**Пояснительная записка.**

Рабочая программа по предмету «Домоводство» разработана для обучения лиц с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Данная программа разработана на основе:

* Федерального закона №273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации».
* Федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденного приказом №1599 от 19.12.2014 г. Министерством образования и науки Российской Федерации
* Приказа Минпросвещения России от 24.11.2022 № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»
* .Адаптированной основной общеобразовательной программ (далее ― АООП) образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 2 (утверждено приказом №82/1 от 27.08.2024г.)
* Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения детей, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
* Положения опорядкеразработки рабочей программы по учебному предмету, курсов, в ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 5» (утверждено приказом №90/1 от 30.08.2019г.)
* Учебный план ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 5» (утверждено приказом №82 от 27.08.2024г.)

Обучение ребенка с умеренной умственной отсталостью ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия ребёнка 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.

**Цель:** повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

**Задачи:**

-формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;

-освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок;

- уборке помещения и территории, уходу за вещами;

-освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в профессиональной трудовой деятельности.

**Общая характеристика учебного предмета с учетом особенностей его освоения для обучающихся с умеренной умственной отсталостью.**

 Домоводство для детей с глубокой (умеренной) умственной отсталостью в специальной (коррекционной) школе изучается с 5 года обучения. Программа определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития детей с интеллектуальной недостаточность средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения домоводства.

 Программа по домоводству определяет содержание предмета и последовательность его прохождения по годам, учитывает особенности познавательной деятельности детей, обучающихся по программе 8 вида. Она направлена на разностороннее развитие личности обучающихся, способствует их умственному развитию, обеспечивают гражданское, нравственное, эстетическое воспитание. Программа содержит материал, помогающий обучающимся достичь того уровня общеобразовательных знаний и умений, который необходим им для социальной адаптации.

 Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно –бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

 Основной формойорганизации учебной деятельности является урок. Однако программой предусматриваются практические работы, которые опираются на личный опыт обучающихся и позволяют использовать в реальной жизни знания, полученные на уроках. В программе выделены основные виды практических работ по всем разделам. Программа определяет оптимальный объем знаний, умений и навыков, доступных обучающимся с умеренной умственной отсталостью и указывает на разноуровневые требования к овладению этих знаний.

**Место учебного предмета в учебном плане.**

На предмет «домоводство» в учебном плане отводится:

в 5 классе – 170 часа, из расчета 5 часов в неделю,

в 7 классе -170 часов, из расчета 5 часов в неделю.

В 8 классе -170 часов, из расчета 5 часов в неделю.

Контрольных работ проводить не планируется. Два раза в год (в начале и в конце года) в соответствии с планом работы школы проводятся диагностические работы.

**Тематическое планирование по предмету «Домоводство», 5 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Название разделов.  | Содержание | Кол-во часов |
| 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, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения. |  |
| 2 | Обращение с кухонным инвентарем. | Обращение с посудой.Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.).Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов.Хранение посуды и бытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд. Приготовление. |  |
| 3 | Приготовление пищи. | Продукты питания.Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе)Узнавание напитка по упаковке. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом.Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом.Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание продукта. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снимание котлет.  |  |
| 4 | Уход за вещами  | Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства.Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья. Глажение утюгом.Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора)Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Уборка помещения. Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды. |  |
| 5 | Уборка территории. | Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем. |  |
| 6 | Повторение. |  |  |
| **Итого** |  |

**Планируемые предметные результаты обучения к концу 5 класса:**

**Должны уметь:**

**-**планировать покупки, находить товары в магазине, складывать товар в сумку, раскладывать продукты в места хранения.

-сервировать стол, различать грязную и чистую посуду;

- последовательность действий при пользовании электробытовыми приборами;

-узнавать и различать напитки, молочные продукты по упаковке;

-выбирать продукты для приготовления блюда;

-мыть, чистить, резать ножом, нарезать кубиками, кольцами, полукольцами овощи, натирать продукты на тёрке; раскатывать тесто, перемешивать ложкой;

-стирать руками;

-пользоваться при стирке стиральной машинкой;

-гладить вещи;

-складывать бельё и одежду;

-мыть обувь;

-подметать пол;

-мыть пол;

-мыть стекла

-сгребать, перебрасывать снег;

- принимать посильное участие в повседневных делах дома и в школе.

-выполнять доступные бытовые поручения.

-взаимодействовать с окружающими людьми в соответствии с общепринятыми нормами поведения.

**Должны знать:**

**-** места совершения покупок, расположение отделов магазина, последовательность взвешивания товара, последовательности действий при расчете на кассе.

- кухонные принадлежности;

- последовательность действий при мытье и сушке посуды;

-бытовые приборы, их назначение;

-молочные, мясные, рыбные продукты, способы обработки и хранения;

-мучные и кондитерские изделия, способы хранения;

- крупы и бобовые, обработка и хранение;

- последовательность ручной стирки;

-последовательность машинной стирки;

- последовательность глажки;

-последовательность складывания одежды;

- последовательность действий при мытье обуви;

-последовательность уборке помещения;

- последовательность мытья и чистки мебели;

- последовательность действий при подметании пола;

- последовательность действий при мытье пола;

- последовательность действий при мытье окон и зеркал.

- последовательность действий при уборке территории;

-последовательность ухода уборочным инвентарем.

**Календарно-тематическое планирование по домоводству в 5 классе**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название темы, разделов.** | **Кол-во****часов** | **Дата проведения** |
| **1 четверть.** |
|  | Товары. Экскурсия. |  |  |
|  | Магазины. Экскурсия. |  |  |
|  | Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. |  |  |
|  | Экскурсия в магазин одежды. Виды одежды. Профессии людей, создающих одежду. |  |  |
|  | Различать кухонный инвентарь и использовать по назначению. |  |  |
|  | Продукты питания.  |  |  |
|  | Виды сезонной одежды. |  |  |
|  |  Хранение одежды.  |  |  |
|  | Складываем вещи. Порядок в шкафу. |  |  |
|  | Порядок в шкафу. Закрепление. |  |  |
|  | Уход за одеждой: стирка, чистка, починка. |  |  |
|  | Просушивание обуви.  |  |  |
|  | Предметы мебели, их назначение. Виды мебели. |  |  |
|  | Правила ухода за мягкой мебелью. |  |  |
|  | Пылесос, его назначения.  |  |  |
|  | «История зеркала». Правила ухода за зеркалом. |  |  |
|  | Повторение пройденного материала за четверть. |  |  |
| **2 четверть.** |
|  | Практическая часть. Поход в магазин. |  |  |
|  | Складывание покупок в сумку.  |  |  |
|  | Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.  |  |  |
|  | Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.  |  |  |
|  | Моем посуду. |  |  |
|  | Моющие средства для посуды. |  |  |
|  | Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.  |  |  |
|  | Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.  |  |  |
|  | Мука и мучные изделия.  |  |  |
|  | Хранение круп.  |  |  |
|  | Кондитерские изделия.  |  |  |
|  | Правила хранения кондитерских блюд. |  |  |
|  | Машинная стирка.  |  |  |
|  | Сортировка белья перед стиркой.  |  |  |
|  | Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.  |  |  |
|  | Сортировка белья перед стиркой.  |  |  |
|  | Замачивание белья.  |  |  |
|  | Вывешивание белья на просушку.  |  |  |
|  | Выбор моющего средства.  |  |  |
|  | Уборка пола.  |  |  |
|  | Соблюдение последовательности действий при подметании пола.  |  |  |
|  | Уборка снега.  |  |  |
|  | Уход за уборочным инвентарем.  |  |  |
|  | Диагностическая работа. |  |  |
| **3 четверть.** |
|  | Выбор посуды и столовых приборов.  |  |  |
|  | Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.  |  |  |
|  | Соблюдение последовательности действий при сервировке стола.  |  |  |
|  | Сервировка праздничного стола.  |  |  |
|  | Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.  |  |  |
|  | Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.  |  |  |
|  | Чистка овощей.  |  |  |
|  | Резание ножом.  |  |  |
|  | Мытье продуктов.  |  |  |
|  | Раскатывание теста.  |  |  |
|  | Натирание продуктов на тёрке.  |  |  |
|  | Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). |  |  |
|  | Правила безопасности пользования электрической плитой.  |  |  |
|  | Варка яиц.  |  |  |
|  | Соблюдение последовательности действий при варке яйца.  |  |  |
|  | Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда.  |  |  |
|  | Делаем бутерброд. |  |  |
|  | Салаты.  |  |  |
|  | Приготовление блюд из мяса. Котлеты. |  |  |
|  | Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет. Наглядно. |  |  |
|  | Соблюдение последовательности действий при глажении белья. |  |  |
|  | Складывание белья и одежды.  |  |  |
|  | Вывешивание одежды на «плечики».  |  |  |
|  | Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.  |  |  |
|  | Просушивание обуви.  |  |  |
|  | Соблюдение последовательности действий при мытье пола. |  |  |
|  |  Моем пол. |  |  |
|  | Подготовка пылесоса к работе.  |  |  |
|  | Генеральная уборка класса.  |  |  |
|  | Уборка бытового мусора. |  |  |
|  | Повторение пройденного материала за четверть. |  |  |
| **4 четверть.** |
|  |  Чаепитие. |  |  |
|  | Безопасность на кухне.  |  |  |
|  | Разбитая посуда  |  |  |
|  |  Напитка. Упаковка. |  |  |
|  | Молочные продуктов .Упаковка. |  |  |
|  | Мясные продукты. Способы обработки.  |  |  |
|  | Рыбные продукты, готовые к употреблению. |  |  |
|  | Способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. |  |  |
|  | Повседневный уход за одеждой и обувью.  |  |  |
|  | Инструкция по безопасности работы с иголкой и ножницами.  |  |  |
|  | Как легко починить носки.  |  |  |
|  | Чиним носки. |  |  |
|  | Пришиваем пуговицу.  |  |  |
|  | Правильный выбор моющих средств.  |  |  |
|  | Подметаем полы правильно. Соблюдение последовательности действий при подметании пола.  |  |  |
|  | Моем полы правильно. Соблюдение последовательности действий при мытье пола. |  |  |
|  | Уход за комнатными растениями.  |  |  |
|  | Уход за уборочным инвентарем.  |  |  |
|  | Диагностическая работа. |  |  |

**Тематическое планирование по предмету «Домоводство» 7 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Название разделов  | Содержание | Кол-во часов |
| 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, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения. | 15 |
| 2 | Обращение с кухонным инвентарем. | Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.  | 51 |
| 3 | Приготовление пищи. | Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом.Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш).Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки).Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий.Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые).Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда.Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов.Чистка овощей.Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке.Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание 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, снимание 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), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снимание котлет.  | 84 |
| 4 | Уход за вещами  | Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья. Глажение утюгом.Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом. Уборка помещения. Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды. | 50 |
| 6 | Уборка территории. | Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем. | 14 |
| 9 | Повторение. | Повторение пройденного материала.Диагностическая работа. | 44 |
|  | **Итого:**  |

**Планируемые предметные результаты обучения к концу 7 класса**

**Должны уметь:**

**-**планировать покупки, находить товары в магазине, складывать товар в сумку, раскладывать продукты в места хранения.

-сервировать стол, различать грязную и чистую посуду;

- последовательность действий при пользовании электробытовыми приборами;

-узнавать и различать напитки, молочные продукты по упаковке;

-выбирать продукты для приготовления блюда;

-мыть, чистить, резать ножом, нарезать кубиками, кольцами, полукольцами овощи, натирать продукты на тёрке; раскатывать тесто, перемешивать ложкой;

-стирать руками;

-пользоваться при стирке стиральной машинкой;

-гладить вещи;

-складывать бельё и одежду;

-мыть обувь;

-подметать пол;

-мыть пол;

-мыть стекла

-сгребать, перебрасывать снег;

- принимать посильное участие в повседневных делах дома и в школе.

-выполнять доступные бытовые поручения.

-взаимодействовать с окружающими людьми в соответствии с общепринятыми нормами поведения.

**Должны знать:**

**-** места совершения покупок, расположение отделов магазина, последовательность взвешивания товара, последовательности действий при расчете на кассе.

- кухонные принадлежности;

- последовательность действий при мытье и сушке посуды;

-бытовые приборы, их назначение;

-молочные, мясные, рыбные продукты, способы обработки и хранения;

-мучные и кондитерские изделия, способы хранения;

- крупы и бобовые, обработка и хранение;

- последовательность ручной стирки;

-последовательность машинной стирки;

- последовательность глажки;

-последовательность складывания одежды;

- последовательность действий при мытье обуви;

-последовательность уборке помещения;

- последовательность мытья и чистки мебели;

- последовательность действий при подметании пола;

- последовательность действий при мытье пола;

- последовательность действий при мытье окон и зеркал.

- последовательность действий при уборке территории;

-последовательность ухода уборочным инвентарем.

**Календарно-тематическое планирование по домоводству в 7 классе**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Название темы, разделов. | Кол-во часов | Дата проведения |
| **1 четверть.** |
| 1 | Планирование покупок.  | 1 |  |
| 2 |  Места для совершения покупок. Экскурсия. | 2 |  |
| 3 |  Отделы магазинов, кассы и др.  | 2 |  |
| 4 | Товары в магазине. Нахождение нужного товара.  | 2 |  |
| 5 | Основные продукты, их стоимость.  | 2 |  |
| 6 | Взвешивание товара.  | 2 |  |
| 7 | Расчет в кассе.  | 2 |  |
| 8 | Место хранения продуктов. | 2 |  |
| 9 | Посуда и её назначение.  | 2 |  |
| 10 | Посуда для сервировке стола.  | 2 |  |
| 11 | Посуда для приготовления пищи.  | 2 |  |
| 12 | Кухонные принадлежности. | 2 |  |
| 13 | Чистая и грязная посуда. Чистка посуды | 2 |  |
| 14 | Сушка посуды.  | 2 |  |
| 15 | Мытье и сушка посуды.  | 2 |  |
| 16 | Бытовые приборы.  | 2 |  |
| 17 |  Последовательность действий при пользовании электробытовыми приборами. | 2 |  |
| 18 | Правила техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами. | 2 |  |
| 19 | Мытье бытовых приборов.  | 2 |  |
| 20 | Хранение посуды и бытовых приборов.  | 2 |  |
| 21 | Продукты питания.  | 1 |  |
| 22 | **Повторение пройденного материала за четверть.** | 2 |  |
| **2 четверть** |
| 23 | Напитки.  | 2 |  |
| 24 | Молочные продукты.  | 2 |  |
| 25 | Правила хранения молочных продуктов.  | 2 |  |
| 26 | Мясные продукты.  | 2 |  |
| 27 | Способы обработки мясных продуктов.  | 2 |  |
| 28 | Правила хранения мясных продуктов.  | 2 |  |
| 29 | Рыбные продукты.  | 2 |  |
| 30 | Рыбные продукты готовые к употреблению.  | 2 |  |
| 31 |  Способы обработки рыбных продуктов.  | 2 |  |
| 32 | Правила хранения рыбных продуктов.  | 2 |  |
| 33 | Мука и мучные изделия.   | 2 |  |
| 34 | Способы обработки (приготовления) мучных изделий.  | 2 |  |
| 35 | Правила хранения мучных изделий.  | 2 |  |
| 36 |  Крупы и бобовые.  | 2 |  |
| 37 | Правила хранения круп и бобовых.  | 2 |  |
| 38 | Кондитерские изделия.  | 2 |  |
| 39 | Правила хранения кондитерских изделий.  | 2 |  |
| 40 | Приготовление блюда.  | 2 |  |
| 41 | Подготовка к приготовлению блюда.  | 2 |  |
| 42 | **Повторение пройденного материала за четверть.** | 1 |  |
| **3 четверть.** |
| 43 | Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.  | 2 |  |
| 44 | Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.  | 2 |  |
| 45 | Обработка продуктов.  | 2 |  |
| 46 | Мытье продуктов.  | 2 |  |
| 47 | Чистка овощей.  | 2 |  |
| 48 | Резание ножом.  | 2 |  |
| 49 | Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).  | 2 |  |
| 50 | Натирание продуктов на тёрке.  | 2 |  |
| 51 | Раскатывание теста.  | 2 |  |
| 52 | Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).  | 2 |  |
| 53 | Последовательность действий при варке продукта.  | 2 |  |
| 54 | Последовательность действий при жарке продукта.  | 2 |  |
| 55 | Уборка бытового мусора.  | 2 |  |
| 56 | Уход за уборочным инвентарем.  | 2 |  |
| 57 | Уборка снега.  | 2 |  |
| 58 | Уход за уборочным инвентарем.  | 2 |  |
| 59 | Ручная стирка.   | 2 |  |
| 60 | Последовательность действий при ручной стирке.  | 2 |  |
| 61 | Моющие средства.  | 2 |  |
| 62 | Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.  | 2 |  |
| 63 | Мытье и сушка машины.  | 2 |  |
| 64 | Последовательность действий при машинной стирке.  | 2 |  |
| 65 | Глажение утюгом. Различение составных частей утюга. | 2 |  |
| 66 | Последовательность действий при глажении белья.  | 2 |  |
| 67 |  Вывешивание одежды на «плечики».  | 2 |  |
| 68 | Чистка одежды. | 1 |  |
| 69 | **Повторение пройденного материала за четверть**. | 2 |  |
| **4 четверть** |
| 70 | Складывание белья и одежды.  | 2 |  |
| 71 | Вывешивание одежды на «плечики».  | 2 |  |
| 72 | Чистка одежды.  | 2 |  |
| 73 | Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви.  | 1 |  |
| 74 | Просушивание обуви.  | 2 |  |
| 75 | Последовательность действий при чистке обуви.  | 2 |  |
| 76 | Уборка помещения. | 2 |  |
| 77 | Уборка мебели.  | 2 |  |
| 78 | Последовательность действий при мытье поверхностей мебели.  | 2 |  |
| 79 | Уборка пола.  | 2 |  |
| 80 | Пылесос. Основные части пылесоса.  | 2 |  |
| 81 | Подготовка пылесоса к работе.  | 2 |  |
| 82 | Последовательность действий при мытье пола.  | 2 |  |
| 83 | Мытье стекла (зеркала).  | 2 |  |
| 84 | Последовательность действий при мытье окон.  | 2 |  |
| 85 | Уборка бытового мусора.  | 2 |  |
| 86 | Подметание территории.  | 2 |  |
| 87 | Уход за уборочным инвентарем.  | 2 |  |
| 88 | **Диагностическая работа.** | 2 |   |

**Тематическое планирование по предмету «Домоводство» 8 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Название разделов.  | Содержание | Кол-во часов |
| 1 | Покупки | Узнавать (различать) ассортимент товаров в различных специальных магазинах. Знать стоимость промышленных товаров. Знать стоимость продовольственных товаров. Уметь подсчитывать стоимость покупок. Узнавать (различать) показатели электросчетчика, газового прибора, водного счетчика. Узнавать (различать) квитанции по электроэнергии, газу, воде. Узнавать (различать) учреждения и отделы по оплате коммунальных услуг. Уметь подсчитывать расходы на удовлетворение культурных потребностей. Уметь планировать крупные покупки. Уметь рассчитывать рациональное ведение домашнего хозяйства. Узнавать (различать) сбербанк, ЖЭК (ДЭЗ). Знать учреждения и отделы по трудоустройству. Узнавать (различать) деловые бумаги: заявление, автобиографию, заполнение анкеты, заявки на материалы, расписки, докладные записки. Знать правила работы банкомата. |  |
| 2 | Обращение с кухонным инвентарем. | Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Знать правила сервировки стола к обеду. Знать правила сервировки стола к чаепитию. |  |
| 3 | Приготовление пищи. | Узнавать (различать) макаронные изделия. Последовательность приготовления. Знать последовательность варки каши на воде и молоке.Знать последовательность варить картофель и готовить пюре.Знать последовательность приготовления Запеканки из овощей и творога.Изделия из теста. Способы и последовательность приготовления изделий из теста: печенья, блины.Знать консервирование овощей и ягод.Знать последовательность приготовления борща.Знать последовательность приготовления второго, третьего блюда.Знать последовательность приготовления закусок. |  |
| 4 | Уход за вещами  | Знать способы выведения пятен на одежде.Знать последовательность стирки шерстяных и синтетических вещей. Ручная и машинная стирка.Знать последовательность действий при глажении блузок и рубашек.Знать последовательность ремонта разорванных мест одежды, штопка, утюжка.Знать последовательность стирки хлопчатобумажной тканей. Ручная и машинная стирка.Знать последовательность пришивать пуговицу.Знать последовательность чинить носки.Знать правила работы с иголкой и ножницами.Знать последовательность подшивания платья, брюков, рукавов.Знать и определять свой размер одежды и обуви.Уметь подбирать одежду, учитывая свой возраст.Знать последовательность действий по уходу за обувью.Знать последовательность ухода за комнатными растениями.Знать последовательность проведения регулярной уборки помещения.Знать последовательность проведения сезонной уборки жилого помещения.Способы и периодичность ухода за окнами. Узнавать (различать) виды моющих средств.Знать способы утепления окон.Знать правила соблюдения гигиены жилища при наличии животных в доме и содержания их в доме. Знать правила и периодичность уборки кухни, моющие средства. Знать правила и периодичность уборки санузла, моющие средства.Знать последовательность мытья стёкол, окон.Знать последовательность мытья пола. |  |
| 6 | Уборка территории. | Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем. |  |
| 9 | Повторение. |  |  |
| **Итого:**  |

**Планируемые предметные результаты обучения к концу 8 класса:**

**Должны уметь:**

- стоимость промышленных, продовольственных товаров. - подсчитывать стоимость покупок.

**-** подсчитывать расходы на удовлетворение культурных потребностей; - планировать крупные покупки; - рассчитывать рациональное ведение домашнего хозяйства;

- снять показатели электросчетчика, газового прибора, водного счетчика; - заполнить квитанции по электроэнергии, газу, воде;

- ведение домашнего хозяйств;

- варить макаронные изделия;

- варить кашу на воде и молоке.

- варить картофель и готовить пюре.

- приготовить запеканку из овощей и творога.

- приготовить изделия из теста: печенья, блины.

- консервировать овощи и ягоды.

- приготовить борщ.

- приготовить второе, третье блюдо.

- приготовление закусок.

**Знать:**

- сбербанк, ЖЭК (ДЭЗ);

- учреждения и отделы по трудоустройству;

- деловые бумаги;

**-** ассортимент товаров в различных специальных магазинах;

- показатели электросчетчика, газового прибора, водного счетчика; - квитанции по электроэнергии, газу, воде; - учреждения и отделы по оплате коммунальных услуг; - правила работы банкомата;

- последовательность приготовления макаронных изделий;

- последовательность приготовления картофеля, пюре;

- последовательность приготовления запеканки, изделия из теста, борщ, вторых, третьих блюд, закусок;

консервировать овощи и ягоды;

- кухонные принадлежности;

- последовательность ручной стирки;

- последовательность машинной стирки;

- последовательность глажки;

-последовательность складывания одежды;

- последовательность действий при мытье обуви;

- последовательность уборке помещения;

- последовательность мытья и чистки мебели;

- последовательность действий при подметании пола;

- последовательность действий при мытье пола;

- последовательность действий при мытье окон и зеркал.

- последовательность действий при уборке территории;

- последовательность ухода уборочным инвентарем.

**Календарно-тематическое планирование по домоводству в 8 классе**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Программное содержание.  | Кол-во часов | Дата проведения |
| **1 четверть.** |
| 1 | Планирование покупок.  |  |  |
| 2 | Места для совершения покупок. Экскурсия. |  |  |
| 3 | Отделы магазинов, кассы и др.  |  |  |
| 4 | Товары в магазине. Нахождение нужного товара.  |  |  |
| 5 | Основные продукты, их стоимость.  |  |  |
| 6 | Взвешивание товара.  |  |  |
| 7 | Расчет в кассе.  |  |  |
| 8 | Место хранения продуктов. |  |  |
| 9 | Посуда и её назначение.  |  |  |
| 10 | Посуда для сервировки стола.  |  |  |
| 11 | Посуда для приготовления пищи.  |  |  |
| 12 | Кухонные принадлежности. |  |  |
| 13 | Чистая и грязная посуда. Чистка посуды |  |  |
| 14 | Сушка посуды.  |  |  |
| 15 | Мытье и сушка посуды.  |  |  |
| 16 | Бытовые приборы.  |  |  |
| 17 | Последовательность действий при пользовании электробытовыми приборами. |  |  |
| 18 | Правила техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами. |  |  |
| 19 | Мытье бытовых приборов.  |  |  |
| 20 | Хранение посуды и бытовых приборов.  |  |  |
| 21 | Продукты питания.  |  |  |
| 22 | Повторение пройденного материала за четверть. |  |  |
| **2 четверть** |
| 23 | Функции железнодорожного транспорта.  |  |  |
| 24 | Виды справочных служб. Виды камер хранения.  |  |  |
| 25 | Макаронные изделия. Последовательность приготовления.  |  |  |
| 26 | Варить кашу на воде и молоке. |  |  |
| 27 |  Отваривать картофель и готовить пюре. |  |  |
| 28 | Запеканки из овощей и творога.  |  |  |
| 29 | Изделия из теста.  |  |  |
| 30 | Способы и последовательность приготовления изделий из теста. |  |  |
| 31 | Выпечка печенья. Последовательность приготовления.  |  |  |
| 32 | Блины. Последовательность приготовления.  |  |  |
| 33 | Консервирование ягод.  |  |  |
| 34 | Консервирование овощей.  |  |  |
| 35 | Приготовление борща.  |  |  |
| 36 | Приготовление второго блюда.  |  |  |
| 37 | Приготовление третьего блюда.  |  |  |
| 38 | Приготовление закусок.  |  |  |
| 39 | Правила сервировки стола к обеду.  |  |  |
| 40 | Правила техники безопасности при пользовании бытовыми электроприборами. |  |  |
| 41 | Правила сервировки праздничного стола.  |  |  |
| 42 | Чаепитие. Сервировка стола к чаепитию.  |  |  |
| 43 | Диагностическая работа. |  |  |
| **3 четверть** |
| 44 | Выведение пятен.  |  |  |
| 45 | Стирка шерстяных вещей.  |  |  |
| 46 | Последовательность стирке шерстяных вещей.  |  |  |
| 47 | Моющие средства.  |  |  |
| 48 |  Стирка синтетических вещей. |  |  |
| 49 | Последовательность стирке синтетических вещей. |  |  |
| 50 | Глажение утюгом. Различение составных частей утюга. |  |  |
| 51 |  Последовательность действий при глажении блузок и рубашек.  |  |  |
| 52 | Вывешивание одежды на «плечики».  |  |  |
| 53 | Ремонт разорванных мест одежды, штопка, утюжка.  |  |  |
| 54 | Стирка изделий из хлопчатобумажной ткани вручную |  |  |
| 55 | Стирка изделий из хлопчатобумажной ткани с помощью стиральной машины. |  |  |
| 56 | Ремонт носков, штопка.  |  |  |
| 57 | Пришиваем пуговицы.  |  |  |
| 58 | Правила работы с иголкой и ножницами. |  |  |
| 59 | Правила работы с иголкой и ножницами. |  |  |
| 60 | Определение размеров одежды и обуви.  |  |  |
| 61 | Примерка одежды и обуви.  |  |  |
| 62 | Правила соблюдения личной гигиены подростка, правила смены одежды, нательного и постельного белья. |  |  |
| 63 | Выбирать подходящую одежду для визита в гости. |  |  |
| 64 | Подбирать одежду, учитывая свой возраст. |  |  |
| 65 | Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви.  |  |  |
| 66 | Просушивание обуви.  |  |  |
| 67 | Последовательность действий при чистке обуви.  |  |  |
| 68 | Уход за комнатными растениями.  |  |  |
| 69 | Генеральная уборка класса. |  |  |
| 70 | Повторение пройденного материала за четверть. |  |  |
| **4 четверть** |
| 71 | Последовательность проведения регулярной уборки помещения.  |  |  |
| 72 | Последовательность проведения сезонной уборки жилого помещения. |  |  |
| 73 | Способы и периодичность ухода за окнами.  |  |  |
| 74 | Виды моющих средств.  |  |  |
| 75 | Способы утепления окон.  |  |  |
| 76 | Правила ухода за мебелью.  |  |  |
| 77 | Правила соблюдения гигиены жилища при наличии животных в доме. |  |  |
| 78 | Правила содержания домашних животных и птиц |  |  |
| 79 | Правила содержания домашних животных и птиц |  |  |
| 80 | Правила и периодичность уборки санузла, моющие средства.  |  |  |
| 81 | Мытье стекла (зеркала).  |  |  |
| 82 | Последовательность действий при мытье окон.  |  |  |
| 83 | Уборка пола.  |  |  |
| 84 | Соблюдение последовательности действий при подметании пола.  |  |  |
| 85 | Генеральная уборка класса. |  |  |
| 86 | Уборка бытового мусора. |  |  |
| 87 | Подметание территории.  |  |  |
| 88 | Уход за уборочным инвентарем.  |  |  |
| 89 | Диагностическая работа. |  |  |

**Учебно-методическое обеспечение:**

1. П.Хохрина В.Т. Социально-бытовая ориентировка Кн. для учащихся специальных школ-Иркутск 2002г

2. А.Г. Галле, Е.Ю. Головинская. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник 5 класс для учащихся с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, тяжелыми и множественными нарушениями развития), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам.

3. А.И. Галина, Е.Ю. Головинская. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник 7 класс для учащихся с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, тяжелыми и множественными нарушениями развития), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам.

4. А.И. Галина, Е.Ю. Головинская. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник 8 класс для учащихся с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, тяжелыми и множественными нарушениями развития), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам.

5. Социально - бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях под редакцией А.М. Щербаковой М., Владос 2008

6. Бережливое домоводство М., Внешсигма 2002

7. Разговор о правильном питании М., 2013 Гладкая В.В. Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) образовательных учреждениях.

8. Поливалина JI.A. Большая энциклопедия домоводства. - М.: РИПОЛ КЛАССИК, 2001

9. Мусская И.А. Домоводство. — Ижевск: РИО «Квест», 2012

**Материально-техническое обеспечение:**

1. Ноутбук с программным обеспечением.
2. Интерактивная панель.
3. Интерактивный развивающий стол «Зебрано».
4. Аудио и видеоматериалы.

**Дидактический материал:**

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

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

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

- технологические карты (мытье полов, уход за вещами, комнатными растениями)

- таблицы по лексическим темам.

- карточки с изображениями объектов, людей, действий.

- комплект инструментов и приспособлений для проведения работ (мытье полов, уход за вещами, комнатными растениями)

- дидактические игры на развитие речи.

**Интернет-ресурсы:**

1 Инфоурок. <https://infourok.ru/>

2 Учи.ру <https://uchi.ru/>

3 Мерсибо <https://mersibo.ru/>

4 Российская электронная школа РЭШ [https://resh.edu.ru](https://resh.edu.ru/)

5 learningApps.org

6 Мультиурок [https://multiurok.ru](https://multiurok.ru/)