня.	
52	Соблюдение последовательности действий при приготовлении гречневой каши.	1	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Перебирание крупы. Мытье крупы. Пользование электроплитой.	Перебрать. Промыть.	
53	Практическая работа. Приготовление гречневой каши.	1	Применение полученных навыков о приготовлении блюда на практике. Работа с крупой, приготовление гречневой каши.		
Уход за вещами					
54	Одежда и её значение в жизни человека.	1	Формирование представлений о значении одежды в жизни человека. Воспитание опрятности, аккуратности.	Одежда.	
55	Сортировка и складывание белья.	1	Формирование умения выполнять складывание белья под контролем педагога. Выработка координированных движений пальцев и рук.	Сортировка. Складывание.	
56	Вывешивание одежды на плечики.	1	Правила и приёмы повседневного ухода за одеждой. Предупреждение загрязнения, сушка, чистка, подготовка к хранению.	Плечики. Повесить.	
57	Чистка одежды щёткой.	1	Расширять представления по теме. Учить пользоваться щёткой для чистки одежды.	Щетка. Чистить.	
58	Правила и приёмы повседневного ухода за одеждой.	1	Ознакомление с правилами и приёмами повседневного ухода за одеждой и головными уборами. Формировать умение чистить и сушить свою одежду. Воспитывать опрятность и аккуратность. Практическое применение знаний и умений.	Уход. Аккуратность Опрятность.	

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Содержание	Понятийный словарь	Дата
59	Виды застёжек на одежде. Способы расстегивания и застёгивания одежды.	1	Инсценировка одевания на прогулку. Применение знаний и умений по изучаемой теме. Применение практических умений застёгивания различных видов застёжек (молния, пуговицы, липучки, шнуровка).	Молния. Пуговицы. Липучки. Шнуровка.	
60	Соблюдение последовательности действий по уходу за одеждой.	1	Применение знаний и умений по изучаемой теме. Применение практических умений ухода за повседневной одеждой: чистка щеткой, складывание, вывешивание на плечики.	Отряхнуть. Сложить. Повесить.	
61	Глажение утюгом.	1	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	Гладить. Утюг.	
62	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	1	Установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья.	Установка. Утюг. Раскладывание белья.	
63	Практическая работа. «Глажка носовых платочков».	1	Раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья.	Утюг. Гладильная доска.	
64	Складывание белья и одежды.	1	Формирование умения складывать нижнее белье (майку), джемпер (рубашку) и брюки; убирать в шкаф.	Нижнее белье.	
65	Вывешивание одежды на «плечики».	1	Формирование умения вешать разные вещи на вешалку.	Одежда. «Плечики».	
66	Знакомство с обстановкой в зоне «Спальня», оборудованной в классе «Домоводство».	1	Формирование представлений о предметах мебели, находящихся в спальне, их назначении, целях использования: кровать, подушка, одеяло, покрывало, постельное белье, ковер, тумбочка.	Спальня. Мебель. Постельное белье.	
67	Уборка кровати после сна.	1	Формирование представлений о необходимости убирать кровать после сна: взбивать подушку, стряхивать простынь, складывать пополам и поправлять одеяло, застилать кровать покрывалом.	Комплект. Наволочка. Пододеяльник	

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Содержание	Понятийный словарь	Дата
68	Постельное белье.	1	Формирование представлений о постельном белье: наволочка, простынь, пододеяльник. Формирование представлений о том какая часть комплекта постельного белья для чего предназначена.	Простынь.	
69	Соблюдение последовательности при смене постельного белья.	1	Соблюдение последовательности при смене постельного белья: снятие наволочки с подушки, простыни с матраца, пододеяльника с одеяла. Заправление чистого комплекта постельного белья: простыни, пододеяльника, наволочки.	Снять. Отряхнуть. Взбить. Застелить.	
70	Практическая работа. Смена постельного белья	1	Отработка умения по смене постельного белья, соблюдение последовательности действий.	Постельное белье.	
71	Чистка одежды.	1	Чистка одежды с помощью щетки для одежды и ролика с липким слоем.	Чистить.	
72	Уход за обувью.	1	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.	Обувь. Крем. Щетка для обуви.	
73	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	1	Намачивание и отжимание тряпки, протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой.	Влажная тряпочка. Сухая тряпочка.	
74	Практическая работа. «Убери вещи на свое место».	1	Формирование знаний о правильном месте расположения разнообразных предметов в комнатах, их назначении. Формирование умений находить место для вещей (книга, пульт, чашка, тряпка, фартук), раскладывание предметов по местам.	Раскладывание. Вещи. Мебель.	
Уборка помещения					
75	Вытирание поверхности мебели от пыли.	1	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.	Поверхность. Предметы интерьера.	

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Содержание	Понятийный словарь	Дата
76	Практическая работа. Вытирание поверхностей мебели от пыли.	1	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.	Мебель. Поверхность. Пыль. Влажная уборка.	
77	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	1	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.	Приготовление инвентаря. Вытирать. Раскладывать.	
78	Уборка пола.	1	Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	Мусор. Замести.	
79	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	1	Сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.	Сметание. Заметание. Совок. Урна.	
80	Практическая работа. Подметание пола.	1	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.	Подмести. Замести.	
81	Подготовка пылесоса к работе.	1	Различение частей пылесоса, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки),	Пылесос. Мощность.	
82	Чистка поверхности пылесосом.	1	Чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса.	Вилка. Розетка.	
83	Практическая работа. Чистка ковра пылесосом.	1	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.	Ковер. Ворс. Пылесос. Включить. Выключить.	
84	Соблюдение последовательности	1	Наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной	Средство. Отжать.	

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Содержание	Понятийный словарь	Дата
	действий при мытье пола.		воды, просушивание мокрых тряпок.	Намочить.	
85	Практическая работа. Мытье пола в классе.	1	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.	Протирать. Мыть. Пол. Поверхность.	
86	Мытье стекла (зеркала).	1	Наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.	Рама. Подоконник.	
87	Практическая работа. Мытье зеркал и стеклянных поверхностей.	1	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.	Стекло. Поверхность. Зеркало.	
Уборка территории					
88	Уборка бытового мусора.	1	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.	Мусор. Уборка. Заметание.	
89	Правила безопасности при работе с инвентарем для уборки. Веник. Метла.	1	Соблюдение правил безопасности при работе с инвентарем для уборки. Формирование правильного захвата инвентаря, использование его по назначению. Сметание мусора в одном направлении. Заметание мусора на совок с помощью веника, швабры.	Инвентарь. Веник. Метла. Мусор.	
90	Подметание территории.	1	Соблюдение порядка действий при работе с инвентарем для уборки. Формирование правильного захвата инвентаря, использование его по назначению. Сметание мусора в одном направлении. Заметание мусора на совок с помощью веника.	Назначение инвентаря.	

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Содержание	Понятийный словарь	Дата
91	Правила безопасности при работе с инвентарем для уборки. Грабли.	1	Соблюдение правил безопасности при работе с инвентарем для уборки. Грабли. Формирование правильного захвата инвентаря (зубчиками вниз), использование его по назначению. Сгребание прошлогодней листвы в одном направлении. Формирование кучи из листьев.	Грабли. Зубчики.	
92	Сгребание травы и листьев.	1	Грабли. Формирование правильного захвата инвентаря (зубчиками вниз), использование его по назначению. Сгребание прошлогодней листвы в одном направлении. Формирование кучи из листьев.	Садовые ножницы. Территория.	
93	Практическая работа. Выход на территорию школы. Работа на клумбе. Уборка прошлогодней травы.	1	Работа на клумбе. Уборка прошлогодней травы. Обрезание сухих прошлогодних растений. Соблюдение техники безопасности при работе с садовыми ножницами. Рыхление, формирование представлений о многолетних растениях, которые растут на клумбе ежегодно. Наблюдение на ростом и развитием растений.	Сухие листья - обрезка. Прошлогодняя листва.	
94	Уход за уборочным инвентарем.	1	Формирование представлений о том, где и как хранится уборочный инвентарь. Уход за инвентарем после использования: выжимание и развешивание тряпок, выливание из ведер и тазов грязной использованной воды.	Инвентарь. Ведро. Таз. Лейка.	
95	Уход за рассадой цветов для школьных клумб.	1	Формирование представлений о том, как растет цветок, об особенностях ухода за рассадой. Полив, подкормка. Наполнение леек водой для полива. Соблюдение чистоты на подоконниках, вытирание лишней воды после полива рассады.	Клумба. Рассада. Пульверизатор.	
96	Правила безопасности при работе с инвентарем. Лейка. Пульверизатор.	1	Формирование представлений о правилах работы с пульверизатором. Отработка правильного захвата, контроль количества распыливаемой воды, удерживание правильного направления (на цветок, растение, рассаду). Закрепление умения пользоваться лейкой.	Инвентарь. Лейка. Пульверизатор. Прыскать.	
97	Пересадка комнатных растений в горшки.	1	Практическая работа по пересадке растений в горшки. Подготовка: одевание фартука, перчаток; наполнение горшка землей, полив земли, посадка растения, повторный полив. Уборка грязи и инвентаря после работы.	Название рассады. Бархатцы. Нюгетки.	

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Содержание	Понятийный словарь	Дата
98	Уход за комнатными растениями. Протирка пыли с цветов.	1	Формирование представлений о необходимости ухода за комнатными растениями. Подготовка к протиранию пыли с цветов. Работа с пульверизатором, соблюдение аккуратности, последовательности действий.	Ветошь. Листва. Пыль.	
99	Уход за комнатными растениями. Полив, подкормка.	1	Формирование представлений о том, как растет цветок, об особенностях ухода за рассадой. Полив, подкормка. Наполнение леек водой для полива. Соблюдение чистоты на подоконниках, вытирание лишней воды после полива рассады.	Комнатные растения. Полив. Норма.	
100	Высадка цветочной рассады на клумбу.	1	Практическая работа по пересадке цветочной рассады на клумбу. Подготовка: одевание фартука, перчаток. Подготовка земли, лунок, полив земли, посадка растения, повторный полив. Уборка грязи и инвентаря после работы.	Клумба. Рассада. Земля. Лунки.	
101	Уход за растениями. Опрыскивание цветов.	1	Формирование представлений о необходимости ухода за растениями, растущими на школьной клумбе. Подготовка к работе с инвентарем на клумбе. Опрыскивание растений, полив, рыхление земли.	Растения. Цветы. Опрыскив-ие.	
102	Практическая работа. Выход на территорию школы. Работа на клумбе. Полив.	1	Формирование представлений о необходимости ухода за растениями, растущими на школьной клумбе. Подготовка к работе с инвентарем на клумбе. Опрыскивание растений, полив, рыхление земли.	Клумба. Труд. Инвентарь. Поливать. Рыхлить.	

**8. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательной деятельности по учебному предмету: «Домоводство»
5 б класс, вариант 2 ФГОС.**

Технические средства обучения	<ol style="list-style-type: none"> 1. Телевизор 2. DVD плеер 3. Компьютер 4. Колонки
Дидактические материалы и пособия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изображения предметов, людей, объектов природы и др. <ul style="list-style-type: none"> • Тематические карточки для демонстрации: «Одежда»; «Электроприборы»; «Тело человека»; «Режим дня»; «Правила поведения»; «Магазин» Набор карточек системы «Рессы» 2. Визуальные инструкции для соблюдения правил при пользовании электроприборами, выполнении бытовых действий, поручений.
	<p>Настольно-печатные игры</p> <ul style="list-style-type: none"> • Серия: Учись играя - «Часть и целое»; «Цвет»; «Обобщения»; «Контур». • Лото «Мой дом». Разрезные картинки
	<p>Предметы для выполнения разных хозяйственных работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Щетки для одежды, для посуды; • Перчатки; • Губки, мыло; • Тряпки для протирания пыли, мытья полов; • Ведра, швабры, тазы, ковшики, пульверизаторы; • Цветочные горшки и т.д. <p>Пособия, позволяющие выполнять упражнения на сортировку, группировку различных предметов, их соотнесения по определенным признакам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Игра: Однем куклу по сезону; • Шнуровки: «Ботинки»; «Пуговица с иглой»;
	<p>Предметы для сюжетно-ролевых игр:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Набор посуды; Телефон; Плита; • Дом; Касса; • Ванночка для купания; • Набор «Овощи», «Фрукты», «Хлебобулочные изделия».
Оборудование	<p>Кухонный гарнитур, электроплита, электрический чайник, кухонный комбайн, гладильная доска, утюг.</p>
Специально оборудованные места	<p>Учебный класс «Домоводство»</p>

