

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

Рассмотрено:
ППО учителей
Протокол № 1
от 28.08.2025г.

Согласовано:
Педагогическим
советом
Протокол № 1
29.08.2025г.

Утверждено:
Директор МБОУ СОШИ
_____ А.М. Братчикова
29.08.2025г.

АДАптиРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
по предмету «Домоводство» -
предметная область «Окружающий мир»
7 год обучения (вариант 2)

Составитель программы:
учитель класса «Особый ребенок 7»
Кашапова А.Р.

Содержание

1. Пояснительная записка	3
2. Общая характеристика учебного предмета	4
3. Место учебного предмета в учебном плане	9
4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета	9
5. Содержание учебного предмета	14
6. Тематическое планирование учебного предмета	18
7. Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности	32

1. Пояснительная записка

Адаптированная программа учебного предмета «Домоводство» составлена в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (с интеллектуальными нарушениями) и предназначена для обучающихся с умственной отсталостью класса «ОР 7» (вариант 2). Данная АОП разработана в соответствии со следующими документами:

- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273;
- Приказ Минобрнауки России от 24 ноября 2022 г. № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (от 24 ноября 2022 г. № 1026);
- Адаптированная основная образовательная программа МБОУ СОШИ;
- Учебный план МБОУ СОШИ;

Цель программы: повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

- расширять знания нравственного поведения, норм этики в обществе;
- формировать умения обращаться с инвентарем и электроприборами;
- осваивать действия по приготовлению пищи;
- формировать умения осуществлять покупки;
- формировать умения выполнять уборку помещения и территории;
- учить ухаживать за вещами;
- осваивать действия по уборке помещения и территории.

Методы:

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

- практические, словесные, наглядные (по источнику изложения учебного материала);
- репродуктивные, объяснительно-иллюстративные;

- игровые;
- методы стимулирования учебно-познавательной деятельности, определённые поощрения в формировании мотивации.

2. Общая характеристика учебного предмета

Обучение ребенка с умственной отсталостью (вариант 2) 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 применить как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности обучающихся и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Описание места учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Домоводство» представлен с расчетом 4 часа в неделю, 136 часов в год, 34 учебных недель. Срок реализации программы – 1 год -2025-2026 учебный год.

3. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит личностным результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования — введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

Личностные результаты

- 1) Основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»;
- 2) Социально – эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 3) Формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной части;
- 4) Формирование уважительного отношения к окружающим;
- 5) Овладение начальными навыками адаптации в динамично

изменяющемся и развивающемся мире;

6) Освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;

7) Развитие самостоятельности личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;

8) Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;

9) Развитие эстетических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;

10) Развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных сферах, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;

11) Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Предметные результаты

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:

умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;

умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;

умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;

умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Базовые учебные действия.

1. Создание благоприятной обстановки, способствующей формированию положительной мотивации и эмоциональному конструктивному взаимодействию с взрослыми и сверстниками

спокойное пребывание в учебном помещении
взаимодействие с группой обучающихся
установление контакта с педагогом и другими взрослыми, участвующими в организации учебного процесса
ориентация в учебной среде
нахождение места хранения игрушек
нахождение своего (рабочего) места за столом
нахождение места, предназначенного для игровой деятельности
ориентация в расписании дня (последовательности событий/занятий)

2. Формирование учебного поведения

поддержание правильной позы на занятии
направленность взгляда на педагога
направленность взгляда на задание
подражание простым движениям и действиям с предметами
выполнение простых речевых инструкций
использование по назначению учебных материалов
выполнение действий с предметами (по подражанию)
выполнение действий по наглядным алгоритмам

3. Формирование умения выполнять задания в соответствии с определенными характеристиками

выполнение задания в течение определенного периода
выполнение задания от начала до конца
выполнение задания с заданными качественными параметрами

Система контрольно-измерительных материалов освоения учебного предмета, система оценки достижений обучающегося

Средства мониторинга и оценка динамики обучения

Показатели самостоятельности учащегося	
1. Пассивное участие/ соучастие. Действие выполняется взрослым (ребенок позволяет что-либо сделать с ним)	0
2. Активное участие. Действие выполняется ребенком:	
– со значительной помощью взрослого	1
– с частичной (менее значительной) помощью взрослого	2
– с минимальной помощью, по последовательной инструкции (по изображению или вербально)	3
– по подражанию или по образцу	4
– полностью самостоятельно	5

Оценка результативности освоения программы учебного

1. Обращение с кухонным инвентарем	1 полугодие	2 полугодие
• Различение предметов посуды для сервировки стола		
• Различение предметов посуды для приготовления пищи		
• Выбор посуды и столовых приборов		
• Узнавание (различение) кухонных принадлежностей		
• Различение чистой и грязной посуды.		
• Выбор моющих средств для мытья посуды		
• Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды (очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды)		
• Мытье посуды		
• Намывливание посуды моющим средством		
• Протирание (мытьё)посуды губкой		
• Ополаскивание посуды		
• Сушка посуды		
2. Приготовление пищи		
•Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении		

пищи		
• Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда		
• Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда		
• Обработка продуктов. Мытье продуктов		
• Резание ножом (нарезание овощей, яйца)		
• Натирание на терке		
• Соблюдение последовательности действий при приготовлении чая		
• Соблюдение последовательности действий при варке яйца		
• Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда		
• Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата		
• Соблюдение последовательности действий при варке макарон		
• Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи		
• Знание правил хранения продуктов		
• Соблюдение последовательности действий при сервировке стола		
• Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи		
3. Уход за вещами		
• Ручная стирка (намыливание, полоскание, выжимание)		
• Выбор моющего средства		
• Узнавание (различение) утюга, правила безопасности		
• Умение пользоваться утюгом		
• Машинная стирка (различение составных частей стиральной машины)		
• Соблюдение последовательности действий при машинной стирке		
• Сортировка белья перед стиркой		
• Складывание белья и одежды		
• Вывешивание одежды на «плечики».		
• Узнавание (различение) обуви		
• Соблюдение последовательности при мытье, чистке, сушке обуви		
• Выбор чистящего средства		
4. Покупки		

• Различение отделов магазина		
• Соблюдение правил покупки		
• Планирование покупок		
• Составление списка продуктов		
• Ориентация в расположении отделов магазина, кассы		
• Соблюдение правил покупки		
• Представления о денежных купюрах, монетах		
• Ориентация в расположении отделов магазина, кассы		
• Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе		
• Раскладывание продуктов в места хранения		
5. Уборка помещений		
• Узнавание (различение) инструментов для уборки помещений (веник, ведро, совок, тряпка).		
• Выбор моющего средства		
• Вытирание мебели (соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели)		
• Подметание пола (соблюдение последовательности действий при подметании пола)		
• Мытье пола (соблюдение последовательности действий при мытье пола)		
• Мытье стекол (зеркал), (соблюдение последовательности действий при мытье)		
• Уборка пола пылесосом		
6. Уборка территории		
• Знание и различение уборочного инвентаря (грабли, метла, лопата).		
• Умение работать с некоторыми видами уборочного инвентаря		
• Уборка бытового мусора		
• Подметание территории		
• Сгребание травы и листьев		
• Уборка снега (сгребание, перебрасывание снега)		
• Уход за уборочным инвентарем		
• Знание о правилах хранения инвентаря и ТБ		

7. Мытье стекол (зеркал)		
- соблюдение последовательности действий при мытье		
- знание о ТБ при работе со стеклом (зеркалом)		

Средства мониторинга и оценка динамики обучения

Показатели самостоятельности учащегося	
3. Пассивное участие/ соучастие. Действие выполняется взрослым (ребенок позволяет что-либо сделать с ним)	0
4. Активное участие. Действие выполняется ребенком:	
– со значительной помощью взрослого	1
– с частичной (менее значительной) помощью взрослого	2
– с минимальной помощью, по последовательной инструкции (по изображению или вербально)	3
– по подражанию или по образцу	4
– полностью самостоятельно	5

4. Содержание учебного предмета

Программа учебного предмета «Домоводство» представлена семью разделами: «**Покупки**», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уход за вещами», «Уборка помещения», «Уборка территории», «Мытье окон (зеркал)».

Раздел 1. Покупки

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

Раздел 2. Обращение с кухонным инвентарем

Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлага, 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. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер,

электрический чайник, холодильник, микроволновая печь, плита, утюг.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Раздел 3. 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. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря(кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок, нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.

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. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).

Раздел 4. Уход за вещами

Ручная стирка. Моющие средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Стирка 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, стирка 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 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. 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».

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.

Раздел 5. 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. Уход за комнатными растениями (рыхление, протирание пыли, полив, пересадка).

Раздел 6. Уборка территории

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

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.

Раздел 7. Мытье стекол (зеркал)

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.

№	Наименование разделов	Кол-во часов
1.	Покупки	12
2.	Обращение с кухонным инвентарем	33
3.	Приготовление пищи	85
4.	Уход за вещами	29
5.	Уборка помещения	18
6.	Уборка территории	12
7.	Мытье стекла (зеркал)	5
	Всего	170

7. Тематическое планирование по учебному предмету «Домоводство»

№	Тема урока	Задачи урока
1	Уборка мебели	1. Учить соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.
2		2. Учить повторять действия за учителем 3. Воспитывать положительные качества.
3	Уборка пола	1. Учить соблюдение последовательности действий при уборке поверхностей пола.
4		2. Учить повторять действия за учителем. 3. Воспитывать положительные качества.
5	Подготовка пылесоса к работе	1. Продолжать учить узнавать и различать бытовые приборы по назначению.
6		2. Продолжать обучать правилам ТБ при пользовании электроприбором, правила ухода за электроприборами. 3. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.
7	Мытьё пола	1. Учить соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей пола.
8		2. Учить повторять действия за учителем. 3. Воспитывать положительные качества.
9	Мытьё зеркала. Мытьё стекол	1. Продолжать учить соблюдать последовательность действий при мытье зеркала и стекол: наполнение ёмкости водой, добавление моющего средства в воду, мытьё зеркала, стекла, использование жидкости для стекол, вытирание, выливание использованной воды. 2. Обучать правилам безопасного использования моющих средств, правильно дозировать. 3. Воспитывать трудолюбие.
10		
11	Уборочный инвентарь	1. Формировать представление о назначении уборочного инвентаря (грабли, метла, лопата, ведро). 2. Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение 3. Воспитывать память, внимание.

12	Сгребание травы и листьев	1. Учить сгребать опавшие листья, используя грабли, метлу.
13		2. Формировать умения выполнять задания по инструкции учителя 3. Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение
14	Подметание дорожек, территории	1. Учить подметать дорожки, территорию, убирать мусор.
15		2. Формировать умения выполнять задания по инструкции учителя 3. Коррекция мыслительной деятельности через установление последовательности событий
16	Уход за уборочным инвентарем	1. Закреплять знания о правилах ухода и хранения инвентаря. 2. Коррекция наглядно-образного мышления. 3. Воспитывать положительные качества
17	Одежда. Виды одежды. Уход за одеждой. Чистка одежды	1. Продолжать формировать представления о видах одежды.
18		2. Продолжать формировать навыки ухода за одеждой: убирать одежду на место, складывать, пользоваться «плечиками» для одежды. 3. Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы.
19	Виды моющих средств для ручной стирки.	1. Продолжать учить различать моющие средства (стиральный порошок, мыло), познакомить с их назначением, уметь отмерять необходимое количество.
20		2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.
21	Ручная стирка	1. Продолжать учить наполнять ёмкость водой, смешивать воду в кране до оптимальной температуры.
22		2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.
23	Последовательности действий при ручной стирке	1. Продолжать учить выполнять доступные бытовые виды работ.
24		2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие
25	Машинная стирка	1. Формировать представления о стиральной машине и машинной стирке белья.
26		2. Расширять круг общих представлений об окружающем мире. 3. Развивать память, внимание.

27	Сортировка белья перед стиркой	1. Продолжать учить выполнять доступные бытовые виды работ. 2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие
28		
29		
30	Последовательность действий при машинной стирке	1. Учить выполнять доступные бытовые виды работ: глажение,
31		
32	Составные части утюга	1. Продолжать учить узнавать и различать бытовые приборы по назначению, знать составные части . 2. Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать. 3. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.
33		
34	Глажение утюгом	1. Учить выполнять доступные бытовые виды работ: глажение, соблюдать правила безопасности при пользовании утюгом. 2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие
35		
36	Складывание белья и одежды	1. Продолжать формировать представления о видах одежды. 2. Продолжать формировать навыки ухода за одеждой: убирать одежду на место, складывать, пользоваться «плечиками» для одежды. 3. Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы.
37		
38	Виды обуви	1. Продолжать формировать представления о видах обуви. 2. Продолжать формировать навыки ухода за обувью. 3. Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы.
39		
40	Уход за обувью	1. Продолжать формировать представления о видах обуви. 2. Продолжать формировать навыки ухода за обувью. 3. Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы.
41		
42	Чистка обуви	1. Повторить и обобщить полученные знания по теме «Уход за обувью». 2. Устанавливать зрительный контакт с учителем. 3. Воспитывать положительные качества.
43		

44	Посуда. Виды посуды	1. Продолжать формировать представления о посуде, ее назначении. 2. Продолжать формировать представление о различении предметов посуды для сервировки стола, для приготовления пищи. Различение чистой и грязной посуды.
45	Посуда для сервировки стола	1. Продолжать учить различать посуду для сервировки стола. 2. Коррекция практических навыков. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
46	Посуда для приготовления пищи	1. Продолжать учить различать посуду для приготовления пищи. 2. Развивать самостоятельность, аккуратность. 3. Коррекция зрительной памяти на основе упражнений в запоминании.
47	Кухонные принадлежности (терка, венчик)	1. Учить мыть посуду, соблюдая последовательность действий при мытье посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание. 2. Формировать умение соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой. 3. Воспитывать положительные качества личности
48	Кухонные принадлежности (овощечистка, разделочная доска)	1. Расширять представления о посуде, кухонных принадлежностях. 2. Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
49	Кухонные принадлежности (шумовка, дуршлаг)	1. Расширять представления о посуде, кухонных принадлежностях. 2. Развивать навык выполнения практических действий.
50	Кухонные принадлежности (половник, лопаточка)	3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
51	Кухонные принадлежности (пресс для чеснока, открывалка)	1. Расширять представления о посуде, кухонных принадлежностях. 2. Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
52	Обращение с посудой. Узнавание (различение)	1. Продолжать учить соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой.
53	моющих средств, специальных чистящих	2. Формировать умение самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому.

	приспособлений для мытья посуды.	3. Воспитывать трудолюбие и аккуратность
54	Различение чистой и грязной посуды	1. Продолжать учить соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой. 2. Формировать умение самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому. 3. Уметь вступать в контакт и работать в коллективе
55		
56	Моем посуду. Практическая работа: мытьё посуды (чашки, тарелки). Чистка посуды. Сушка посуды	1. Продолжать учить мыть посуду, соблюдая последовательность действий при мытьё посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание. 2. Формировать умение соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой. 3. Воспитывать положительные качества личности
57		
58		
59		
60	Хранение посуды	
61	Накрывание на стол	1. Продолжать учить соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой, выполнять последовательность действий при выборе посуды и столовых приборов. 2. Формировать умение самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому. 3. Уметь вступать в контакт и работать в коллективе Выполнение последовательности действий при выборе посуды и столовых приборов.
62	Сервировка стола	1. Учить соблюдать последовательность действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд. 2. Формировать умение соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой. 3. Воспитывать положительные качества личности
63	Электробытовые приборы. Техника безопасности при	1. Продолжать учить узнавать и различать приборы по назначению. 2. Продолжать обучать соблюдению последовательности действий при

64	работе с электрическими приборами	пользовании электроприборами, знать правила ТБ при использовании электроприбором, правила ухода за электроприборами. 3.Воспитывать внимание, память
65	Пылесос. Практическая работа Холодильник	1.Продолжать учить узнавать и различать бытовые приборы по назначению. 2.Обучать правилам ТБ при использовании электроприбором, правила ухода за электроприборами. 3.Воспитывать трудолюбие, аккуратность
66		
67		
68	Миксер	1.Закреплять умения узнавать и различать приборы на кухне по назначению. 2.Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать. 3.Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания
69	Тостер	
70	Микроволновая печь	
71	Плита	1.Повторить полученные знания о плите, учить правилам безопасного использования плиты. Закреплять умения узнавать и различать приборы на кухне по назначению. 2. Коррекция мышления на основе упражнений в установлении логических связей 3.Воспитывать внимание, память
72	Электрочайник	1.Учить узнавать и различать бытовые приборы по назначению. 2. Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать. 3.Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания
73	Блендер	
74	Фен	1.Продолжать учить узнавать и различать бытовые приборы по назначению, знать правила ТБ при использовании электроприбором, правила ухода за электроприборами. 2. Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать. 3.Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания
75	Электрощипцы (плойка)	
76	Утюг. Гладильная доска. Утюжка белья. Экскурсия в кастаню	1.Продолжать учить выполнять и соблюдать последовательность действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске,

77		<p>смачивание белья водой, движения руки с утюгом.</p> <p>2. Формировать умение соблюдать гигиенические и санитарные правила, правила техники безопасности.</p> <p>3. Коррекция мыслительной деятельности через установление последовательности событий</p>
78	Покупки. Планирование покупок	<p>1. Формировать знания правил планирования и совершения покупок.</p> <p>2. Коррекция мышления на основе упражнений в установлении логических связей.</p> <p>3. Развивать внимание, память</p>
79	Составление списка продуктов	<p>1. Формировать знания правил планирования и совершения покупок.</p> <p>2. Коррекция мышления на основе упражнений в установлении логических связей.</p> <p>3. Развивать внимание, память</p>
80	Расчет денег при планировании покупок.	<p>1. Формировать представления о денежных купюрах, монетах.</p> <p>2. Коррекция зрительного восприятия на основе упражнений в узнавании, различении.</p> <p>3. Развивать внимание, память</p>
81	Выбор места совершения покупок	<p>1. Учить совершать нужные покупки.</p> <p>2. Формировать умение делать расчет денег при планировании покупок.</p> <p>3. Коррекция мышления на основе упражнений</p>
82	Виды магазинов	<p>1. Познакомить с разнообразием магазинов: продуктовый, хозяйственный.</p> <p>2. Учить составлять фразы и предложения по данной теме.</p> <p>3. Коррекция мышления на основе упражнений в сравнении</p>
83	Отделы магазина	<p>1. Познакомить с разнообразием отделов магазина.</p> <p>2. Учить перечислять предметы с последующим обобщением.</p> <p>3. Коррекция мышления на основе упражнений в сравнении</p>
84	Продуктовый магазин. (ролевая игра)	<p>1. Познакомить с продовольственным магазином, его назначением, ассортиментом.</p> <p>2. Соотношение слов и предметов, нахождение их на картинках.</p> <p>3. Коррекция зрительного восприятия на основе упражнений в узнавании, различении</p>
85	«Я иду в магазин Пятерочка».	<p>1. Учить расчету денег при планировании покупок.</p>

	Практическая работа	2. Формировать умение делать расчет денег при планировании покупок. 3. Коррекция мышления на основе упражнений
86	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы	1. Продолжать знакомство с продовольственным магазином, его назначением, ассортиментом 2. Формировать знания об отделах продовольственных магазинов. 3. Развивать внимание, память
87	Выбор продуктов	1. Формировать умения находить нужный товар в магазине. 2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать внимательность, наблюдательность
88	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1. Учить умению выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома (планирование и совершение покупок). 2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать внимательность, наблюдательность.
89	Экскурсия в магазин «Овощи-фрукты».	1. Продолжать знакомство с продовольственным магазином, его назначением, ассортиментом. 2. Формировать умение соблюдать последовательность действий при выборе товара. 3. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания
90	Экскурсия в магазин «Молочные продукты»	1. Продолжать знакомство с продовольственным магазином, его назначением, ассортиментом. 2. Расширить представления о молочных продуктах, их виды и названия. 3. Воспитывать положительных качеств личности
91	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег	1. Учить совершать нужные покупки. 2. Формировать умение делать расчет денег при планировании покупок. 3. Коррекция мышления на основе упражнений
92	Приготовление блюда	1. Учить соблюдать гигиенические и санитарные правила при приготовлении пищи. 2. Развивать навык выполнения практических действий.
90		
91	Выбор продуктов	

92		3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
93	Выбор инвентаря	
94		
95	Обработка продуктов	
96		1. Продолжать учить пользоваться кухонными принадлежностями. 2. Знать правила техники безопасности и санитарно- гигиенические требования при работе с ножом; первичную обработку продуктов. 3. Воспитывать положительные качества личности.
97	Мытье продуктов, чистка	
98	овощей, резание ножом	
99	Натираание продуктов на	
100	тёрке	
101	Перемешивание продуктов	
102		1. Учить разным способам первичной обработки продуктов, соблюдать ТБ при работе с горячей посудой. 2. Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
103	Соблюдение	
104	последовательности действий при варке продукта	
105	Соблюдение	
106	последовательности действий при жарке продукта	1. Продолжать формировать представление о яйце его пользе для человека. Продолжать знакомить со способами первичной обработки яйца (варка «всмятку», «вкрутую», яичница, омлет). 2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.
107	Соблюдение	
108	последовательности действий при варке яйца	1. Учить выбирать необходимые продукты для приготовления блюда. 2. Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе. 3. Воспитывать положительные качества личности
109	Приготовление салата из	
110	зелени	
111	Приготовление салата из	
112	помидор	
113	Соблюдение	
114	последовательности действий при приготовлении салата (из	

	огурцов)	
115	Бутерброд. Виды бутербродов Приготовление простого бутерброда	1. Знать виды бутербродов, рецепты бутербродов. 2. Коррекция познавательных способностей в процессе усвоения знаний. 3. Воспитывать положительные качества личности
116		
117		
118		
119	Приготовление бутерброда с овощами Приготовление бутерброда с маслом Приготовление бутерброда с майонезом	1. Учить готовить последовательно бутерброд, пользоваться кухонными приборами, соблюдая ТБ. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло). 2. Развитие мышления через практическую работу. 3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие
120		
121		
122		
123	Приготовление бутерброда с сыром и колбасой	
124		
125		
126		
127	Приготовление салата с творогом и зеленью	1. Учить готовить последовательно салат, пользоваться кухонными приборами. 2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. 3. Воспитывать положительные качества личности
128		
129	Приготовление «Весеннего салата» Приготовление салата с перцем	1. Учить соблюдать правила и последовательность действий при обработке продуктов: мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом, натирание продуктов на тёрке. 2. Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
130		
131		
132		
133	Приготовление «Фруктового салата»	1. Учить чистить фрукты, освоить нарезание кубиками. Соблюдать последовательность выполнения работы. 2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности.
134		

		3. Воспитывать положительные качества личности
135	Приготовление «Фруктового коктейля»	1. Учить готовить последовательно коктейль, пользоваться кухонными приборами.
136		2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. 3. Воспитывать положительные качества личности

Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса, реализуемого на основе рабочей программы по предмету «Домоводство» для 6 класса по достижению планируемых результатов освоения АООП образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант II), представлено следующими объектами и средствами:

Дидактический материал:

- наглядные пособия;
- 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.
- видеоматериалы, презентации, мультипликационные фильмы, Оборудование:
 - кухонная мебель;
 - фартуки и колпаки по количеству детей;
 - посуда для сервировки стола небыющая (тарелки, чашки, ложки, вилки, скатерть, салфетки);
 - кухонная посуда и инвентарь (кастрюли, сковорода, чайник, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки терка, дуршлаг, доски разделочные, таймер),
 - стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, пылесос, утюг, микроволновка, холодильник, электрическая плита, блендер, тостер).
 - плечики, щетки и тряпки для мытья обуви;
 - уборочный инвентарь: ведра, тряпки для уборки пыли, тазы для мытья обуви и стирки;
 - химические средства по уходу: стиральный порошок, жидкость для мытья посуды, мыло, жидкость для мытья стекол, крем для обуви, губка.
 - уборочный инвентарь (лопаты, грабли, метлы, ведра, тяпки, тачки, лейки).
 - комнатные растения (герань, амариллис, фиалка, каланхоэ, лимонное дерево, кактус, пальма, монстера).