




МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЯРЦЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 12»

<p>Рассмотрено: руководитель ШМО  / Высотина И.Ю./ ФИО Протокол №1 От «26» августа 2024 г.</p>	<p>Согласовано: зам. директора по УВР МБОУ «Ярцевская СОШ № 12»  /Горбунова О.Г./ ФИО от «26» августа 2024 г.</p>	<p>Утверждено: Директор МБОУ «Ярцевская СОШ № 12»  /Н.А. Цитцер Приказ № 01-04-069 от « 26 » августа 2024 г.</p>
---	--	---



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПЕДАГОГА**

Лакман Е.В.

по учебному курсу «Домоводство»

для обучающихся с нарушением интеллекта

(умеренная степень умственной отсталости) 2 вариант

9 класс

с.Ярцево  
2024-2025 учебный год

## Пояснительная записка.

Адаптированная рабочая программа по предмету Домоводство для 9 класса (умеренная степень умственной отсталости) составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Федеральный закон «Об образовании РФ» от 29. 12. 2012г. № 273; (ред. от 04.06.2014 с изменениями от 06.06.2014);
2. Приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
3. Приказ МОиН РФ № 35850 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) от 03.02.2015;
4. Письмо Министерства образования Красноярского края № 75-9151 от 04.09.2015г «О формировании учебных планов для организации образовательного процесса детей с ОВЗ по адаптированным общеобразовательным программам»;
5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.2015 N 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»;
6. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи". (Зарегистрирован 18.12.2020 № 61573)
7. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22.03.2021 № 115 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
8. Приказ Министерства просвещения России от 23.12.2020г. № 766 "О внесении изменений в федеральный перечень учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20 мая 2020 г. №254".
9. Письмо министерства образования Красноярского края «Об организации образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)» от 01.09.2016г. № 11470;
10. Закон Красноярского края от 26.06.2014 г. №6-2519 «Об образовании в Красноярском крае»;
11. Устав МБОУ «Ярцевская СОШ № 12»;
12. Годовой календарный учебный график МБОУ Ярцевская СОШ № 12 на 2022-2023 учебный год;
13. Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью одобренная от 22.12.2015г под №4/15;
14. Адаптированная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) МБОУ «Ярцевская СОШ № 12», утвержденная приказом № 01- 04-072 от 03.09.2018г.;
15. «Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля, успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся МБОУ Ярцевская СОШ №12» от 12. 09. 2015г.

**Цель обучения** - повышение самостоятельности детей 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.

В связи с необходимостью реализации технологического обучения на ознакомительном уровне выбрана *медицинская* технология, которая будет рассмотрена при изучении раздела: «Гигиена тела».

В период чрезвычайных ситуаций, погодных условий, введения карантинных мероприятий по заболеваемости гриппом, ОРВИ и другими инфекционными заболеваниями, образовательный процесс по предмету «Домоводство» осуществляется с использованием индивидуальной формы работы.

**Место предмета в учебном плане:**

Учебный предмет «Домоводство» в 9 классе ОВЗ (умеренная степень умственной отсталости) изучается как обязательный предмет из расчёта 4 часа в неделю, рассчитана 136 учебных часа.

В связи с необходимостью реализации технологического обучения на ознакомительном уровне выбрана технология «Сфера быта», которая будет рассмотрена при изучении раздела: *Обращение с кухонным инвентарем, Уход за вещами.*

В период чрезвычайных ситуаций, погодных условий, введения карантинных мероприятий по заболеваемости гриппом, ОРВИ и другими инфекционными заболеваниями, образовательный процесс по предмету «Домоводство» осуществляется с использованием индивидуальной формы работы.

***Общая характеристика предмета.***

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. Владение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Занятия по домоводству направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего развития учащихся.

***Личностные результаты:***

Включают овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико–ориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений обучающихся в различных средах:

- основы персональной идентичности, осознание себя как «Я»;
- работа в коллективе (ученик – ученик);
- слушание и понимание инструкции педагога;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- обращение за помощью и принятие помощи педагога.

***Предметные результаты:***

В соответствии с требованиями ФГОС к адаптированной основной образовательной программе для обучающихся с умственной отсталостью (вариант D) результативность обучения может оцениваться только строго индивидуально с учетом особенностей психофизического развития и особых образовательных потребностей каждого обучающегося. В связи с этим, требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание **возможных результатов** образования данной категории обучающихся.

**Знания и умения**, которыми должен овладеть обучающийся

- Умение принимать активное участие в повседневных делах дома и в школе.
- Умение выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой, уходом за вещами, участием в покупке продуктов и приготовлением пищи и др.
- Умение выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени и оценивать полученный результат, радоваться достижениям.
- Умение взаимодействовать с окружающими людьми в соответствии с общепринятыми нормами поведения, в доступной форме оказывать поддержку и взаимопомощь,



сопереживать, сочувствовать и эмоционально реагировать на различные ситуации дома и в школе.

В процессе урока учитель использует различные *виды деятельности*: игровую (сюжетно-ролевою, дидактическую, театрализованную, подвижную игру), элементарную трудовую (хозяйственно-бытовой и ручной труд), конструктивную, изобразительную (лепка, рисование, аппликация), которые будут способствовать расширению, повторению и закреплению представлений.

*Основные формы и методы обучения* - это практические упражнения и опыты, зарисовки в тетрадях, экскурсии, беседы, дидактические игры, чтение пословиц и поговорок, народных примет, стихов, рассказов, рассматривание картин.

На всех уроках используются *принципы* наглядности, доступности, практической направленности, коррекции. Каждый урок построен так, чтобы он мог доставить детям радость познания и вызвать желание повторной встречи с учителем.

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

#### Содержание предмета

##### *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. Раскладывание продуктов в места хранения.

##### *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.

##### *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 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, 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), 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.

#### *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. Мытьё и сушка машины. 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 мытьё 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 мытьё 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 мытьё пола: наполнение емкости для мытьё пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытьё пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. Мытьё стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытьё окна.

*Уборка территории.*

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

**Учебно–тематический план.**

Класс	Раздел	Количество часов	Требования к уровню
8	Покупки.	5ч.	Отслеживание результатов в индивидуальных программах обучения по критериям. Показатели самостоятельности учащегося (пс): Действие выполняется взрослым (ребенок пассивен). Действие выполняется ребенком: - со значительной помощью взрослого - с частичной помощью взрослого - по последовательной инструкции
	Обращение с кухонным инвентарем.	20ч.	
	Приготовление пищи.	30 ч.	
	Уход за вещами	23ч.	
	Уборка помещения	38	
	Уборка территории	15	
	Повторение	5	
	Итого	136 ч.	
о			

## Календарно-тематическое планирование

№ п/п			Кол ич. часо в	Дата по плану	Дата факт
	<i>Покупки 5ч.</i>				
1	Планирование покупок.	Работа в тетради	1		
2	Выбор места совершения покупок.	Работа у доски, выполнение заданий.	1		
3	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	Работа с учебником. Работа с презентацией.	1		
4	Нахождение нужного товара в магазине.	Работа альбомом.	1		
5	Складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.	Работа с учебником, с тетрадью.	1		
	<i>Обращение с кухонным инвентарем 20 ч.</i>				
6	Обращение с посудой.	Работа в тетради.	1		
7	Различение предметов посуды для сервировки стола, для приготовления пищи	Работа альбомом.	1		
8	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	Работа у доски, выполнение заданий.	1		
9	Различение кухонного инвентаря по его назначению (посуда (тарелка, кастрюля, сковорода и др.).	Работа с учебником. Работа с презентацией.	1		
10	Различение бытовой техники (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн и др.).	Работа альбомом.	1		
11	Различение чистой и грязной посуды.	Практическая часть.	1		
12	Очищение остатков пищи с посуды.	Работа в тетради. Работа с учебником.	1		
13	Замачивание посуды.	Работа в тетради. Работа с учебником.	1		
14	Протираание посуды губкой.	Работа у доски, выполнение заданий. Трудовая, конструктивная.	1		
15	Чистка посуды.	Работа с учебником. Работа с презентацией. Трудовая, конструктивная.	1		
16	Ополаскивание посуды.	Практическая часть.	1		
17-18	Сушка посуды.	Работа в тетради. Работа с учебником.	2		
19-	Соблюдение последовательности действий при	Практическая	3		

20-21	мытьё и сушке посуды.	часть.			
22-23	Мытьё бытовых приборов.	Работа в тетради. Работа с учебником.	2		
24-25	Хранение посуды и бытовых приборов.	Работа в тетради. Работа с учебником.	2		

*Приготовление пищи 30 ч.*

26	Подготовка к приготовлению блюда. Чистка овощей.	Практическая часть.	1		
27	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	Работа в тетради. Работа с учебником.	1		
28	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	Работа в тетради. Работа с учебником.	1		
29	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	Работа у доски, выполнение заданий. Трудовая, конструктивная.	1		
30-31	Обработка продуктов. Мытьё продуктов.	Работа с учебником. Работа с презентацией. Трудовая, конструктивная.	2		
32-33	Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).	Практическая часть.	2		
34-35	Натираание продуктов на тёрке.	Работа в тетради. Работа с учебником.	2		
36-37	Раскатывание теста.	Работа в тетради. Работа с учебником.	2		
38	Соблюдение последовательности действий при варке продукта.	Работа у доски, выполнение заданий. Трудовая, конструктивная.	1		
39	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта	Работа с учебником. Работа с презентацией. Трудовая, конструктивная.	1		
40-41	Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката	Работа альбомом.	2		
42	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	Работа альбомом.	1		
43	Соблюдение последовательности действий при варке яйца.	Работа альбомом.	1		
44	Варка яйца.		1		
45	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда.	Работа в тетради. Работа с учебником.	1		
46-47	Приготовление бутерброда.	Работа у доски, выполнение заданий. Трудовая, конструктивная.	2		
48-	Соблюдение последовательности действий при	Работа с	2		



49	приготовлении салата.	учебником. Работа с презентацией. Трудовая, конструктивная.			
50-51	Приготовление салата.	Работа в тетради. Работа с учебником.	2		
52	Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет.	Работа в тетради. Работа с учебником.	1		
53	Приготовление котлет.	Работа у доски, выполнение заданий. Трудовая, конструктивная.	1		
54-55	Повторение.	Работа с учебником. Работа с презентацией. Трудовая, конструктивная.	2		

*Уход за вещами 23ч.*

<i>Уход за вещами 23ч.</i>					
56	Ручная стирка.	Работа в тетради. Работа с учебником.	1		
57	Выбор моющего средства.	Работа у доски, выполнение заданий. Трудовая, конструктивная.	1		
58	Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья.	Работа с учебником. Работа с презентацией. Трудовая, конструктивная.	1		
59	Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	Работа в тетради. Работа с учебником.	1		
60	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	Работа у доски, выполнение заданий. Трудовая, конструктивная.	1		
61	Машинная стирка.	Работа с учебником. Работа с презентацией. Трудовая, конструктивная.	1		
62	Различение составных частей стиральной машины	Работа в тетради. Работа с учебником.	1		
63	Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.	Работа в тетради. Работа с учебником.	1		
64	Закладывание и вынимание белья из машины.	Работа у доски, выполнение заданий. Трудовая, конструктивная.	1		
65	Установка программы и температурного режима.	Работа с учебником. Работа с презентацией.	1		

		Трудовая, конструктивная.			
66	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	Работа в тетради. Работа с учебником.	1		
67	Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	Работа у доски, выполнение заданий. Трудовая, конструктивная.	1		
68	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	Работа с учебником. Работа с презентацией. Трудовая, конструктивная.	1		
69-70	Складывание белья и одежды.	Работа в тетради. Работа с учебником.	2		
71	Вывешивание одежды на «плечики».	Работа у доски, выполнение заданий. Трудовая, конструктивная.	1		
72-73	Чистка одежды.	Работа в тетради. Работа с учебником.	2		
74-75	Уход за обувью.	Трудовая, конструктивная.	2		
76	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	Работа с учебником. Работа с презентацией. Трудовая, конструктивная.	1		
77	Просушивание обуви.	Работа в тетради. Работа с учебником.	1		
78	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	Работа у доски, выполнение заданий. Трудовая, конструктивная.	1		

<i>Уборка помещения 38ч.</i>					
79-80-81	Уборка мебели.	Работа в тетради. Работа с учебником.	3		
82-83-84	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	Работа у доски, выполнение заданий. Трудовая, конструктивная.	3		
85-86	Вытирание поверхности мебели.	Работа с учебником. Работа с презентацией. Трудовая, конструктивная.	2		
87-88	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	Работа в тетради. Работа с учебником.	2		
89-90-91	Уборка пола.	Работа у доски, выполнение заданий. Трудовая, конструктивная.	3		

92-93-94	Подметание пола: сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	Работа с учебником. Работа с презентацией. Трудовая, конструктивная.	3		
95-96-97	Выполнение последовательности действий при подметании пола.	Работа в тетради. Работа с учебником.	3		
98-99	Уборка пылесосом: различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе.	Работа у доски, выполнение заданий. Трудовая, конструктивная.	2		
100-101-102	Чистка поверхности пылесосом.	Работа с учебником. Работа с презентацией. Трудовая, конструктивная.	3		
103-104	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	Работа в тетради. Работа с учебником.	2		
105-106-107	Соблюдение последовательности действий при уборке роботом- пылесосом.	Работа в тетради. Работа с учебником.	3		
108-109-110	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	Работа у доски, выполнение заданий. Трудовая, конструктивная.	3		
111-112	Мытье стекла (зеркала).	Работа с учебником. Работа с презентацией. Трудовая, конструктивная.	2		
113-114	Соблюдение последовательности действий при мытье окна.	Работа в тетради. Работа с учебником.	2		
115-116	Повторение		2		

	<i>Уборка территории 15ч</i>				
117-118-119	Уборка снега (сгребание снега, перебрасывание снега). Уход за уборочным инвентарем.	Работа в тетради. Работа с учебником.	3		
120-121-122	Уборка бытового мусора.	Работа у доски, выполнение заданий. Трудовая, конструктивная.	3		
123-124-125	Подметание территории.	Работа с учебником. Работа с презентацией. Трудовая, конструктивная.	3		
126-127-128	Сгребание травы и листьев.	Работа в тетради. Работа с учебником.	3		
129-130-131	Уход за уборочным инвентарем.	Работа у доски, выполнение заданий. Трудовая, конструктивная.	3		
132-	Повторение		5		

133-					
134-					
135-					
136					
<i>Итого 136 часов</i>					

**Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство»**

предусматривает:

- 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.
- Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, уборочный инвентарь).