

Краевое государственное казенное общеобразовательное учреждение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы «Школа-интернат № 4»

«Рассмотрено» МО учителей начальной школы Протокол №6 от 30.05.2023г	«Принято» Педагогическим советом Протокол № 6 от 31.08.2023г	«Утверждаю» Директор КК КОУ ШИ 4 И.Ю. Алхмина Приказ № 310 от 31.08.2023г
---	---	---



Рабочая программа на 2023-2028 учебный год

Этапы обучения: I этап — 1(1) 1- 4 класс НОДА

Предмет: "Домоводство"

Форма обучения: очная

Срок реализации рабочей программы: 5 лет

Программа обучения: Адаптированная общеобразовательная программа начального общего образования обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата 2023-2028 г

Учитель: Буданцева Елена Викторовна

Хабаровск, 2023г

Содержание программы

1	Пояснительная записка	стр.3
2	Общая характеристика учебного предмета, с учетом особенностей его освоения обучающимися	стр.4
3	Описание места учебного предмета в учебном плане	стр.4
4	Базовые учебные действия и предметные результаты освоения учебного предмета	стр.4
5	Содержание учебного предмета	стр.7
6	Тематическое планирование по предмету	стр.16

I. Пояснительная записка Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата (вариант 6.4) утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026.

Рабочая программа разработана в соответствии с локальными актами.

Учебный предмет «Домоводство» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» в 1(1) классе расчитана на 33 учебные недели и составляет 33 часа в год (1 час в неделю), в 1(2) классе рассчитана на 33 учебные недели и составляет 33 часов в год (1 часа в неделю), 2 класс 34 учебные недели и составляет 68 часов (2 часа в неделю), 3 класс 34 учебные недели и составляет 102 часа (3 раза в неделю), 4 класс 34 недели и составляет 102 часа (3 раза в неделю) Адаптированная основная общеобразовательная программа начального общего образования обучающихся с тяжелыми множественными нарушениями развития (вариант 6.4).

Цель обучения - состоит в формировании представлений о себе как «Я» и своем ближайшем окружении и повышение уровня самостоятельности в процессе самообслуживания.

Задачи программы:

- формирование творческих навыков;
- коррекция интеллектуальных и физических недостатков учащихся, развитие мелкой моторики рук;
- обучение правилам поведения на уроке, выполнению санитарно – гигиенических требований при использовании различных материалов;
- формирование организационных умений и навыков;
- формирование навыков культурного поведения;
- развитие умений ориентироваться в задании;
- воспитывать доброжелательное отношение друг к другу при выполнении процессов самообслуживания;
- продолжать развивать самостоятельность в выполнении навыков самообслуживания;
- воспитание у обучающихся чувства патриотизма;
- развитие и углубление знаний об истории и культуре России и родного края;
- развитие способностей осмысливать события и явления действительности во взаимосвязи прошлого, настоящего и будущего;
- становление многосторонне развитого гражданина России в культурном, нравственном и физическом отношениях;
- развитие интереса и уважения к истории и культуре своего и других народов.

2.Общая характеристика учебного предмета, с учетом особенностей его освоения обучающимися

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» предназначена для учащихся с нарушением опорно- двигательного аппарата (II варианта) 1(1) 1- 4 класса соответствует приказу №1598 от 19 декабря 2014г.

Программа разработана на основе программы образования учащихся с нарушением опорно- двигательного аппарата. / Л. Б. Баряева, Д. И. Бойков, В. И. Липакова и др.; Под. ред. Л. Б. Баряевой, Н. Н. Яковлевой. — СПб.: ЦДК проф. Л. Б. Баряевой, 2011. — 480 с.

В ходе реализации задач учебного предмета «Домоводство» особое внимание обращается на практическую направленность знаний, умений и навыков, которые формируются у обучающихся с нарушением опорно – двигательного аппарата, для их социально-бытовой адаптации. Для овладения элементарными двигательными навыками, и знаниями о домоводстве.

В повседневной жизни, участвуя в разных видах деятельности, ребенок с тяжелыми и множественными нарушениями развития нередко попадает в ситуации, требующие от него использования математических знаний. Так, накрывая на стол на трёх человек, нужно поставить три тарелки, три столовых прибора и др. У большинства обычно развивающихся детей основы математических представлений формируются в естественных ситуациях. Дети с выраженным нарушением интеллекта не могут овладеть элементарными математическими представлениями без специально организованного обучения. Создание ситуаций, в которых дети непроизвольно осваивают доступные для них элементы математики, является основным подходом в обучении. В конечном итоге важно, чтобы ребенок научился применять математические представления в повседневной жизни: определять время по часам, узнавать номер автобуса, на котором он сможет доехать домой, расплатиться в магазине за покупку, взять необходимое количество продуктов для приготовления блюда и т.п. Знания, умения, навыки, приобретаемые ребенком в ходе освоения программного материала по домоводству, необходимы ему для ориентировки в окружающей действительности, т.е. во временных, количественных, пространственных отношениях, решении повседневных задач.

3.Описание места учебного предмета, курса в учебном плане

Учебный предмет «Ручной труд» входит в предметную область «Технология». В учебном плане на изучение предмета выделено 338 ч:

1доп. класс - 1 час в неделю -33 учебные недели - всего 33ч.

1 класс - 1 час в неделю -33 учебные недели - всего 33ч.

2 класс -2 часа в неделю -34 учебные недели – всего 68 ч.

3 класс -3 часа в неделю -34 учебные недели – всего 102 ч.

4 класс –3 часа в неделю -34учебные недели - всего 102 ч.

Часы в рабочей программе распределяются с учётом подготовленности детей к усвоению ими учебного материала.

4.Базовые учебные действия и предметные результаты

Личностные:

- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- формирование этических чувств, доброжелательности, эмоционально - нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определённому полу, осознание себя как «Я»:
- формировать осознанное отношение к Отечеству, его прошлому, настоящему и будущему на основе исторических ценностей и роли России в судьбах мира;
- развивать гражданственность и национальное самосознание обучающихся;
- создать условия для реализации каждым учащимся собственной гражданской позиции через деятельность органов ученического самоуправления;
- физическое развитие обучающихся, формировать у них потребности в здоровом образе жизни;
- активизировать работу педагогического коллектива по гражданскому и патриотическому воспитанию;
- обращается к взрослому в случаях затруднений в деятельности, во взаимодействии и прочее, а также когда ему необходимо получить новую информацию.

Предметные:

- представление о себе как «Я», осознание общности и различий «Я» от других: соотнесение себя со своим именем, своим изображением на фотографии, отражением в зеркале;
- представления о собственном теле;
- отнесение себя к определённому полу;
- умение сообщать общие сведения о себе: имя, фамилия, возраст;
- умение решать каждодневные жизненные задачи, связанные с удовлетворением первоочередных потребностей: умение обслуживать себя: принимать пищу и пить, ходить в туалет, выполнять гигиенические процедуры, одеваться и раздеваться и др.;
- умение сообщать о своих потребностях и желаниях;
- умение поддерживать образ жизни, соответствующий возрасту, потребностям и ограничениям здоровья; поддерживать режим дня с необходимыми оздоровительными процедурами: умение определять своё самочувствие (как хорошее или плохое), показывать или сообщать о болезненных ощущениях взрослому;

- умение соблюдать гигиенические правила в соответствии с режимом дня (чистка зубов утром и вечером, мытьё рук перед едой и после посещения туалета);
- умение следить за своим внешним видом;
- воспитывать у обучающихся готовность к защите Отечества, действиям в экстремальных ситуациях;
- методическое обеспечение функционирования системы гражданского и патриотического воспитания;
- развивать и углублять знания об истории и культуре родного края;
- формировать у обучающихся чувства гордости за героическое прошлое своей Родины.

БУДы:

- ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения), пользоваться учебной мебелью;
- организовывать рабочее место;
- принимать цель и произвольно включаться в деятельность;
- передвигаться по школе, находить свой класс, другие необходимые помещения;
- использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т.д.);
 - активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия;
 - соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности;
 - обращаться за помощью и принимать помощь;
- слушание объяснений учителя, рассматривание изображений на картинке, вступать в контакт на доступном для обучающегося уровне и работать в коллективе (вербально, не вербально);
- слушание объяснений учителя, рассматривание изображений на картинке, нахождение соответствия с натуральными учебными принадлежностями, по возможности повторение слов (или показ);
- воспринимать информацию зрительно и на слух, рассматривание изображений на картинке, использовать принятые ритуалы социального взаимодействия;
- слушание объяснений учителя, рассматривание изображений на картинке, делать простейшие обобщения, сравнения, классифицировать на наглядном материале;
- взаимодействовать со сверстниками, способность осмысленно воспринимать социальное окружение, принимать свое место в нем, принимать соответствующие возрасту социальные роли;
- отвечать на поставленные вопросы с помощью вербальных и невербальных средств общения.

5.Содержание учебного предмета 1 дополнительный класс 33ч (1 час в неделю)

Вводный урок(1час)

Соблюдение техники безопасности на уроках домоводства.

Покупки.(3 часа)

Формирование представлений о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты (места совершения покупок, ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др., нахождение нужного товара в магазине, складывание покупок в сумку, расчет на кассе,раскладывание продуктов в места хранения.

Обращение с кухонным инвентарем.(15 часов)

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 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. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.

Приготовление пищи.(8часов)

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) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки).

Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.

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.

Натирание продуктов на тёрке. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).

Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. 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).

Уход за вещами(3часа)

Ручная стирка: Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды.

Уборка помещения.(2часа)

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола пыли. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при вытирании пыли, мытье поверхностей мебели, раскладывание предметов интерьера по местам.

Контроль, обобщение (1ч).

1 класс

33 ч (1 час в неделю)

Вводный урок(1час)

Соблюдение техники безопасности на уроках домоводства.

Покупки.(3 часа)

Формирование представлений о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты (места совершения покупок, ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др., нахождение нужного товара в магазине, складывание покупок в сумку, расчет на кассе, раскладывание продуктов в места хранения.

Обращение с кухонным инвентарем.(15 часов)

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 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. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.

Приготовление пищи.(8часов)

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) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки).

Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.

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.

Натираание продуктов на тёрке. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).

Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

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).

Уход за вещами(3часа)

Ручная стирка: Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды.

Уборка помещения.(2часа)

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола пыли. Вытирание поверхности

мебели. Соблюдение последовательности действий при вытирании пыли, мытье поверхностей мебели, раскладывание предметов интерьера по местам.

Контроль, обобщение (1ч).

2 класс

68 ч (2 часа в неделю)

Вводный урок(1час)

Соблюдение техники безопасности на уроках домоводства.

Покупки.(8часов)

Виды магазинов. Продуктовый магазин. Отделы магазина. Выбор продуктов. Молочные продукты. Хлебобулочные изделия. Оплата покупки. Места хранения покупок.

Обращение с кухонным инвентарём.(17 часов)

Кухня. Чистота-залог здоровья. Кухонные приборы. Кухонная мебель. Назначение кухонной мебели. Стол и стулья. Электробытовые приборы на кухне. Газовая и электрическая плита. Техника безопасности при работе с плитой. Назначение холодильника.

Приготовление пищи.(30часов)

Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата. Обработка овощей. Резание овощей ножом. Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Сервировка стола для чая. Виды чая. Способы заваривания чая. Холодные напитки. Морс. Виды морсов. Способы приготовления морсов. Правила хранения холодных напитков.

Уход за вещами.(5часов)

Ручная стирка. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средств. Сортировка белья перед стиркой.

Уборка помещений.(6 часов)

Уход за комнатными растениями. Протирка пыли с цветов. Опрыскивание цветов. Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.

Контроль, обобщение (1ч).

3 класс

102ч (3 часа в неделю)

Вводный урок(1час)

Соблюдение техники безопасности на уроках домоводства.

Покупки:(6 часов)

Основные задачи раздела: формировать понятие о местах и способах осуществления покупок.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара

в магазине. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе. Раскладывание продуктов в места хранения.

Обращение с кухонным инвентарем(23 часа)

Основные задачи раздела: формирование умений обращения 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). Различение кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Сушка посуды. Обращение с бытовыми приборами. (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.

Приготовление пищи(50 часов)

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. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.

Уход за вещами(10 часов)

Основные задачи раздела: формирование умений по уходу за вещами.

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Замачивание белья. Полоскание белья. Выжимание белья.

Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.

Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды.

Уборка помещения(8 часов)

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.

Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.

Контроль, обобщение (1ч)

4 класс

102ч (3 часа в неделю)

Вводное занятие (1ч)

Соблюдение техники безопасности на уроках домоводства.

Экономика домашнего хозяйства (16 часов)

Обращение с деньгами. Узнавание номинального достоинства монет и купюр. Хранение денег. Использование банковской карты. Умение пользоваться деньгами и картой.

Ведение бюджета. Источники дохода.

Планирование и осуществление покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, оплата товара, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.

Приготовление пищи (30часов)

Следование правилам гигиены при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных норм при использовании инструментов при работе с продуктами.

Приготовление пищи по рецепту. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Соблюдение последовательности действий при варке, жарке, выпекании.

Пользование бытовыми приборами при приготовлении пищи. Различение бытовых приборов по назначению. Правила техники безопасности при пользовании эл.приборами. Пользование комбайном, микроволновой печью, миксером, электрической плитой.

Сервировка стола. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Праздничная сервировка стола.

Мытье посуды. Последовательность действий при мытье посуды вручную (очищение посуды от остатков пищи, выбор чистящих приспособлений и моющих средств, ополаскивание и сушка посуды).

Уход за вещами (33часа)

Ручная стирка.

Машинная стирка. .

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга. Соблюдение последовательности действий при глажении.

Хранение, чистка, ремонт одежды и обуви. Соблюдение последовательности действий при хранении одежды (выворачивание, сворачивание, вывешивание, складывание одежды). Чистка одежды.

Уборка помещения (16часов)

Уборка мебели. Соблюдение правил безопасности. Соблюдение последовательности действий при вытирании поверхностей мебели.

Уборка пола. Различение частей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Соблюдение последовательности действий при влажной уборке пола.

Мытье стеклянных поверхностей (зеркал, стекло шкафов, дверей и др.) Соблюдение последовательности действий при мытье окна. Правила безопасности при мытье стеклянных поверхностей.

Контроль, обобщение (1ч)

Тематическое планирование по предмету «Домоводство»

1 (дополнительный) класс

Раздел	К-во часов на изученный раздел	Формы контроля
Вводное занятие	1ч	Мониторинг
Покупки	3ч	Мониторинг
Обращение с кухонным инвентарем	15ч	Мониторинг
Приготовление пищи	8ч	Мониторинг
Уход за вещами	3ч	Мониторинг
Уборка помещения	2ч	Мониторинг
Контроль, обобщение	1ч	Мониторинг

1класс

Раздел	К-во часов на изученный раздел	Формы контроля
Вводное занятие	1ч	Мониторинг
Покупки	3ч	Мониторинг
Обращение с кухонным инвентарем	15ч	Мониторинг
Приготовление пищи	8ч	Мониторинг
Уход за вещами	3ч	Мониторинг
Уборка помещения	2ч	Мониторинг
Контроль, обобщение	1ч	Мониторинг

2 класс

Раздел	К-во часов на изученный раздел	Формы контроля
Вводное занятие	1ч	Мониторинг
Покупки	7ч	Мониторинг
Обращение с кухонным инвентарем	16ч	Мониторинг

Приготовление пищи	32ч	Мониторинг
Уход за вещами	5ч	Мониторинг
Уборка помещения	6ч	Мониторинг
Контроль, обобщение	1ч	Мониторинг

3 класс

Раздел	К-во часов на изученный раздел	Формы контроля
Вводное занятие	1ч	Мониторинг
Покупки	6ч	Мониторинг
Обращение с кухонным инвентарем	26ч	Мониторинг
Приготовление пищи	50ч	Мониторинг
Уход за вещами	10ч	Мониторинг
Уборка помещения	8ч	Мониторинг
Контроль, обобщение	1ч	Мониторинг

4класс

Раздел	К-во часов на изученный раздел	Формы контроля
Вводное занятие	1ч	Мониторинг
Экономика домашнего хоз-ва	16ч	Мониторинг
Приготовление пищи	55ч	Мониторинг
Уход за вещами	13ч	Мониторинг
Уборка помещения	16ч	Мониторинг
Контроль, обобщение	1ч	Мониторинг

7.Описание материально-технического обеспечения

Литература:

- 1.Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта, Москва, Владос 2007г.
- 2.Обучение, воспитание и трудовая подготовка детей с глубокими нарушениями интеллекта. Маллер А,Р., Цикото Г. В., М., Педагогика 1987 - 1988г.
- 3.Программа обучения и воспитания детей дошкольного возраста с выраженной умственной отсталостью. ЦНИ ЭТИН, 1993г.
- 4.Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии. Маллер А,Р., Цикото Г. В., М., Педагогика 1987 -1988г.

Средства обучения:

1. Технические и электронные средства обучения:

- автоматизированное рабочее место учителя с программным обеспечением,
- телевизор, CD/DVD –проигрыватели,
- аудиумагнитофон, мультимедиапроектор; экран,
- аудиозаписи , видеозаписи, мультимедийные ресурсы,
- классная доска с набором креплений для картинок, постеров, таблиц, н

- настенная доска с набором приспособлений для крепления картинок.

2. Цифровые образовательные ресурсы:

Электронные библиотеки (www.gnpbu.ru);

http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=5025&tmpl=com

<http://viki.rdf.ru/cat/prazdniki/> Детские электронные презентации

<http://dic.academic.ru> - Словари и энциклопедии on-line.

<http://ditionary.fio.ru> - Педагогический энциклопедический словарь.

<http://www.km.ru> - Портал компании «Кирилл и Мефодий»

<http://www.ug.ru> - Сайт «Учительской газеты».

<http://www.solnyshko.ee> - Детский портал «Солнышко».

3. Демонстрационный и раздаточный дидактический материал:

- предметные и сюжетные картинки, фотографии с изображением членов семьи ребенка; пиктограммы и видеозаписи действий, правил поведения;

- видеоматериалы, презентации, мультипликационные фильмы,

4. 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.

5. Оборудование:

-кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер;

-предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.);

-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);

-ковролиновая, грифельная и магнитная доски;

-уборочный инвентарь (тляпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

**Тематическое планирование по предмету «Домоводство»
1 дополнительный**

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
	Вводное занятие (1ч)	1ч
1	Вводное занятие. Техника безопасности на уроках домоводства.	1
	Покупки (3ч)	3ч
2	Формирование представлений о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты.	2
3	Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1
	Обращение с кухонным инвентарем (15ч)	15ч
4	Знакомство с кухней	2
5	Правила поведения за столом	1
6	Мониторинг. Практическая работа	1
7	Посуда. Различение чистой и грязной посуды	2
8	Кухонная мебель	2
9	Кухонные принадлежности. Узнавание	2
10	Различение кухонного инвентаря по его назначению	1
11	Мониторинг .Практическая работа	1
12	Бытовые приборы. ТБ при использовании электроприборов.	2
13	Хранение посуды и бытовых приборов.	1
	Приготовление пищи(8ч)	8ч
14	Молочные продукты. Различение молочных продуктов	1
15	Мучные изделия, готовые к употреблению. Мучные изделия - полуфабрикаты	1
16	Кондитерские изделия	1
17	Овощи и фрукты	1
18	Напитки. Различение напитков	1
19	Мониторинг. Практическая работаСервировка стола	1
20	Сервировка стола	1
21	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1
	Уход за вещами.(3ч)	3ч
22	Ручная стирка.	1
23	Чистка и складывание одежды	1
24	Уход за обувью	1
	Уборка помещения (2ч)	2ч
25	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	1
26	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	1
27	Мониторинг за учебный год.	1ч

1класс

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
	Вводное занятие (1ч)	1ч
1	Вводное занятие. Техника безопасности на уроках домоводства.	1
	Покупки (3ч)	3ч
2	Формирование представлений о том, откуда берутся в	2

	быту различные вещи и продукты.	
3	Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1
	Обращение с кухонным инвентарем (15ч)	15ч
4	Знакомство с кухней	2
5	Правила поведения за столом	1
6	Мониторинг. Практическая работа	1
7	Посуда. Различение чистой и грязной посуды	2
8	Кухонная мебель	2
9	Кухонные принадлежности. Узнавание	2
10	Различение кухонного инвентаря по его назначению	1
11	Мониторинг. Практическая работа	1
12	Бытовые приборы. ТБ при использовании электроприборов.	2
13	Хранение посуды и бытовых приборов.	1
	Приготовление пищи(8ч)	8ч
14	Молочные продукты. Различение молочных продуктов	1
15	Мучные изделия, готовые к употреблению. Мучные изделия - полуфабрикаты	1
16	Кондитерские изделия	1
17	Овощи и фрукты	1
18	Напитки. Различение напитков	1
19	Мониторинг. Практическая работа Сервировка стола	1
20	Сервировка стола	1
21	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1
	Уход за вещами.(3ч)	3ч
22	Ручная стирка.	1
23	Чистка и складывание одежды	1
24	Уход за обувью	1
	Уборка помещения (2ч)	2ч
25	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	1
26	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	1
27	Мониторинг за учебный год.	1ч

2 класс

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
	Вводное занятие (1ч)	1ч
1	Вводное занятие. Соблюдение правил ТБ на уроке.	1
	Покупки (7ч)	7ч
2	Список продуктов	1
3	Мы идём в магазин	2
4	Виды магазинов	1
5	Отделы в магазине	1
6	Продуктовый магазин	1
7	Выбор продуктов	1
	Обращение с кухонным инвентарем(16ч)	16ч
8	Моя квартира	2
9	Кухня. Кухонная мебель	1
10	Стол и стулья	1

11	Практическая работа.	1
12	Чистота-залог здоровья.	1
13	Мониторинг.	2
14	Кухонные приборы: ложки и вилки	1
15	Практическая работа.	2
16	Электробытовые приборы на кухне	1
17	Техника безопасности при работе с электроприборами.	1
18	Газовая и электрическая плита.	1
19	Холодильник. Назначение холодильника	1
20	Викторина «Моя кухня»	1
	Приготовление пищи (32ч)	32ч
21	Молочные продукты	1
22	Хлебобулочные изделия	1
23	Места хранения покупок	1
24	Мониторинг.	2
25	Овощи и фрукты	2
26	Мясные полуфабрикаты	1
27	Техника безопасности при работе ножом.	1
28	Собираем бутерброд	1
29	Подготовка к приготовлению блюда. Овощной салат	1
30	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	1
31	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата	1
32	Обработка овощей	1
33	Практическая работа. Резание овощей ножом	1
34	Экскурсия в школьную столовую	1
35	Практическая работа. Сервировка стола	1
36	Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола	1
37	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола	1
38	Сервировка стола для чая	2
39	Виды чая	1
40	Способы заваривания чая	1
41	Сюжетно-ролевая игра.«Ждем гостей»	1
42	Холодные напитки. Морс	1
43	Виды морсов	1
44	Практическая работа. Способы приготовления морсов	1
45	Правила хранения холодных напитков	1
46	Мониторинг. Практическая работа	2
47	Практическая работа. Бутерброд с маслом	1
48	Яйцо и методы его приготовления	1
	Уход за вещами(5ч)	5ч
49	Ручная стирка.	2
50	Сюжетно-ролевая игра«Я стираю свои вещи»	1
51	Машинная стирка.	1
52	Сюжетно-ролевая игра«Я стираю свои вещи в стиральной машине»	1
	Уборка помещения (6ч)	6ч
53	Уборка мебели. Практическая работа.	1
54	Мониторинг за учебный год.	1
55	Вытирание поверхности мебели	1
56	Практическая работа.	1

57	Мониторинг за год. Встреча гостей.	2ч
----	------------------------------------	----

3 класс

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
	Вводное занятие (1ч)	1ч
1	Вводное занятие. Соблюдение правил ТБ на уроке.	1
	Покупки (6ч)	6ч
2	Планирование покупок.	1
3	Выбор места совершения покупок.	1
4	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1
5	Нахождение нужного товара в магазине.	1
6	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара.	1
7	Складывание покупок в сумку.	1
	Обращение с кухонным инвентарем(23ч)	26ч
8	Обращение с посудой.	2
9	Различение предметов посуды для сервировки стола: тарелка, стакан.	2
10	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей: терка, венчик,	2
11	Различение чистой и грязной посуды.	1
12	Протирание посуды губкой.	2
13	Чистка посуды.	1
14	Мониторинг. Практическая работа.	2
15	Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	2
16	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды	2
17	Различение бытовых приборов по назначению блендер и миксер.	2
18	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	2
19	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	2
20	Мытье бытовых приборов.	2
21	Хранение посуды и бытовых приборов.	2
	Приготовление пищи (50ч)	50ч
22	Правила приготовления пищи.	4
23	Подготовка к приготовлению блюда.	4
24	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	4
25	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	4
26	Обработка продуктов.	2
27	Мониторинг. Практическая работа	2
28	Мытье продуктов.	3
29	Чистка овощей.	3
30	Резание ножом. Техника безопасности при работе с ножом.	3
31	Нарезание продуктов кубиками.	3
32	Перемешивание продуктов ложкой и миксером.	3

33	Соблюдение последовательности действий при варке продукта.	6
34	Мониторинг. Практическая работа.	2
35	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта.	7
	Уход за вещами (10ч)	10ч
36	Замачивание белья.	1
37	Застирывание белья.	2
38	Полоскание белья.	2
39	Выжимание белья.	2
40	Вывешивание белья на просушку.	2
41	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1
	Уборка помещения (8ч)	8ч
42	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	2
43	Вытирание поверхности мебели.	1
44	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	2
45	Различение основных частей пылесос	1
46	Подготовка пылесоса к работе.	1
47	Чистка поверхности пылесосом.	1
48	Мониторинг за учебный год.	1ч

4 класс

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
	Вводное занятие (1ч)	1ч
1	Вводное занятие. Соблюдение правил ТБ на уроке.	1
	Экономика домашнего хозяйства (16ч)	16ч
2	Представление о покупательной функции денег. Номинальные достоинства купюр и монет.	2
3	Выполнение операций с деньгами. Стоимость товара, наличие денег, сдача.	2
4	Источники дохода. Пенсия. Заработная плата.	1
5	Подсчет суммы дохода в месяц. Планирование расходов на месяц и на неделю.	2
6	Крупные покупки.	1
7	Составление списка покупок.	1
8	Выбор магазина, отдела в магазине. Правила поведения в магазине.	1
9	Выбор магазина, отдела в магазине. Выбор товара из ассортимента.	1
10	Ориентировка в качестве и цене товара.	1
11	Правила примерки одежды, обуви.	1
12	Последовательность действий при взвешивании товара.	1
13	Последовательность действий при расчете на кассе.	1
14	Складывание покупок в сумку. Хранение покупок.	1
	Приготовление пищи(50ч)	55ч
15	Правила гигиены при приготовлении пищи.	2
16	Значение питания в жизни человека. Режим питания.	2
17	Мониторинг.Практическая работа	
18	Выбор продуктов для приготовления блюда. Составление	7

	меню.	
19	Выбор посуды и кухонных приборов для приготовления блюда.	3
20	Обработка продуктов.	1
21	Приготовление продуктов. Варка.	6
22	Последовательность действий при варке продукта.	1
23	Приготовление продуктов. Жарка.	6
24	Мониторинг. Практическая работа	1
25	Приготовление продуктов. Тушение.	2
26	Последовательность действий при жарке и тушении продукта.	1
27	Последовательность действий при выпекании продукта.	4
28	Определение готовности блюда.	1
29	Хранение продуктов.	1
30	Уход за холодильником.	1
31	Приготовление блюда по рецепту. Полуфабрикаты.	1
32	Практическая работа «Я приготовил(а)...»	1
33	Бытовые приборы. Правила техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1
34	Пользование электрическим чайником. Заваривание чая.	1
35	Пользование электрической плитой.	1
36	Пользование газовой плитой.	1
37	Пользование микроволновой печью.	1
38	Пользование кухонным комбайном, миксером.	1
39	Выбор посуды и приборов к блюду при сервировке стола.	1
40	Особенности праздничной сервировки стола.	1
41	Правила этикета за столом.	1
42	Последовательность действий при мытье посуды вручную.	1
43	Выбор моющих средств и чистящих приспособлений.	1
44	Сушка и хранение посуды.	1
45	Последовательность действий при мытье посуды в посудомоечной машине.	1
46	Обобщение изученного по теме «Приготовление пищи».	1
	Уход за вещами (13ч)	13ч
47	Различение предметов одежды.	1
48	Выбор одежды и обуви к предстоящему мероприятию.	1
49	Виды загрязнений.	1
50	Последовательность действий при ручной стирке.	1
51	Моющие средства.	1
52	Вывешивание белья на просушку.	1
53	Мониторинг. Практическая работа	1
54	Машинная стирка. Функции стиральной машины.	4
55	Правила техники безопасности при стирке.	1
56	Практическая работа по теме «Стирка».	1
	Уборка помещения (16ч)	
57	Правила безопасности при разных видах уборки.	2
58	Последовательность действий при вытирании поверхностей	2

	мебели.	
59	Выбор моющих средств для уборки мебели.	2
60	Последовательность действий при подметании пола.	2
61	Подготовка пылесоса к работе.	2
62	Последовательность действий при уборке пылесосом.	2
63	Последовательность действий при влажной уборке пола.	2
64	Правила безопасности при мытье стеклянных поверхностей.	2
65	Мониторинг за учебный год.	1ч