

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Тацинская средняя общеобразовательная школа №3

«Утверждаю»
директор МБОУ
ТСОШ№3 Приказ от 30.08.2024г № 100
_____ С.А.Бударин

**Адаптированная основная общеобразовательная программа
для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями),
по предмету «Домоводство»
уровень образования: начальное общее образование, 4класс**

Обучения на дому (УО вариант 2, СИПР)

Адаптивная рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью в умеренной, глубокой или тяжелой степени, с тяжелыми и множественными нарушениями развития Программа по учебному предмету «Домоводство» для детей с умеренной, тяжелой умственной отсталостью и ТМНР обучающихся по адаптированной основной общеобразовательной программе (вариант 2).

Количество часов: 3ч. в неделю, 102 часа за год.

Учитель:Бондаренко Александра Борисовна.

ст. Тацинская
2024-2025год

1. Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ФГОС УО, Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014г. № 1599;
- Постановлением от 10.07.2015 № 26 "Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья".

Рабочая программа по предмету «Домоводство» 4 класс составлена в соответствии с ФГОС УО.

Предмет «Домоводство»

Рабочая программа направлена на достижение следующих целей:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда; знаний о составляющих технологической культуры, организации производства и труда, снижение негативных последствий производственной деятельности на окружающую среду и здоровье человека, путей получения профессии и построения профессиональной карьеры;
- овладение трудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда; умениями рациональной организации трудовой деятельности, изготовления объектов труда с учетом эстетических и экологических требований, сопоставление профессиональных планов с состоянием здоровья, образовательным потенциалом, личностными особенностями;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, творческих, коммуникативных и организаторских способностей, способности к самостоятельному поиску и использованию информации для решения практических задач в сфере технологической деятельности, к анализу трудового процесса, к деловому сотрудничеству в процессе коллективной деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; формирование представлений о технологии как части общечеловеческой культуры, её роли в общественном развитии; формирование необходимых в повседневной производственной деятельности качеств личности, чувства коллективизма, ответственности за порученное дело, добросовестности, честности, готовности помочь товарищу, работать на общую пользу, бережного отношения к общественной собственности и т. п.;
- получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности, самостоятельной деятельности на рынке труда, товаров и услуг и готовности к продолжению обучения в системе

непрерывного профессионального образования.

Задачи:

- развитие познавательно-трудовой активности;
- формирование творческой личности, развитие эстетического чувства и инициативы;
- формирование знаний и умений, необходимых для выполнения практических работ;
- воспитание ответственного отношения к труду и результатам труда, формирование
- формирование отношения к труду, как нравственной норме и источнику средств существования;
- обучение культуре труда и служебных отношений
- сообщение учащимся необходимых знаний по технологии пошива изделий и свойств тканей;
- формирование практических умений навыков при выполнении заданий по пошиву легкого платья
- обучение приемам безопасной работы на швейной машине с электроприводом и оборудовании мастерской.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

Трудовая деятельность – та форма проявления жизненной активности человека, которая оказывает решающее влияние на его развитие. Труд играет большую роль в судьбе умственно отсталых школьников. Трудовая деятельность служит эффективным средством коррекции умственных; физических и личностных нарушений учащихся; а также средством адаптации к самостоятельной жизни по окончании школы. В процессе обучения сельскохозяйственному труду учащиеся 9 класса специальной школы должны овладеть определённой системой первоначальных знаний и практических умений по общему земледелию и важнейшим отраслям растениеводства. Школьники познакомятся с составом почвы её обработкой и внесением удобрений; узнают о способах предпосевной подготовки и посева семян. На учебно-опытном участке, учащиеся осваивают технологические приёмы ухода за овощными культурами: выращивают рассаду; плодовые и ягодные саженцы; ухаживают за садом, отбирают и высаживают семенные растения для получения урожая семян. После занятий учащиеся выполняют индивидуальные или групповые задания учителя, которые помогают в решении комплекса следующих учебно-воспитательных задач:

1. Углубление и конкретизация знаний о значении; классификации основных овощных; цветочных; плодово-ягодных культур.
2. Формирование знаний и умений по возделыванию ведущих сельскохозяйственных растений.
3. Развитие умений по распознаванию и определению выращиваемых культур.
4. Ознакомление с ведущими профессиями в овощеводстве, цветоводстве.

В процессе трудовой деятельности формируются и развиваются личностные качества школьников: целенаправленность, умение довести начатое дело до конца, самостоятельность, самоконтроль, чувство коллективизма. При обучении сельскохозяйственному труду развивается мышление и мелкая моторика; способность к пространственному анализу: речи, внимания, памяти.данной рабочей программе большое внимание уделяется развитию мышления, мелкой моторики, внимания, памяти, воспитывается самостоятельность, самоконтроль, коллективизм, что является решением основных целей программы. Особое внимание педагог уделяет практической направленности программного материала (его нацеленности на формирование трудовых умений и навыков), которая служит эффективным средством коррекции умственных, физических и личностных нарушений учащихся, а также средством адаптации к самостоятельной жизни по окончании школы.

3. ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

На реализацию программы предусмотрено 102 часа, т.е. 3 часа в неделю.

Праздничные дни: **23.02. 2025 г.; 08.03.2025г.; 01.05. 2025г.** Учебный материал будет реализован в полном объёме за счёт объединения тем.

Планируемые результаты

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в сельском хозяйстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

Метапредметные результаты:

- самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию изделий, получению готовой с/х продукции;
- выбор для решения познавательных задач различных источников информации (словари, энциклопедии);
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности.

Предметными результатами:

- осознание роли техники, сельского хозяйства и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Минимальный уровень:

знать правила вскапывания почвы, общее представление о почве, удобрениях; состав почвы, устройство с/х ручного инвентаря, признаки созревания овощей, обработку почвы, сроки уборки овощей и их семенников, правила возделывания столовых корнеплодов, сроки посадки чеснока, подготовка посадочного материала, глубину заделки, теоретические сведения о сроках и способах посева овощей, особенности роста и развития растений, условия хранения овощей; виды домашних животных (овец и коз) и птиц, их содержание, заготовка кормов, уметь подбирать инвентарь и оборудование, необходимые для работы; руководствоваться правилами безопасной работы с инвентарем и оборудованием, санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении различных с/х работ в растениеводстве и животноводстве; знать сущность базовых способов воздействия на предметы труда (механических, химических, биологических, энергетических и т. п.); знать принципы, лежащие в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (обработка почвы, уборка урожая, хранение семян и т.п.); овладеть основами современного промышленного и сельскохозяйственного производства, читать техническую (технологическую) документацию, применяемую при осуществлении изучаемого технологического процесса; составлять стандартный план работы; представление о разных видах сельскохозяйственного труда (растениеводство, животноводство); понимать значение и ценность труда; понимать красоту труда и его результатов; заботливо и бережно относиться к общественному достоянию и родной природе; использовать эстетические ориентиры/эталоны в быту, дома и в школе; понимать значимость эстетической организации школьного рабочего места как готовность к внутренней дисциплине; умение эстетически оценивать предметы и пользоваться ими в повседневной жизни в соответствии с эстетической регламентацией, установленной в обществе; умение выражать свое отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»); организовывать под руководством учителя совместную работу в группе; осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности; распределять роли, сотрудничать, осуществлять взаимопомощь; выслушивать мнения и идеи товарищей, учитывать их при организации собственной деятельности и совместной работы; комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать им свои предложения и пожелания; проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы; выполнять общественные поручения по уборке мастерской после уроков трудового обучения; принимать посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

вскапывать, рыхлить и выравнять почву, убирать и сортировать овощи, работать граблями, делать посадки и ухаживать за растениями, поливать и рыхлить почву, убирать овощи на пришкольном участке, сортировать и взвешивать урожай собранных культур, делать посев и посадки овощных культур; ухаживать за домашней птицей и домашними животными; осознанно определять возможности различных материалов; экономно расходовать материалы; планировать предстоящую практическую работу, соотносить свои действия с поставленной целью; осуществлять настройку и текущий ремонт с/х инвентаря; отбирать в зависимости от свойств материалов и поставленных целей оптимальные и доступные технологические приемы ручной и машинной обработки материалов; создавать материальные ценности, имеющие потребительскую стоимость и значение для удовлетворения общественных потребностей; самостоятельно определять задачи и выстраивать оптимальную последовательность действий для реализации замысла; осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы; прогнозировать конечный результат и самостоятельно подбирать средства и способы работы для его получения; овладеть некоторыми видами общественно - организационного труда (выполнение обязанностей бригадира рабочей группы, старосты

класса, звеньевое; и т.п.); понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности; обладать способностью к самооценке; понимать необходимость гармоничного сосуществования предметного мира с миром природы; осознавать общественный долг, т.е. обладать готовностью к труду в тех сферах, которые особенно нужны обществу.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Сельскохозяйственный труд» являются разделы «Растениеводство» и «Животноводство». Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу должен отбираться с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий в сфере сельскохозяйственного производства в личных подсобных хозяйствах и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений. Теоретическая подготовка заключается, прежде всего, в формировании ведущих понятий технологий сельского хозяйства – сорт, порода, урожайность, продуктивность и т.д.

4.Содержание учебного предмета

Название раздела	Кол-во часов	Содержание раздела
Покупки	12	<p>Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.</p> <p>Раскладывание продуктов в места хранения.</p>

<p>Обращение к кухонным приборам.</p>	<p>22</p>	<p>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. Очистка остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очистка 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 использовании электробытового прибора. Соблюдение последовательности действий при использовании электробытового прибора. 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 солоноки ваз, расставление блюд.</p>
<p>Приготовление пищи.</p>	<p>24</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. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на терке. 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</p>

		идействий 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 машинными	13	<p><i>Ручная стирка.</i> 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.</p> <p><i>Машинная стирка.</i> 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 температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.</p> <p><i>Глажение утюгом.</i> Различение составных частей утюга (подшва 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 кремом.</p>
Уборка помещений	23	<p><i>Уборка мебели.</i> Уборка поверхности стола остатком ветоши и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпки, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.</p> <p><i>Уборка пола.</i> 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.</p> <p><i>Мытье стекла (зеркала).</i> Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла,</p>

		вытирание стекла, выливание использованной воды.
Уборка территории	8	Уборка бытового мусора, сгребание листьев, снега, уход за инвентарём.

Итого 102 часа

5. Тематическое планирование

№	темы	Количество часов
1	покупки	12
2	Обращение с кухонным инвентарём	22
3	Приготовление пищи	24
4	Уход за вещами	13
5	Уборка помещения	23
6	Уборка территории	8

6. Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Темы уроков	Кол-во часов	дата	факт	Основные виды деятельности
	Покупки	12			
1	Планирование покупок.	1	03.09		Работа по презентации
2	Выбор места совершения покупок.	1	04.09		Игра с муляжами
3	Ориентация в расположении отделов магазина	1	06.09		Работа по презентации
4	Нахождение нужного товара в магазине.	1	10.09		Игра по презентации
5	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продуктов пакет, выкладывание товара на весы.	1	11.09		Игра с бытовыми предметами
6	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара.	1	13.09		Игра «В продуктовом магазине» с карточками
7	Складывание покупок в сумку.	1	17.09		Игра с муляжами
8	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту.	1	18.09		Работа по презентации
9	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту.	1	20.09		Наборное полотно Игра «На кассе»
10	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту,	1	24.09		Игра «На кассе». наборное полотно.
11	Раскладывание продуктов в местах хранения	1	25.09		Игра «Угадай-ка»
12	Раскладывание продуктов в местах хранения.	1	27.09		Игра «Угадай-ка»
	Обращение с кухонным	22			

	инвентарем				
13	Обращение с посудой.	1	01.10		Работа по презентации
14	Различение предметов посуды для сервировки стола(тарелка, стакан ,кружка, ложка, Вилка, нож).	1	02.10		Игра «Найди нужный предмет»
15	Различение предметов посуды для сервировки стола(тарелка, стакан, кружка, ложка, Вилка, нож).	1	04.10		Игра «Найди нужный предмет»
16	Различениепредметовпосудыдляприготовления пищи(кастрюля,сковорода,чайник, половник, нож).	1	08.10		Игра «Найди нужный предмет»
17	Различениепредметовпосудыдляприготовления пищи(кастрюля,сковорода,чайник, половник, нож).	1	09.10		Игра «Найди нужный предмет»
18	Различение чистой и грязной посуды.	1	11.10		
19	Очищениеостатковпищиспосуды.Замачиваниеп осуды.Протираниепосудыгубкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды.	1	15.10		Работа по презентации
20	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды:	1	16.10		Работа по презентации
21	Контрольная работа за 1 четверть	1	18.10		Игра «Угадай-ка»
22	Различение бытовых приборов по назначению.	1	22.10		Работа по презентации
23	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	23.10		Работа по презентации
24	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	25.10		Работа по презентации
25	Накрывание на стол.	1	06.11		Игра «Все к чаю»
26	Выбор посуды и столовых приборов.	1	08.11		Работа с быт. приборами
27	Выбор посуды и столовых приборов.	1	12.11		Игра по карточкам
28	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1	13.11		Работа с бытовыми приборами
29	Раскладывание столовых при сервировке стола.	1	15.11		Игра с раздаточным материалом
30	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1	19.11		Игра с раздаточным материалом
31	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола.	1	20.11		Игра с раздаточным материалом
32	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола.	1	22.11		Игра с раздаточным материалом
33	Последовательность действий при сервировке	1	26.11		Работа по карточкам
34	Последовательность действий при сервировке стола	1	27.11		Игра с раздаточным материалом
	Приготовление пищи.	24			
35	Подготовка к приготовлению блюда.	1	29.11		Работа по презентации
36	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	03.12		Работа по презентации
37	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	04.12		Работа по презентации
38	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	06.12		Работа по карточкам
39	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	10.12		Работа по карточкам
40	Обработка продуктов. Мытье продуктов	1	11.12		Работа по карточкам
41	Обработка продуктов. Мытье продуктов	1	13.12		Раздаточный материал
42	Раскатывание теста	1	17.12		Работа по презентации
43	Раскатывание теста	1	18.12		Работа по презентации
44	Перемешивание продуктов ложкой(венчиком, миксером, блендером).	1	20.12		Работа по презентации
45	Перемешивание продуктов ложкой(венчиком, миксером,).	1	24.12		Помешивание воды венчиком в стакане
46	Перемешивание продуктов ложкой(венчиком,	1	25.12		Обучение по презентации

	миксером, блендером).				
47	Ручная стирка. Наполнение емкости водой.	1	27.12		Обучение по презентации
48	Ручная стирка. Наполнение емкости водой.	1	10.01		Обучение по карточкам
49	Выбор моющего средства	1	14.01		Задания по карточкам
50	Выбор моющего средства	1	15.01		Задания по карточкам
51	Застирывание белья.	1	17.01		Обучение по карточкам
52	Полоскание белья.	1	21.01		Задания по карточкам
53	Отжим белья.	1	22.01		Обучение по карточкам
54	Выравнивание белья на верёвке	1	24.01		Задания по карточкам
55	Вывешивание белья на просушку	1	28.01		Игра «Не перепутай»
56	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1	29.01		Игра «Не перепутай»
57	Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.	1	31.01		Игра «Не перепутай»
58	Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины	1	04.02		Игра «Не перепутай»
	Уход за вещами	13			
59	Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины	1	05.02		Работа по карточкам
60	Сортировка белья перед стиркой	1	07.02		Работа по карточкам
61	Сортировка белья перед стиркой	1	11.02		Работа по карточкам
62	Закладывание и вынимание белья из машины.	1	12.02		Работа по карточкам
63	Закладывание и вынимание белья из машины.	1	14.02		Работа по карточкам
64	Установка программы и температурного режима.	1	18.02		Обучение по презентации
65	Мытье и сушка машины.	1	19.02		Работа по карточкам
66	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке	1	21.02		Работа с предметами быта
67	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке	1	25.02		Работа с предметами быта
68	Глажение утюгом. Различение составных частей утюга.	1	26.02		Работа с предметами быта
69	Складывание белья и одежды. Чистка одежды.	1	28.02		Игра «разбери бельё для стирки»
70	Вывешивание одежды на «плечики».	1	04.03		Игра «разбери бельё для стирки»
71	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви	1	05.03		Игра «разбери бельё для стирки»
	Уборка помещения	23			
72	Уборка поверхности стола остатков еды и мусора.	1	07.03		Обучение по презентации
73	Уборка поверхности стола остатков еды и мусора.	1	11.03		Игра «Чистюля»
74	Вытирание поверхности мебели.	1	12.03		Работа с предметами быта
75	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	1	14.03		Игра по карточкам «Чистюля»
76	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	1	18.03		Игра по карточкам «Чистюля»
77	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	1	19.03		Игра по карточкам «Чистюля»
78	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место.	1	21.03		Работа с предметами быта
79	Сметание мусора на полу в определенное место.	1	02.04		Работа с предметами быта
80	Заметание мусора на совок.	1	04.04		Работа с предметами быта
81	Соблюдение последовательности действий при подметании пола	1	08.04		Работа с предметами быта

82	Соблюдение последовательности действий при подметании пола	1	09.04		Работа с предметами быта
83	Различение основных частей пылесоса.	1	11.04		Игра «опасно-неопасно»
84	Подготовка пылесоса к работе.	1	15.04		Игра «опасно-неопасно»
85	Чистка поверхности пылесосом.	1	16.04		Игра «опасно-неопасно»
86	Соблюдение последовательности действий при подметании пола	1	18.04		Работа с предметами быта
87	Соблюдение последовательности действий при подметании пола	1	22.04		Работа с предметами быта
88	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	1	23.04		Работа с предметами быта
89	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	1	25.04		Работа с предметами быта
90	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	1	29.04		Игра «найди инвентарь»
91	<i>Мытье стекла.</i> Соблюдение последовательности действий при мытье окна:	1	30.04		Игра «опасно-неопасно»
92	Соблюдение последовательности действий при мытье окна.	1	06.05		Работа по презентации
93	<i>Мытье зеркала.</i> Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала.	1	07.05		Работа по презентации
94	<i>Мытье зеркала.</i> Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала.	1	13.05		Работа по презентации
	<i>Уборка территории</i>	8			
95	Уборка бытового мусора.	1	14.05		Игра «найди инвентарь»
96	Уборка бытового мусора.	1	16.05		Игра «найди инвентарь»
97	Уборка бытового мусора.	1	20.05		Игра «найди инвентарь»
98	Подметание территории.	1	21.05		Работа с предметами быта
99	Сгребание травы и листьев.	1	23.05		Работа с предметами быта
100	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	1			
101	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	1			
102	Подметание территории.	1			

Итого: 99 часов

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Основными формами и методами обучения являются практические работы, экскурсии, сюжетно– ролевые игры, беседы.

Широко используются наглядные средства обучения, демонстрация кинофильмов, презентации др.

В программу значительное место отводится экскурсиям. Они проводятся на промышленные, сельскохозяйственные объекты, в магазины, на предприятия службы быта, в отделения связи, на транспорт, в различные учреждения.

Технические и электронные средства обучения:

- Презентации по темам
- Подборка мультфильмов, фильмов в соответствии с изучаемой темой

Специальный учебный и дидактический материал, отвечающий особым образовательным

потребностям обучающихся:

- печатные пособия: таблицы, плакаты, картинки по изучаемым темам; дидактический раздаточный материал;
- экранно-звуковые пособия: мультимедийные обучающие презентации по темам программ;
- модели и натуральный ряд: муляжи; изделия декоративно-прикладного искусства и народных промыслов; модели; изделия; предметы быта; различные виды раздаточных коллекций; конструкторы.

Дидактические игры: «Собери мусор». «Найди инвентарь», «Убери-ка».

«Пылесос», «Найди ошибку», «Не перепутай», «Чистюля».

«Найди белье для стирки», «Разбери белье по цвету», «Исправь ошибки»,

«Утюг», «Найди ошибку», «Плыви, утюжок», «Научись-ка», «Найди

предмет», «Наше платье», «Найди нужное средство», «Выбирай», «Чайная посуда», «Приглашай аемкчаю»,

«Посуда», «Отгадай-ка», «Для чего это?», «Опасно – безопасно», «Столовые приборы»,

«Магазин», «Какой это магазин?», «Покупка продуктов».

Демонстрационные и печатные пособия:

- наборное полотно;
- предметные и сюжетные картинки в соответствии с тематикой по предмету;
- карточки с изображениями предметов уборочного инвентаря,

мебели, постельного белья, одежды, обуви, бытовой техники, посуды, продуктов питания;

Учебно методический комплекс

1. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида по редакцией А.М.Щербаковой М., Владос 2008
2. Бережливое домоводство М., Внешсигма 2002
3. Разговор о правильном питании М., 2013
4. Разумихина. Мир семьи. М., Просвещение 2003
5. Основы безопасности жизнедеятельности 5-9 классов. Поляков В.В
6. Сервировка стола от А до Я-Говорова Д.Д.-М.Эскмо -2010г.
7. Поливалина Л.А. Большая энциклопедия домоводства. -М.: РИПОЛ КЛАССИК, 2001.
8. Мусская И.А. Домоводство.— Ижевск: РИО «Квест», 2012.

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания

ШМО учителей

Искусства и технологии

Приказ №1

От 29.08.2024 года

Бондаренко А.Б.

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания

методического совета

МБОУ ТСОШ №3

Приказ №1

от 30.08.2024 года

Зам. директора по УВР

Н.Ю. Сизова