

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья  
«Бийская общеобразовательная школа-интернат №1»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГБОУ  
«Бийская  
общеобразовательная  
школа-интернат №1»  
\_\_\_\_\_ Е.А. Макушин  
«02» сентября\_2024г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по учебному предмету «Домоводство»  
для учащихся 7 Б класса  
на 2024-2025 учебный год

Разработчик: Чистякова Н.Г.,  
(ФИО учителя)  
учитель первой  
квалификационной  
категории

Согласована  
на заседании МО  
Протокол № 1  
от «27» августа 2024 г.

Рекомендована  
педагогическим советом  
Протокол №46  
от «29» августа 2024 г.

Бийск, 2024

## Содержание программы по предмету «Домоводство»

1. Пояснительная записка.....	3
2. Содержание учебного предмета.....	4
3. Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета «Домоводство»....	7
4. Тематическое планирование.....	8
5. Календарно-тематическое планирование.....	9
6. Формы контроля уровня достижений обучающихся .....	14
7. Перечень учебно–методического обеспечения образовательного процесса.....	15
8. Лист внесения изменений и дополнений.....	16

## 1. Пояснительная записка

**Тип программы:** Рабочая программа по предмету «Домоводство».

**Категория обучающихся:** учащиеся 7 Б класса (В – 2) КГБОУ «Бийская общеобразовательная школа-интернат №1».

Рабочая программа по предмету «Домоводство» составлена на основании следующих нормативно-правовых документов:

1. Федеральный закон от 24 сентября 2022 г. № 371-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и статью 1 Федерального закона «Об обязательных требованиях в Российской Федерации»;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом министерства образования и науки российской Федерации от 19 декабря 2014 г. № 1599;
3. Приказ Министерства просвещения России от 24.11.2022 г. №1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 31.05.2021 №286 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования» (Зарегистрирован 05.07.2021 № 64100).
5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19.02.2024 № 110 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования» (Зарегистрирован 22.02.2024 № 77331).
6. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования» (Зарегистрирован 11.04.2024 № 77830)
7. Учебный план «Бийская общеобразовательная школа-интернат №1» на 2024-2025 учебный год;
8. АООП образования обучающихся с умственной отсталостью (В-2) «Бийская общеобразовательная школа-интернат №1»;
9. Устав КГБОУ «Бийская общеобразовательная школа-интернат №1».

В соответствии с учебным планом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) программный материал для 7 класса рассчитан на 170 часов (34 учебных недель), 5 часов в неделю.

Учебный предмет «Домоводство» является частью предметной области «Окружающий мир».

Обучение обучающегося с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия, обучающегося 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 ребенка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

**Цель обучения** - повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

**Основные 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 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.

## **2. Содержание учебного предмета**

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

Раздел "Покупки".

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. 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 "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). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Раздел "Приготовление пищи".

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 или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

#### Раздел "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.

#### Раздел "Уборка помещения и территории".

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

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

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

### **3. Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета «Домоводство»**

В соответствии с требованиями ФГОС к ФАООП УО (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

**Личностные результаты** освоения программы по предмету «Домоводство» в 7 классе (2 вариант) включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося.

- 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 частей
- 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 и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- 8) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 9) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- 10) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и в разных социальных ситуациях, 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** освоения программы включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой образовательной области, готовность их применения. Предметные результаты обучающихся с умственной отсталостью не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс, но рассматриваются как одна из составляющих при оценке итоговых достижений.

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.

#### 4. Тематическое планирование

№ п/п	Раздел	Кол-во часов
1.	"Покупки "	34
2.	"Обращение с кухонным инвентарем»	34
3.	«Приготовление пищи"	34
4.	"Уход за вещами"	17
5.	«Уборка помещений и территории»	51
	<b>Итого</b>	<b>170 ч</b>



### 5.Календарно-тематическое планирование учебного предмета «Домоводство»

№ урока	Раздел Тема урока	Кол- во часов	дата
<b>Раздел "Покупки".</b>			
1	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок.\	1	2.09
2	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1	3.09
3	Нахождение нужного товара в магазине.	1	4.09
4	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара	1	5.09
5	Складывание покупок в сумку.	1	6.09
6	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	09.09
7	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	10.09
8	Как делать покупки разумно	1	11.09
9	Как делать покупки разумно	1	12.09
10	Магазин. Виды магазинов	1	13.09
11	Магазин. Виды магазинов	1	16.09
12	Магазин. Виды магазинов	1	17.09
13	Правила поведения в магазине.	1	18.09
14	Правила поведения в магазине.	1	19.09
15	Упаковка товаров.	1	20.09
16	Покупки в супермаркете	1	23.09
17	Покупки в супермаркете	1	24.09
18	Планирование покупок	1	25.09
19	Планирование покупок	1	26.09
20	Бюджет семьи	1	27.09
21	Бюджет семьи	1	30.09
22	Финансовая грамотность	1	01.10
23	Финансовая грамотность	1	02.10

24	Финансовая грамотность	1	03.10
25	Покупки онлайн, правила безопасности в интернет-пространстве	1	04.10
26	Проверка качества продуктов	1	07.10
27	Проверка качества продуктов	1	08.10
28	Проверка качества продуктов	1	09.10
29	Проверка качества продуктов	1	10.10
30	Проверка качества товаров	1	11.10
31	Проверка качества товаров	1	14.10
32	Проверка качества товаров	1	15.10
33	Порядок приобретения товаров	1	16.10
34	Порядок приобретения товаров	1	17.10
<b>Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".</b>			
35	Обращение с посудой.	1	21.10
36	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1	22.10
37	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка).	1	23.10
38	Различение чистой и грязной посуды.	1	24.10
39	Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды.	1	25.10
40	Протирание посуды губкой. Чистка посуды.	1	
41	Ополаскивание посуды.	1	
	Итого за 1 четверть 41ч		
42	Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды	1	06.11
43	Обращение с бытовыми приборами. Техника безопасности	1	07.11
44	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник).	1	08.11
45	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1	09.11
46	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	1	10.11
47	Мытье бытовых приборов.	1	13.11
48	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	14.11
49	Накрывание на стол.	1	15.11
50	Выбор посуды и столовых приборов.	1	16.11
51	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1	17.11
52	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола	1	20.11
53	Сервировка стола на завтрак	1	21.11
54	Сервировка стола на обед	1	22.11
55	Сервировка стола на полдник	1	23.11
56	Сервировка стола на ужин	1	24.11
57	Уход за кухонным инвентарем	1	27.11
58	Уход за кухонным инвентарем	1	28.11
59	Хранение кухонного инвентаря	1	29.11

60	Хранение кухонного инвентаря	1	30.11
61	Организация рабочего пространства на кухне	1	01.12
62	Способы поддержания порядка на кухне	1	04.12
63	Виды кухонной посуды	1	05.12
64	Виды кухонной посуды и инвентаря	1	06.12
65	Виды кухонной посуды и инвентаря	1	07.12
66	Мытье и хранение электробытовых приборов.	1	08.12
67	Мытье и хранение электробытовых приборов.	1	11.12
68	Повторение правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1	12.12
69	Повторение правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1	13.12
<b>Раздел "Приготовление пищи".</b>			
70	Подготовка к приготовлению блюда.	1	14.12
71	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	15.12
72	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1	18.12
73	Обработка продуктов. Мытье продуктов.	1	19.12
74	Чистка овощей. Резание ножом.	1	20.12
75	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).	1	21.12
76	Натирание продуктов на терке.	1	22.12
<i><b>Итого за 2 четверть 35 часов</b></i>			
77	Раскатывание теста.	1	09.01
78	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	1	10.01
79	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.	1	11.01
80	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 или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта.	1	12.01
81	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.	1	15.01
82	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1	16.01
83	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.	1	17.01
84	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).	1	18.01
85	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата:	1	19.01

		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.		
86		Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.	1	22.01
87		Рецепт простого овощного салата	1	23.01
88		Рецепт простого овощного салата	1	24.01
89		Виды бутербродов: горячие, холодные	1	25.01
90		Виды бутербродов: горячие, холодные	1	26.01
91		Правила приготовления запеканок	1	29.01
92		Правила приготовления запеканок	1	30.01
93		Правила приготовления запеканок	1	31.01
94		Виды горячих супов	1	01.02
95		Виды горячих супов	1	02.02
96		Виды горячих супов	1	05.02
97		Виды холодных супов	1	06.02
98		Виды холодных супов	1	07.02
99		Рецепт простого дрожжевого теста	1	08.02
10		Рецепт простого дрожжевого теста	1	09.02
10		Правила приготовления и хранения сухариков	1	12.02
10		Правила приготовления и хранения сухариков	1	13.02
10		Правила хранения продуктов	1	14.02
<b>Раздел "Уход за вещами".</b>				
10		Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства.	1	15.02
10		Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья.	1	16.02
10		Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	1	19.02
10		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.	1	20.02
10		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).	1	21.02
10		Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.	1	22.02
11		Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и	1	23.02

0		температурного режима. Мытье и сушка машины.		
1	11	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.	1	26.02
2	11	Глажение утюгом.	1	27.02
3	11	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	1	28.02
4	11	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.	1	29.02
5	11	Складывание белья и одежды.	1	01.03
6	11	Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды.	1	04.03
7	11	Уход за обувью.	1	05.03
8	11	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой.	1	06.03
9	11	Просушивание обуви.	1	07.03
0	12	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.	1	08.03
<b>Раздел "Уборка помещения и территории".</b>				
1	12	Уборка мебели.	1	11.03
2	12	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1	12.03
3	12	Вытирание поверхности мебели.	1	13.03
4	12	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.	1	14.03
5	12	Уборка пола.	1	15.03
6	12	Сметание мусора на полу в определенное место.	1	18.03
7	12	Заметание мусора на совок.	1	19.03
8	12	Различение основных частей пылесоса.	1	20.03
9	12	Подготовка пылесоса к работе.	1	21.03
		Чистка поверхности пылесосом.	1	22.03

0	13	<b>Итого за 3 четверть 54 часа</b>		
1	13	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом:	1	01.04
2	13	Соблюдение последовательности действий при мытье пола	1	02.04
3	13	Мытье стекла (зеркала).	1	03.04
4	13	Соблюдение последовательности действий при мытье окна	1	04.04
5	13	Уборка бытового мусора.	1	05.04
6	13	Подметание территории.	1	08.04
7	13	Сгребание травы и листьев.	1	09.04
8	13	Уход за уборочным инвентарем.	1	10.04
9	13	Поддержание порядка в жилом помещении.	1	11.04
0	14	Поверхности для уборки в жилом помещении	1	12.04
1	14	Виды деревянных поверхностей их свойства	1	15.04
2	14	Средства ухода за разными поверхностями. Определение вида поверхности.	1	16.04
3	14	Уход за блестящими поверхностями	1	17.04
4	14	Ежедневная уборка жилого помещения.	1	18.04
5	14	«Порядок ежедневный уборки жилого жилья»	1	19.04
6	14	«Порядок генеральной уборки жилого жилья»	1	22.04
7	14	Ежедневная уборка офисного помещения.	1	23.04
8	14	«Порядок уборки офисного помещения»	1	24.04
9	14	Генеральная уборка офисного помещения	1	25.04
0	15	«Порядок генеральной уборки офисного помещения»	1	26.04
1	15	Ежедневная уборка лестничной клетки	1	29.04
2	15	Санитарное состояние лестничной клетки.	1	30.04
3	15	Режим уборки лестничной клетки.	1	01.05
4	15	Правила безопасности при уборке лестничной клетки	1	02.05
5	15	Правила уборки классного помещения	1	03.05

6	15	Соблюдение последовательности действий при уборке территории	1	06.05
7	15	Соблюдение последовательности действий при уборке территории	1	07.05
8	15	Соблюдение последовательности действий при уборке территории	1	08.05
9	15	Соблюдение правил безопасности при работе с инвентарем	1	09.05
0	16	Соблюдение правил безопасности при работе с инвентарем	1	10.05
1	16	Мытье пола в классной комнате	1	13.05
2	16	Мытье пола в классной комнате	1	14.05
3	16	Виды инвентаря для уборки территории	1	15.05
4	16	Виды инвентаря для уборки территории	1	16.05
5	16	Виды инвентаря для уборки территории	1	17.05
6	16	Правила хранения инвентаря для сезонных работ на территории школы	1	20.05
7	16	Правила хранения инвентаря для сезонных работ на территории школы	1	21.05
8	16	Правила поддержания чистоты в помещении	1	22.05
9	16	График проветривания классного кабинета	1	23.05
0	17	Повторение. Чистота-залог здоровья	1	24.05
		<i><b>Итого за 4 четверть 40 часов</b></i>		
		<b>Итого за год</b>		<b>170 ч</b>

## 6. Формы контроля уровня достижений обучающихся

Текущая аттестация обучающихся включает в себя полугодовое оценивание результатов освоения СИПР, разработанные на основе АООП. В качестве промежуточной (годовой) аттестации выступает оценка результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций обучающегося по итогам учебного года. Для организации аттестации обучающихся применяется метод экспертной группы (на междисциплинарной основе). Она объединяет разных специалистов, осуществляющих процесс образования и развития обучающегося. К процессу аттестации обучающегося привлекают членов его семьи. Задачей экспертной группы является выработка согласованной оценки достижений ребенка в сфере жизненных компетенций. Основой служит анализ результатов обучения ребенка, динамика развития его личности.

По итогам освоения отраженных в СИПР задач и анализа результатов обучения составляется развернутая характеристика учебной деятельности ребенка, оценивается динамика развития его жизненных компетенций.

В процессе обучения осуществляется мониторинг, который отражает индивидуальные достижения обучающихся и позволяет делать выводы об эффективности проводимой в этом направлении работы. Для оценки форсированности каждого действия используется метод наблюдения и выражается в условных обозначениях:

Уровни самостоятельности при выполнении заданий	Условные обозначения
не выполняет задание	0
выполняет задание со значительной помощью	1
выполняет задание с частичной помощью	2
выполняет задание по подражанию и (или) образцу	3
выполняет задание самостоятельно, но допускает ошибки	4
выполняет задание самостоятельно (без ошибок)	5

## 7. Перечень учебно–методического обеспечения образовательного процесса

**Материально-техническое оснащение учебного предмета "Домоводство":** 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.

оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковровая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тщпки, лопаты, грабли), тачки, лейки.

## 8. Лист внесения изменений и дополнений

Дата урока по плану	Дата проведения по факту	Содержание корректировки (тема урока)	Обоснование проведения корректировки	Реквизиты документа (дата и № приказа)	Подпись заместителя директора по УВР
