Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 69
Курортного района Санкт-Петербурга

РАССМОТРЕНА

на заседании ШМО
учителей начальных
(основных, коррекционных)
классов

Протокол № 1 от 29.08.2025 г.

ПРИНЯТА

Педагогическим Советом
Протокол № 1 от
29.08.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____ Ткачев Е.А.

Приказ № 182 от 29.08.2025 г.

Е.А. Ткачев
Подписано цифровой подписью: Е.А. Ткачев
Дата: 2025.10.06 14:09:42 +03'00'

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

ДОМОВОДСТВО

для 9 К класса

на 2025-2026 учебный год

Составитель:
учитель класса

Ратнер Л.А.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УВР
_____ С.В. Мальшакова

Санкт-Петербург
2025г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 69
Курортного района Санкт-Петербурга

РАССМОТРЕНА	**ПРИНЯТА**	**УТВЕРЖДАЮ**
на заседании ШМО учителей начальных (основных, коррекционных) классов	Педагогическим Советом Протокол № 1 от 29.08.2025 г.	Директор _____ Ткачев Е.А.
Протокол № 1 от 29.08.2025 г.		Приказ № 182 от 29.08.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

ДОМОВОДСТВО

для 9 К класса

на 2025-2026 учебный год

Составитель:
учитель класса

Ратнер Л.А.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УВР
_____ С.В. Мальшакова
_____

Санкт-Петербург
2025г.

Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» разработана на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) ГБОУ школа № 69 Курортного района Санкт-Петербурга.

Реализация рабочей программы предполагается в условиях классно-урочной системы обучения, на ее освоение по учебному плану школы на 2025-2026 учебный год отводится 204 часов в год (6 часов в неделю) в 9 классе с учетом возможности осуществления образовательной деятельности с использованием электронного обучения и дистанционных технологий интернет сервисов: Учи.ру, РЭШ, Яндекс-класс, Яндекс-Учебник, Сферум.

При разработке программы учитывались индивидуальные особенности обучающихся и специфики классного коллектива.

Психолого-педагогическая характеристика обучающихся.

1 группа обучающихся для, которых характерна умственная отсталость в умеренной степени, она сочетается с нарушениями опорно-двигательного аппарата, расстройствами аутистического спектра и эмоционально-волевой сферы, выраженными в различной степени и сочетающимися в разных вариантах. У некоторых детей выявляются текущие психические и соматические заболевания, которые значительно осложняют их развитие и обучение. Часть детей, отнесенных к данной группе категории, имеют опорно-двигательные нарушения неврологического генеза, вследствие которых они почти полностью зависимы от посторонней помощи в передвижении, самообслуживании, предметной деятельности и коммуникации.

Часть детей с умеренной, умственной отсталостью имеет замедленный темп, вялость, неловкость движений. У других наблюдается повышенная подвижность, сочетающаяся с не целенаправленностью, беспорядочностью, не скоординированностью движений.

Характер развития детей зависит от ряда факторов: этиологии, патогенеза нарушений, времени возникновения и сроков выявления отклонений, характера и степени выраженности каждого из первичных расстройств, специфики их сочетания, а также от сроков начала, объема и качества коррекционной помощи.

Развитие детей данной группы, у которых менее выражено интеллектуальное недоразвитие, благоприятствует формированию представлений, умений и навыков, значимых для их социальной адаптации. Так, у большинства детей проявляется интерес к общению и взаимодействию, что является предпосылкой для обучения использованию невербальных средств коммуникации (жесты, мимика, графические изображения и др.). Способность ребенка выполнять отдельные двигательные действия (захват, удержание предмета, контролируемые движения шеи и др.) создаёт предпосылки для обучения отдельным операциям по самообслуживанию и предметно - практической деятельности.

2 группа обучающихся, для которых характерна умственная отсталость в тяжелой степени, она сочетается с нарушениями зрения, опорно-двигательного аппарата, расстройствами аутистического спектра и эмоционально-волевой сферы, выраженными в различной степени и сочетающимися в разных вариантах. У некоторых детей выявляются текущие психические и соматические заболевания, которые значительно осложняют их развитие и обучение. Обще моторное развитие, как правило, нарушено. Имеются отклонения в координации, точности и темпе движений. Движения замедленны, неуклюжи. У обучающихся возникают большие сложности при переключении движений, быстрой смене поз и действий.

В связи с неразвитостью волевых процессов дети оказываются не способны произвольно регулировать свое эмоциональное состояние в процессе деятельности, что не редко вызывает проблемы поведения.

Разделение на группы в данном случае носит условный характер и ни в коем случае не предполагает реальное разделение детей в образовательной организации. Смешанная комплектация классов создает условия, в которых дети могут учиться подражать и помогать друг другу. Организация уроков по домоводству требует дифференцированного подхода к детям.

Домоводство стоит в ряду с теми предметами, которые комплексно решают основные задачи коррекции личностного развития умственно отсталого ребенка, данный предмет практически помогает увеличить степень самостоятельности воспитанников в повседневной жизни.

Обучение обучающихся с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия обучающихся 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.

Место учебного предмета в учебном плане: в Федеральном компоненте государственного стандарта «Домоводство» обозначен как самостоятельный предмет, что подчеркивает его особое значение в системе образования детей с ОВЗ. Рабочая программа рассчитана на учебный год – 6 раз в неделю, 204 часа в год.

В учебном плане предмет представлен с 5 по 13 год обучения.

Задачи программы:

1. Выработать положительное отношение к посильным видам труда, готовность к помощи в хозяйственно-бытовом труде, умение выполнять несложные виды этого труда (уборка помещения, мытье посуды, подготовительные и несложные работы по приготовению пищи).
2. Обеспечить максимально возможную для каждого ребенка самостоятельность в бытовом самообслуживании.
3. Научиться работать совместно с товарищами, выполняя задания, соблюдая общепринятые нормы и правила поведения.
4. Формировать навыки приготовления простых блюд.
5. Формировать элементарные навыки сервировки стола.
6. Формировать элементарные навыки этикета во время еды за столом.
7. Формировать умения включаться в социальные отношения, устанавливать и поддерживать контакты, сотрудничать, утверждать себя.

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.), тазики, настенные и индивидуальные зеркала, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), лейки и др.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Учебный предмет в 4 классе осваивают обучающиеся (с умеренной и тяжелой умственной отсталостью, с тяжелыми и множественными нарушениями в развитии), которые овладели программным материалом в предметной области «Окружающий мир» (Окружающий природный мир. Человек. Окружающий социальный мир).

Личностные результаты

освоения конкретного учебного предмета обучающимися с умеренной умственной отсталостью (1 группа):

- проявляют интерес и положительное отношение к выполнению доступных поручений (обязанностей), самостоятельность в разных бытовых ситуациях.

Обучающиеся с тяжелой умственной отсталостью и некоторые дети с множественными нарушениями в развитии (2 группа):

- проявляют интерес и положительное отношение к выполнению доступных поручений (обязанностей) по подражанию взрослому или сверстникам, самостоятельность в быту.

Предметные результаты

освоения конкретного учебного предмета обучающимися с умеренной умственной отсталостью (1 группа):

- умение выполнять простые поручения в доступной форме, связанные с уборкой рабочего места (в классе), уходом за вещами, сервировкой и уборкой столов,
- отдельные действия (из конкретных поручений) по подражанию сверстнику и по инструкции учителя,
- умение выбирать и пользоваться орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений (веник, губка, мыло, лейка, губка-ластик, щетка для обуви, щетка для одежды и др.),
- умение ориентироваться в простых бытовых решениях, связанных с чистотой (гигиеной) и опрятностью, оказанием помощи сверстнику.

Обучающиеся с тяжелой умственной отсталостью и некоторые дети с множественными нарушениями в развитии (2 группа):

- умение выполнять простые поручения в доступной форме, связанные с уборкой рабочего места (в классе), уходом за вещами, сервировкой и уборкой столов,
- умение выполнять отдельные действия по подражанию сверстникам или учителю,
- умение выбирать и пользоваться орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений (веник, губка, лейка, щетки и др.),
- умение ориентироваться в простых бытовых решениях, связанных с чистотой (гигиеной) и опрятностью, оказанием помощи сверстнику.

Базовые учебные действия

- следят за своим внешним видом (умеют пользоваться зеркалом для контроля внешнего вида),
- соблюдают правила гигиены и опрятности, овладели простыми культурно-гигиеническими умениями (уход за лицом, за руками, за телом и внешним видом), самостоятельно одеваются, раздеваются, собирают портфель и т.д. в разных ситуациях (в школе и в семье),
- пользуются орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений (веник, губка, лейка, щетки),

- ориентируются в простых бытовых ситуациях, связанных с чистотой (гигиеной) и опрятностью, оказанием помощи сверстнику,

- владеют элементарными способами сервировки стола.

Формы, периодичность, порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Средства мониторинга и оценки динамики обучения. Мониторинг результатов обучения проводится не реже одного раза в полугодие. В ходе мониторинга специалисты образовательной организации оценивают уровень сформированности представлений, действий (операций), внесенных в СИПР. Например, «выполняет действие самостоятельно», «выполняет действие по инструкции» (вербальной или невербальной), «выполняет действие по образцу», «выполняет действие с частичной физической помощью», «выполняет действие со значительной физической помощью», «действие не выполняет»; представление: «узнает объект», «не всегда узнает объект» (ситуативно), «не узнает объект». Итоговые результаты образования за оцениваемый период оформляются описательно в дневниках наблюдения и в форме характеристики за учебный год. На основе итоговой характеристики составляется СИПР на следующий учебный период.

Содержание учебного предмета «Домоводство»

1. 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, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

2. 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 солонок и ваз, расставление блюд.

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

4. 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.

5. 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, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

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

Предметные результаты освоения учебного предмета «Домоводство»

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.

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение:

Основными формами и методами обучения являются практические работы, экскурсии, сюжетно – ролевые игры, беседы.

Широко используются наглядные средства обучения, демонстрация кинофильмов, презентации и др. В программе значительное место отводится экскурсиям. Они проводятся на промышленные, сельскохозяйственные объекты, в магазины, на предприятия службы быта, в отделения связи, на транспорт, в различные учреждения.

Технические и электронные средства обучения:

- презентации по темам;

- подборка мультфильмов, фильмов в соответствии с изучаемой темой.

Специальный учебный и дидактический материал, отвечающий особым образовательным потребностям обучающихся:

- учебно-практическое оборудование: материалы, инструменты, вспомогательные приспособления;

- печатные пособия: таблицы, плакаты, картинки по изучаемым темам; дидактический раздаточный материал;

- экранно-звуковые пособия: мультимедийные обучающие презентации по темам программ;

- модели и натуральный ряд: муляжи; изделия декоративно-прикладного искусства и народных промыслов; модели; изделия; предметы быта; различные виды раздаточных коллекций; конструкторы.

Дидактические игры: «Собери мусор». «Найди инвентарь», «Убирай-ка». «Пылесос», «Найди ошибку», «Не перепутай», «Чистюля». «Восстанови порядок», «Найди белье для стирки», «Разбери белье по цвету», «Исправь ошибки», «Сортировка белья», «Замочи-ка», «Застирай-ка», «Стиральная машина», «Угадай-ка», «Стирка», «Утюг», «Найди ошибку», «Плыви, утюжок», «Научись-ка», «Найди предмет», «Наше платье», «Найди нужное средство», «Выбирай», «Чайная посуда», «Приглашаем к чаю», «Посуда», «Отгадай-ка», «Для чего это?», «Опасно – безопасно», «Столовые приборы», «Овощи», «Фрукты», «Овощи и фрукты», «Что это?», «Зелень», «Приготовь-ка», «Магазин», «Какой это магазин?», «Покупка продуктов».

Демонстрационные и печатные пособия:

- магнитная доска;

- наборное полотно;

- предметные и сюжетные картинки в соответствии с тематикой по предмету;

- графические средства для альтернативной коммуникации: карточки с изображениями предметов уборочного инвентаря, мебели, постельного белья, одежды, обуви, бытовой техники, посуды, продуктов питания;

- карточки для индивидуальной работы.

Учебно-методический комплекс

1. Социально - бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида под редакцией А.М. Щербаковой М., Владос 2008
2. Бережливое домоводство М., Внешсигма 2002

3. Разговор о правильном питании М., 2013
4. Разумихина. Мир семьи. М., Просвещение 2003
5. Сервировка стола от А до Я - Говорова Д.Д. - М. Эскмо - 2010г.
6. Поливалина Л.А. Большая энциклопедия домоводства. - М.: РИПОЛ КЛАССИК, 2001.
7. Мусская И.А. Домоводство. — Ижевск: РИО «Квест», 2012.
8. П.Хохрина В.Т. Социально-бытовая ориентировка Кн. для учащихся специальных школ -Иркутск 2002г.
9. Гладкая В.В. Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида
10. Мусская И.А. Домоводство. — Ижевск: РИО «Квест», 2012.
11. Зинкевич-Евстигнеева Т. Д., Нисневич Л. А. Как помочь «особому» ребенку: Книга для педагогов и родителей. - СПб., 2000.
12. Краткая энциклопедия домашнего хозяйства / Авт.-сост. В. И. Астафьев, А. Ф. Черданцева. - Минск, 2000
13. Домоводство и обучающий труд: Учебное пособие/Составитель А.П. Тарасова. — СПб.: МиМ- Экспресс, 2006.
14. Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида. Пособие для учителя 5-9 классов // Под ред. С.А. Львова, допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации, М.: Издательский центр ВЛАДОС, 2005 г

Приложения

Приложение 1……КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Приложение 2…… Лист коррекции

Приложение 1

Календарно-тематическое планирование к адаптированной основной общеобразовательной программе для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями, тяжелыми множественными нарушениями развития (вариант 2) по предмету «Домоводство» 9 К класса

№ п/п	Тема урока	Дата
1.	Инструменты уборки. Швабра, совок, веник, тряпка	01.сен
2.	Алгоритм сухой уборки помещения	02.сен
3.	Сухая уборка помещения. Практика	03.сен
4.	Сухая уборка помещения. Практика	04.сен
5.	Алгоритм влажной уборки	05.сен
6.	Влажная уборка помещения. Практика	05.сен
7.	Влажная уборка помещения. Практика	08.сен
8.	Средства для мытья стекол.	09.сен
9.	Алгоритм мытья стеклянных поверхностей	10.сен
10.	Мытье стеклянных поверхностей. Практика	11.сен
11.	Мытье стеклянных поверхностей. Практика	12.сен
12.	Складывание вещей	12.сен
13.	Вывешивание одежды на плечики	15.сен
14.	Осенняя одежда и обувь	16.сен
15.	Осенние головные уборы	17.сен
16.	Чистая и грязная обувь. Дифференциация	18.сен
17.	Мытье обуви. Алгоритм	19.сен
18.	Губка для обуви	19.сен
19.	Средство для сушки обуви	22.сен
20.	Ароматизатор для обуви	23.сен
21.	Чистая и грязная одежда. Дифференциация	24.сен
22.	Что такое кухня и правила работы на кухне	25.сен
23.	Специальная одежда для готовки. Фартук	26.сен
24.	Специальная одежда для готовки. Перчатки	26.сен
25.	Специальная одежда для готовки. Шапочка	29.сен
26.	Нахождение чистой и грязной посуды	30.сен
27.	Средства для мытья посуды	01.окт
28.	Алгоритм использования средств для мытья посуды	02.окт
29.	Мытье посуды. Практика	03.окт
30.	Повторение пройденного	03.окт
31.	Правила гигиены перед готовкой	06.окт
32.	Продукты для бутерброда	07.окт
33.	Выбор продуктов необходимых для изготовления бутербродов	08.окт
34.	Алгоритм изготовления бутербродов	09.окт
35.	Выбор инвентаря для изготовления бутербродов	10.окт
36.	Нарезание хлеба	10.окт
37.	Нарезка сыра и колбасы	13.окт

38.	Изготовление бутербродов по визуальному алгоритму	14.окт
39.	Изготовление бутербродов по визуальному алгоритму	15.окт
40.	Изготовление бутербродов по визуальному алгоритму	16.окт
41.	Кухонная бытовая техника. Чайник	17.окт
42.	Виды чая. Черный, зеленый, красный	17.окт
43.	Виды чайной заварки. Чай в пакетиках	20.окт
44.	Виды чайной заварки. Рассыпной чай.	21.окт
45.	Посуда для заваривания чая в пакетиках	22.окт
46.	Посуда для заваривания рассыпного чая	23.окт
47.	Заваривание чая в пакетиках	24.окт
48.	Заваривание чая в пакетиках	24.окт
49.	Заваривание рассыпного чая	27.окт
50.	Заваривание рассыпного чая	05.ноя
51.	Продукты для изготовления какао	06.ноя
52.	Посуда для изготовления какао	07.ноя
53.	Алгоритм заварки какао	10.ноя
54.	Инструменты дворника - грабли	11.ноя
55.	Уборка газона граблями	12.ноя
56.	Складывание листьев в мешки для сбора мусора	13.ноя
57.	Повторение пройденного	14.ноя
58.	Что такое магазины	14.ноя
59.	Виды магазинов. Продуктовый	17.ноя
60.	Виды магазинов. Магазин игрушек	18.ноя
61.	Виды магазинов. Магазин одежды	19.ноя
62.	Виды магазинов. Магазин обуви	20.ноя
63.	Правила поведения в магазине	21.ноя
64.	Планирование покупок. Список товаров	21.ноя
65.	Составление списка продуктов, для изготовления конкретного блюда	24.ноя
66.	Знакомство с планом магазина	25.ноя
67.	Нахождение товара	26.ноя
68.	Алгоритм совершения покупок	27.ноя
69.	Поход в магазин. Практика	28.ноя
70.	Повторение пройденного	28.ноя
71.	Кухонная бытовая техника. СВЧ-печь	01.дек
72.	Алгоритм использования СВЧ-печью	02.дек
73.	Специальная одежда для готовки. Актуализация пройденного	03.дек
74.	Правила гигиены перед готовкой. Актуализация пройденного	04.дек
75.	Алгоритм изготовления горячих бутербродов	05.дек
76.	Изготовление горячих бутербродов по алгоритму	05.дек
77.	Алгоритм приготовления элементарной пиццы в СВЧ-печи	08.дек
78.	Изготовление элементарной пиццы в СВЧ печи по визуальному алгоритму	09.дек
79.	Приготовление элементарных блюд в СВЧ-печи. Повторение пройденного	10.дек
80.	Складывание вещей	11.дек
81.	Вывешивание одежды на плечики	12.дек
82.	Чистка одежды роликом для одежды	12.дек
83.	Чехол для одежды	15.дек
84.	Зимняя одежда	16.дек
85.	Зимняя обувь	17.дек
86.	Зимние головные уборы	18.дек

87.	Зимние аксессуары	19.дек
88.	Чистая и грязная обувь. Дифференциация	19.дек
89.	Мытье обуви. Алгоритм	22.дек
90.	Подготовка помещения к новогодним праздникам	23.дек
91.	Украшение класса	24.дек
92.	Выбор продуктов для праздничного чаепития	25.дек
93.	Подготовка к праздничному чаепитию	26.дек
94.	Праздничное чаепитие	26.дек
95.	Зимняя одежда	09.янв
96.	Зимняя обувь	09.янв
97.	Зимние головные уборы	12.янв
98.	Зимние аксессуары	13.янв
99.	Чистая и грязная обувь. Дифференциация	14.янв
100.	Мытье обуви. Алгоритм	15.янв
101.	Губка для обуви	16.янв
102.	Средство для сушки обуви	16.янв
103.	Ароматизатор для обуви	19.янв
104.	Чистка одежды роликом для одежды	20.янв
105.	Ручная стирка одежды. Замачивание	21.янв
106.	Ручная стирка одежды. Застирывание	22.янв
107.	Ручная стирка одежды. Отжим	23.янв
108.	Алгоритм сухой уборки помещения	23.янв
109.	Сухая уборка помещения. Практика	26.янв
110.	Сухая уборка помещения. Практика	27.янв
111.	Алгоритм влажной уборки	28.янв
112.	Влажная уборка помещения. Практика	29.янв
113.	Влажная уборка помещения. Практика	30.янв
114.	Средства для мытья стекол.	30.янв
115.	Алгоритм мытья стеклянных поверхностей	02.фев
116.	Мытье стеклянных поверхностей. Практика	03.фев
117.	Мытье стеклянных поверхностей. Практика	04.фев
118.	Что такое кухня и правила работы на кухне	05.фев
119.	Специальная одежда для готовки. Фартук	06.фев
120.	Нахождение чистой и грязной посуды	06.фев
121.	Средства для мытья посуды	09.фев
122.	Алгоритм использования средств для мытья посуды	10.фев
123.	Мытье посуды. Практика	11.фев
124.	Повторение пройденного	12.фев
125.	Правила гигиены перед готовкой	13.фев
126.	Продукты для изготовления салата	13.фев
127.	Алгоритм изготовления салата из овощей	16.фев
128.	Инвентарь для изготовления салата из овощей	17.фев
129.	Выбор инвентаря для изготовления салата из овощей	18.фев
130.	Виды магазинов. Продуктовый	19.фев
131.	Правила поведения в магазине	20.фев
132.	Планирование покупок. Список товаров	20.фев
133.	Составление списка продуктов, для изготовления конкретного блюда	24.фев
134.	Знакомство с планом магазина	25.фев
135.	Нахождение товара	26.фев
136.	Алгоритм совершения покупок	27.фев

137.	Поход в магазин. Практика	27.фев
138.	Нарезка овощей	02.мар
139.	Изготовление овощного салата по алгоритму	03.мар
140.	Изготовление овощного салата по алгоритму	04.мар
141.	Изготовление овощного салата по алгоритму	05.мар
142.	Изготовление элементарных блюд. Повторение пройденного	06.мар
143.	Сухая уборка помещения. Практика	06.мар
144.	Сухая уборка помещения. Практика	10.мар
145.	Алгоритм влажной уборки	11.мар
146.	Влажная уборка помещения. Практика	12.мар
147.	Влажная уборка помещения. Практика	13.мар
148.	Средства для мытья стекол.	13.мар
149.	Алгоритм мытья стеклянных поверхностей	16.мар
150.	Мытье стеклянных поверхностей. Практика	17.мар
151.	Мытье стеклянных поверхностей. Практика	18.мар
152.	Весенняя одежда	19.мар
153.	Весенняя обувь	20.мар
154.	Весенние головные уборы	20.мар
155.	Весенние аксессуары	30.мар
156.	Чистая и грязная обувь. Дифференциация	31.мар
157.	Мытье обуви. Алгоритм	01.апр
158.	Губка для обуви	02.апр
159.	Средство для сушки обуви	03.апр
160.	Ароматизатор для обуви	03.апр
161.	Чистка одежды роликом для одежды	06.апр
162.	Ручная стирка одежды. Замачивание	07.апр
163.	Ручная стирка одежды. Застирывание	08.апр
164.	Ручная стирка одежды. Отжим	09.апр
165.	Инструменты дворника - грабли	10.апр
166.	Уборка газона граблями	10.апр
167.	Складывание листьев в мешки для сбора мусора	13.апр
168.	Повторение пройденного	14.апр
169.	Правила работы на кухне	15.апр
170.	Специальная одежда для готовки. Актуализация пройденного	16.апр
171.	Правила гигиены перед приготовлением пищи. Актуализация пройденного	17.апр
172.	Кухонная утварь. Актуализация	17.апр
173.	Алгоритм приготовления быстрорастворимой каши	20.апр
174.	Приготовление быстрорастворимой каши по визуальному алгоритму. Практика	21.апр
175.	Приготовление быстрорастворимой каши по визуальному алгоритму. Практика	22.апр
176.	Приготовление блюд по визуальному алгоритму. Повторение пройденного	23.апр
177.	Сухая уборка помещения. Практика	24.апр
178.	Сухая уборка помещения. Практика	24.апр
179.	Алгоритм влажной уборки	27.апр
180.	Влажная уборка помещения. Практика	28.апр
181.	Влажная уборка помещения. Практика	29.апр
182.	Средства для мытья стекол.	30.апр

183.	Алгоритм мытья стеклянных поверхностей	06.май
184.	Мытье стеклянных поверхностей. Практика	07.май
185.	Мытье стеклянных поверхностей. Практика	08.май
186.	Уборка помещений повторение пройденного	12.май
187.	Летняя одежда	13.май
188.	Летняя обувь	14.май
189.	Летние головные уборы	15.май
190.	Чистая и грязная обувь. Дифференциация	15.май
191.	Мытье обуви. Алгоритм	18.май
192.	Губка для обуви	19.май
193.	Средство для сушки обуви	20.май
194.	Ароматизатор для обуви	21.май
195.	Чистка одежды роликом для одежды	22.май
196.	Ручная стирка одежды. Замачивание	22.май
197.	Ручная стирка одежды. Застирывание	25.май
198.	Ручная стирка одежды. Отжим	26.май
199.	Заваривание чая в пакетиках	
200.	Заваривание чая в пакетиках	
201.	Заваривание рассыпного чая	
202.	Заваривание рассыпного чая	
203.	Продукты для изготовления какао	
204.	Посуда для изготовления какао	

Приложение 2

Лист корректировки

Тема	Причина корректировки	Способ, форма корректировки	Согласование с завучем