

**Бюджетное общеобразовательное учреждение  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Лицей им. Г. Ф. Атякшева»**

Приложение к адаптированной  
основной общеобразовательной программе  
начального общего образования  
(приказ от 29.08.2025 № 10/52-ОД-477)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
учебного предмета «Домоводство»  
для обучающихся 7 класса**

---

**Плюснина Юлия Александровна, учитель начальных классов  
Радостева Наталья Степановна**

---

(ФИО учителя, составившего рабочую программу)

**Югорск, 2025 год**

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена » составлена для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта, тяжёлыми множественными нарушениями развития (Вариант 2) для 7 класса. Программа составлена в соответствии с нормативными документами:

1. Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ;

2. Федерального закон от 08.08.2024г.№ 315-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации"

3. Приказ Минобрнауки России от 19.12.2014 N 1599 (ред. от 08.11.2022) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)";

4. Приказ Минпросвещения России от 24.11.2022 N 1026 "Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"

Рабочая программа адресована обучающимся с нарушением интеллекта, тяжёлыми множественными нарушениями развития (вариант 2) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей. Учебный предмет «Домоводство» относится к предметной области «Окружающий мир» и является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» в 7 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 68 часов в год (2 часа в неделю).

Адаптированная рабочая программа определяет цель и задачи учебного предмета «Домоводство».

Цель курса: повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- формирование умений выполнять доступные бытовые поручения (обязанности) связанные с уборкой помещений, с уходом за вещами, включение в процесс сервировки и уборке столов;
- воспитание уважительного отношения к трудовой деятельности.

Наряду с этими задачами на занятиях решаются специальные задачи, направленные на коррекцию умственной деятельности обучающихся.

Учебный процесс обеспечен учебниками «Домоводство» для 5-7 классов, Бунина О.Ф., Нечипорук З.С., Сайко С.К.

Форма промежуточной аттестации определяется решением педагогического совета, контрольно-измерительные материалы прилагаются.

### **Содержание учебного предмета**

#### **Основные направления коррекционной работы:**

1. Коррекция переключаемости и распределения внимания.
2. Коррекция логического мышления, зрительной и вербальной памяти.
3. Коррекция слухового и зрительного восприятия.
4. Коррекция произвольного внимания.
5. Коррекция мышц мелкой моторики.
6. Развитие самостоятельности, аккуратности.

#### **Специфика программы**

Отличительной особенностью рабочей программы является коррекционная и практическая

направленность, индивидуализация обучения. Курс рабочей программы «Домоводство» позволит обучающимся 7 класса освоить простейшие практические хозяйствственно-бытовые действия, которые ребенок может в последующем применять в быту. Особое внимание обращается на: самостоятельность в элементарных хозяйственно-бытовых делах, посильную помочь в уборке, умение ориентироваться в окружающей действительности, развитие речи, отражение в словах и фразах своих действий.

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

Содержание учебного предмета для обучающихся 7 класса дифференцировано, с учетом индивидуальных возможностей каждого ученика и практики общения со взрослым (учителем) и сверстником.

Содержание программы дает детям возможность приобщаться к миру людей в реальном плане. Сюда входит предметная деятельность, труд, наблюдения. Предметная деятельность заключает в себе возможность познавать ближайшее окружение с помощью всей группы сенсорных чувств. Манипулируя с предметами, ребёнок узнаёт об их свойствах, качествах, а затем и назначении и функциях, овладевает оперативными действиями. Предметная деятельность удовлетворяет и развивает познавательные интересы обучающегося, помогает ориентироваться в окружающем мире, порождает чувство уверенности в своих силах.

Организованное наблюдение помогает детям обращать внимание на трудовые действия взрослого человека (как мама моет посуду, как папа ремонтирует стул, как бабушка пекёт пирожки и т.д.) Ребёнку свойственно подражать взрослым в этих действиях не только в игре, но и в реальной жизни, делая попытки мыть, подметать, стирать и т.п. Овладение простыми трудовыми навыками, трудовой деятельностью позволяет ребёнку самостоятельно обеспечивать себе жизненно важное функционирование. По мере приобретения трудовых умений обучающийся приобретает чувство уверенности и самостоятельности.

При формировании навыков хозяйственно-бытовой деятельности важно объединять усилия специалистов и родителей. Работа, проводимая в школе, должна продолжаться дома. В домашних условиях навыки хозяйственно-бытовой деятельности должны закрепляться и совершенствоваться.

### **Основное содержание учебного предмета**

#### *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.

#### *Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".*

Обращение с посудой. Различие 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, расстановление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расстановление солонок и ваз, расстановление блюд.

#### *Раздел "Приготовление пищи".*

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на терке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, 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), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда:

выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снимание котлет.

#### *Раздел "Уход за вещами".*

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья.

Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застиривание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различие 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. Различие составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

#### *Раздел «Уборка помещения»*

Уход за мебелью. Правила ухода за мебелью. Виды мебели и средства для ухода за нею. Мягкая мебель. Ее назначение. «Использование пылесоса, чистящих средств: чистка мягкой мебели». Ковровые изделия. «Использование пылесоса, чистящих средств: чистка ковров». «Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала. Глаза дома. Правила ухода за зеркалами и стеклами. Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий. «Применение народных средств для очистки стеклянных изделий».

**Формы организации учебных занятий:** комбинированный урок, урок-игра, обобщающий урок, контрольный урок.

#### **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для нарушением интеллекта, тяжёлыми множественными нарушениями развития (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание ожидаемых личностных и возможных предметных результатов образования данной категории обучающихся.

Основным ожидаемым результатом освоения обучающимся АООП по варианту 2 является развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь максимальной самостоятельности (в соответствии с его психическими и физическими возможностями) в решении повседневных жизненных задач, включение в жизнь общества через индивидуальное и планомерное расширение жизненного опыта и повседневных социальных контактов.

Освоение содержания рабочей программы учебного предмета «Домоводство», созданной на основе ФГОС, обеспечивает достижение обучающимися с нарушением интеллекта, тяжёлыми множественными нарушениями развития (вариант 2) двух видов результатов: ожидаемых личностных и возможных предметных.

Ожидаемые личностные результаты освоения предмета «Домоводство»:

- оценивать поступки как хорошие или плохие;
- определять самые простые общие для всех людей правила поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей);
- в предложенных ситуациях, опираясь на общие для всех простые правила поведения, делать выбор, какой поступок совершить.

Возможные предметные результаты освоения предмета «Домоводство»:

- представление о предметах посуды, предназначенных для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).

- представление об электроприборах (телефизор, утюг, лампа, вентилятор, обогреватель, электрический чайник).

- знания назначения кухонного инвентаря и электроприборов;
- действия с кухонным инвентарем;
- элементарные умения делать покупки;
- элементарные умения взвешивания товара и складывание в сумку;
- умения и навыки ухода за личными вещами;
- умения и навыки ухода за своим внешним видом;
- с помощью учителя пользование машинной стиркой;
- уход за комнатными растениями
- утюжка мелких вещей, ТБ при работе с утюгом.

## **СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

- Личностные и предметные планируемые результаты рассматриваются в качестве возможных (примерных), соответствующих индивидуальным возможностям и специфическим образовательным потребностям обучающихся.

### ***Система оценки личностных результатов***

- Всесторонняя и комплексная оценка овладения обучающимися социальными (жизненными) компетенциями осуществляется на основании применения метода экспертной оценки в конце учебного года и заносится в СИПР что позволяет не только представить полную картину динамики целостного развития обучающегося, но и отследить наличие или отсутствие изменений по отдельным жизненным компетенциям. Для полноты оценки личностных результатов освоения обучающимися с нарушением интеллекта, тяжёлыми множественными нарушениями развития (вариант 2) учитывается мнение родителей (законных представителей), поскольку основой оценки служит анализ изменений в поведении обучающегося в повседневной жизни в различных социальных средах. Формой работы участников экспертной группы является психолого-педагогический консилиум.

- Оценка результатов осуществляется в баллах:
- 0 - нет фиксируемой динамики;
- 1 - минимальная динамика;
- 2 - удовлетворительная динамика;
- 3 - значительная динамика



### Тематическое планирование

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Виды деятельности обучающихся
Раздел 1. Покупки (10 )				
1.	Какие бывают магазины	1	Беседа: «Какие бывают магазины»; Просмотр презентации: «Магазины»; Работа с картинками, пиктограммами;	Иметь представление о магазинах; уметь узнавать(различать) отделы магазинов (продукты, одежда, обувь, посуда, бытовая техника)
2.	Профессии людей, работающих в магазине	1	Беседа: «Профессии людей, работающих в магазине» (продавец, кассир, грузчик, уборщик) Работа с картинками, пиктограммами; Игра: «Что мы видим на витрине?»	Иметь представление о профессиях людей, работающих в магазине; уметь узнавать(различать) профессии людей, работающих в магазине
3.	Планирование покупок.	1	Работа с пиктограммами; Практическая работа по планированию покупок	Уметь планировать покупки.
4.	Выбор места совершения покупок	1	Практическая работа по выбору места совершения покупок; Работа с пиктограммами.	Уметь выбирать место для совершения покупок
5.	Отделы магазина, касса.	1	Просмотр презентации: «Магазин»	Знать отделы магазинов, кассы
6.	Взвешивание товара Складывание покупок в сумку.	1	Игровые упражнения по взвешиванию товара и складывание покупок в сумку	Уметь с помощью учителя взвешивать товара и складывать покупки в сумку
7.	Расчет на кассе.	1	Упражнения по расчету за товар на кассе; Игра: «Мы в магазине».	Уметь с помощью учителя рассчитаться за товар на кассе
8.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы	1	Просмотр презентации: «Продуктовый магазин»; Работа по карточкам «Продукты»	Уметь ориентироваться в расположении отделов магазина, кассы

9.	Места хранения продуктов	1	Работа с предметными картинками; Игра: «Мы в магазине».	Принятие правил хранения продуктов
10.	Экскурсия в промтоварный магазин	1	Беседа: «Правила поведения в магазине» Ориентация в расположении отделов магазина, кассы	Знать (понимать) расположения отделов в магазине; уметь ориентироваться в расположении отделов магазина

**Раздел 2. Обращение с кухонным инвентарем (18 час)**

11	Различение кухонного инвентаря по его назначению (посуда, кухонные принадлежности)	1	Различение кухонного инвентаря по его назначению (посуда, кухонные принадлежности) Игры с картинками, изображающими посуду.	Уметь различать кухонный инвентарь; использовать пиктограммы и показывать посуду, кухонные принадлежности
12	Различение кухонного инвентаря по его назначению (посуда, кухонные принадлежности)	1	Умение выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с приготовлением пищи; Игры с картинками изображением посуды	Называть названия посуды, кухонный инвентарь; использовать пиктограммы и показывать посуду, кухонные принадлежности
13	Бытовая техника на кухне	1	Различать бытовую технику на кухне и использовать по назначению; Умение выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с приготовлением пищи; Игры с картинками изображением бытовой техники	Уметь различать бытовую технику; уметь выполнять доступные поручения
14	Посудомоечная машина	1	Показ посудомоечной машины	Узнавать (различать) посудомоечную машину
15	Холодильник, его назначение в хозяйстве	1	Беседа: «Холодильник и его назначение»; Показ холодильника	Узнавать (различать) холодильник; знать назначение холодильника
16	«Правила работы с холодильником»	1	Показ по таблице: «Санитарно-гигиенические требования»; Практическая работа	Узнавать (различать) холодильник; знать правила работы с холодильником
17	«Правила техники безопасности» на кухне	1	Просмотр презентации: «Правила техники безопасности на кухне»	Знать правила техники безопасности на кухне

18	Мытье посуды	1	Замачивание посуды; Игра: «Мытье посуды»	Уметь замачивать посуду
19	Замачивание посуды	1	Замачивание посуды; Игра: «Мытье посуды»	Уметь замачивать посуду
20	Ополаскивание посуды	1	Ополаскивание посуды; Игра: «Мы посуду поласкаем».	Уметь ополаскивать посуду; уметь выполнять доступные поручения
21	Протирание посуды губкой	1	Протирание посуды; Игра: «Уход за посудой». Просмотр мультильма	Уметь протирать посуду; уметь выполнять доступные поручения
22	Сушка посуды	1	Сушка посуды; Игра: «Мытье посуды»	Уметь сушить посуду
23	Чистка посуды	1	Чистка посуды	Уметь чистить посуду; уметь выполнять доступные поручения
24	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды	1	Упражнения в соблюдении последовательности действий при мытье и сушке посуды	Уметь соблюдать последовательность действий при мытье и сушке посуды
25	Мытье бытовых приборов, электрической плиты.	1	Протирание посуды; Игра: «Протираем посуду».	Уметь протирать бытовые приборы; уметь выполнять доступные поручения

### Раздел 3. Приготовление пищи (14 )

26	Правила поведения за столом.	1	Знакомство с правилами поведения за столом; Разбор ситуации по картинкам; Просмотр презентации: «Правила за столом»	Знать (понимать) правила поведения за столом. Уметь повторять правила поведения за столом, разбирать ситуации по картинкам
27	Сервировка стола, меню.	1	Чтение правил этикета; Просмотр презентации: «Сервировка стола» Что такое Меню. Составление меню для завтрака	Стремление к знаниям правил этикета, сервировки стола, меню; уметь с помощью учителя составить меню для завтрака
28	Кулинарная обработка продуктов: первичная и тепловая обработка	1	Просмотр презентации: «Кулинарная обработка продуктов»; Работа по картинкам; Ответы на вопросы	Знать (понимать) кулинарную обработку продуктов

29	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи	1	Знакомство с правилами гигиены, чистоты, порядка; Просмотр презентации: «Санитарно-гигиенические требования на кухне»	Знать (понимать) что такое гигиена, чистота, порядок
30	Фрукты. Виды фруктов. Первичная обработка фруктов. Правила работы с ножом	1	Фрукты; Практическая работа по первичной обработке фруктов; Правила работы с одноразовым ножом; Отгадывание загадок;	Знать (понимать) первичную обработку фруктов. Уметь соблюдать гигиену, чистоту и порядок; уметь с помощью учителя работать с ножом
31	Овощи. Виды овощей. Первичная обработка овощей. Правила работы с ножом	1	Беседа: «Овощи. Виды овощей»; Первичная обработка овощей (мытье продуктов. Чистка овощей); Правила работы с одноразовым ножом Резание одноразовым ножом; Отгадывание загадок	Знать (понимать) овощи, виды овощей, первичную обработку овощей; знать (понимать) правила работы с ножом; уметь с помощью учителя мыть продукты, чистить овощи, резать ножом
32	Простые способы нарезки овощей.	1	Просмотр презентации: «Простые способы нарезки овощей»; Практическая работа по нарезке овощей	Знать (понимать) простые способы нарезки овощей; уметь с помощью учителя нарезать простым способом овощи
33	Приготовление салатов из сырых овощей.	1	Практическая работа по приготовлению салата из сырых овощей; Знакомство с рецептом салата; учимся выбирать продукты; Выполнение заданий по инструкции учителя	Знать (понимать) «Что такое рецепт, какие продукты выбрать для салата»; уметь с помощью учителя приготовить салат из сырых овощей;
34	Приготовление салатов из вареных овощей.	1	Практическая работа по приготовлению салата из вареных овощей; Знакомство с рецептом салата; учимся выбирать продукты; Выполнение заданий по инструкции учителя	Знать (понимать) «Что такое рецепт, какие продукты выбрать для салата»; уметь с помощью учителя приготовить салат из вареных овощей
35	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей	1	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей: Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом; Выполнение заданий по инструкции учителя	Уметь с помощью учителя приготовить салат из сырых и вареных овощей; уметь резать сырые и вареные овощи ножом
36	Виды бутербродов. Простой бутерброд.	1	Просмотр презентации: «Виды бутербродов»; Вопросы и ответы	Знать (понимать) что такое бутерброд, виды бутербродов; уметь отвечать на вопросы учителя

37	Инвентарь и посуда при приготовлении простого бутерброда.	1	Показ инвентаря и посуды при приготовлении простого бутерброда. Составление рассказа на основе анализа, зрительного восприятия.	Знать (понимать) инвентарь и посуду при приготовлении простого бутерброда
38	Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении простого бутерброда.	1	Составляем правила техники безопасности при приготовлении бутерброда	Уметь соблюдать правила техники безопасности при приготовлении простого бутерброда
39	Соблюдение последовательности действий при приготовлении простого бутерброда.	1	Обучение способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы; Выполнение заданий по инструкции учителя	Знать (понимать) соблюдение последовательности действий при приготовлении простого бутерброда

#### Раздел 4. Уход за одеждой (19 час)

40	Выбор одежды по назначению	1	Беседа: «Для чего нужна одежда? От чего зависит выбор одежды?»	Знать (понимать) для чего нужна одежда и от чего зависит выбор одежды; уметь выбирать одежду по назначению; иметь навыки самообслуживания
41	Рабочая одежда	1	Просмотр презентации: «Как возникла рабочая одежда»	Знать (понимать) виды рабочей одежды, какие качества рабочей одежды главные
42	Одежда для разных видов работ	1	Просмотр презентации: «Зачем люди придумали форменную одежду»; Работа на листочке с заданием: «Найди форменную одежду для людей разных профессий»	Знать (понимать) одежду для разных видов работ; уметь найти форменную одежду для людей разных профессий (милиционер, врач, дворник, повар)
43	Правила хранения одежды	1	Просмотр презентации: «Правила хранения одежды»	Принятие правила хранения одежды; уметь ухаживать за одеждой
44	Уход за одеждой	1	Беседа: «Способы ухода за одеждой»; Практикум	Знать (понимать) способы ухода за одеждой
45	Символы ухода за одеждой	1	Беседа: «Почему ярлычки на одежде нельзя срезать?»; Значение каждого ярлычка	Знать (понимать) знаки ухода за одеждой; уметь с помощью взрослого определять значение каждого ярлычка на одежде

46	Приспособления и средства для ручной стирки	1	Беседа: «Приспособления и средства для ручной стирки»; Работа на листочке с заданием: «Что нужно для стирки?»	Знать (понимать) приспособления и средства для ручной стирки; уметь выбирать приспособления и средства для стирки
47	Режим ухода за изделием	1	Беседа: «Режим ухода за изделием»; «От чего зависит режим ухода за одеждой?» Показ ярлычков	Знать (понимать) режим ухода за изделием; уметь распознать, что написано на ярлычках
48	Правила ручной стирки носков	1	Беседа: «Правила ручной стирки носков»; Практикум	Принятие правила ручной стирки носков; уметь определять, когда надо стирать носки
49	Ручная стирка.	1	Ручная стирка: наполнение ёмкости водой; Отмеривание необходимого количества моющего средства; Выжимание белья; Практическая работа	Знать (понимать) для чего нужна стирка; уметь наполнять ёмкость водой, отмеривать необходимое количество моющего средства, стирать, выжимать
50	Правила сушки носков после стирки	1	Беседа: «Правила сушки носков после стирки»; Практикум	Принятие правила сушки носков после стирки; уметь подвешивать носки
51	Знаки стирки, отжима и сушки	1	Знакомство со знаками стирки, отжима и сушки; Работа по таблице, на листочке с заданием	Знать (понимать) знаки стирки, отжима и сушки; уметь работать по таблице
52	Машинная стирка: различение составных частей стиральной машины.	1	Показ составных частей стиральной машины; Экскурсия в школьную прачечную, закрепление навыков	Иметь представление о машинной стирке, различение составных частей стиральной машины
53	Сортировка белья перед стиркой.	1	Сортировка белья перед стиркой (белое белье отдельно от цветного)	Уметь сортировать белье перед стиркой
54	Закладывание и вынимание белья из машины.	1	Практическая работа по машинной стирке: закладывание белья	Уметь с помощью учителя закладывать белье для стирки
55	Установка программы и температурного режима.	1	Показ на стиральной машине: установка программы и температурного режима.	Уметь с помощью учителя устанавливать программу и температурный режим
56	Правила хранения грязного белья	1	Просмотр презентации: «Правила хранения грязного белья»	Принятие правила хранения грязного белья; уметь различать грязное белье от чистого
57	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке; Работа с пиктограммами	Принятие правил соблюдения последовательности действий при машинной стирке

58	Утюжка мелких вещей, ТБ при работе с утюгом	1	Беседа: «ТБ при работе с утюгом»; Утюжка мелких вещей детским утюгом	Принятие правил ТБ при работе с утюгом; уметь гладить мелкие вещи
59	Утюжка мелких вещей, ТБ при работе с утюгом	1	Беседа: «ТБ при работе с утюгом»; Утюжка мелких вещей детским утюгом	Принятие правил ТБ при работе с утюгом; уметь гладить мелкие вещи

Раздел 5. Уборка помещений (9 час)

60	Помещения школы	1	Ориентирование в помещениях школы	Знать (понимать) помещения школы; уметь назвать помещения школы
61	Правила ухода за мебелью.	1	Беседа: «Правила ухода за мебелью»; Вытиранье пыли с поверхности парты	Знать правила ухода за мебелью; уметь вытираять пыль с поверхности парты, уметь выполнять доступные поручения
62	Виды мебели и средства для ухода за нею	1	Просмотр презентации: «Виды мебели»; Вытиранье пыли с поверхности стола.	Узнавать (различать) виды мебели и средства ухода за ней; уметь вытираять пыль с поверхности стола; уметь выполнять доступные поручения
63	Мягкая мебель. Ее назначение.	1	Просмотр иллюстраций из журналов с видами помещений и мебели в ней	Узнавать (различать) мягкую мебель. Знать ее назначение; уметь ухаживать за мягкой мебелью; уметь выполнять доступные поручения
64	«Использование пылесоса, чистящих средств: чистка мягкой мебели».	1	Практическая работа. Чистка мягкой мебели	Узнавать (различать) чистящие средства; уметь ухаживать за мягкой мебелью; уметь выполнять доступные поручения
65	Ковровые изделия. «Использование пылесоса, чистящих средств: чистка ковров».	1	Практическая работа (работа с пылесосом)	Узнавать (различать) ковровые изделия; уметь ухаживать за ковровыми изделиями; уметь выполнять доступные поручения
66	Глаза дома. Правила ухода за зеркалами и стеклами.	1	Комбинированный урок Практическая работа (Протираем стекла рамы с помощью учителя)	Стремление к знаниям о стекле и зеркале; узнавать (различать) зеркала и стекла; стремиться ухаживать за стеклами
67	Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий.	1	Комбинированный урок Практическая работа. Уметь различать средства для чистки стекол и зеркал;	Стремиться ухаживать за стеклами и зеркалами

68	Итоговый тренинг «Генеральная уборка».	1	Практическая работа	
----	--	---	---------------------	--

## **ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

**Учебник:** Субчева В.П. Социально-бытовая ориентировка (для обучающихся с интеллектуальными нарушениями). Специальный учебник 5 класс: - ООО «Современные образовательные технологии», 2021 год

### **ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ**

<https://nsportal.ru/shkola/korrektionsnaya-pedagogika/library/2016/04/19/konspekt-uroka-po-domovodstvu-pomoshchniki-v>  
<https://ped-kopilka.ru/uchiteljam-predmetnikam/trud-tehnologija/konspekt-dlya-detei-s-ovz-uroka-po-predmetu-domovodstvo.html>  
<https://ped-kopilka.ru/uchiteljam-predmetnikam/trud-tehnologija/plan-konspekt-uroka-po-sbo-v-5-klase.html>  
<https://videouruki.net/razrabortki/konspekt-uroka-po-domovodstvu-po-teme-zdorov-je-i-krasota-poniatie-o-zdorovo.html>  
[http://www.moi-sat.ru/publ/konferencija\\_quot\\_metodicheskie\\_razrabortki\\_quot/obuchenie\\_i\\_vospitanie\\_detej\\_s\\_narusheniem\\_intellekta/urok\\_domovodstva\\_v\\_6\\_klasse\\_po\\_teme\\_pervichnaja\\_obraotka\\_produktov\\_narezka/10-1-0-538](http://www.moi-sat.ru/publ/konferencija_quot_metodicheskie_razrabortki_quot/obuchenie_i_vospitanie_detej_s_narusheniem_intellekta/urok_domovodstva_v_6_klasse_po_teme_pervichnaja_obraotka_produktov_narezka/10-1-0-538)

### **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

- 1.Программно-методические материалы/ под ред. И.М. Бгажноковой. – М.: Гуманитар, изд. Центр ВЛАДОС, 2017.- 181 с. – (Коррекционная педагогика).
- 2.Живой мир. 6 класс: учеб. для спец. (коррекц.) образоват. учреждений VIII вида/Н.Б.Матвеева, М.С. Котина, Т.О. Куртова.-3-е изд.- М.: Просвещение, 2018.-95 с.:ил.
3. Устная речь.6 класс: учеб.для спец. (коррекц) образоват. учреждений VIII вида/ С.В. Комарова.- М.: Просвещение, 2019.- 96 с.: ил.
- 4.Жигорева М.В., Левченко И.Ю. Дети с комплексными нарушениями развития: диагностика и сопровождение. Воспитание и обучение детей с нарушениями развития. 2018, № 4. 2018. 64 с.
- 5.Здоровьесберегающие технологии в образовательном процессе / авт.-сост. С.А. Цабыбин.-Волгоград: Учитель. 2017.
- 6.Левченко И.Ю. Проблемы реализации ФГОС начального общего образования обучающихся с ОВЗ в работе с детьми с тяжелыми множественными нарушениями развития «Специальное образование». 2020, вып. 1 (57). 2020. 170 с.

## Входная диагностическая работа

### Цель осуществления контроля:

Определение умения выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой, уходом за вещами обучающимися интеллектуальными нарушениями на начало учебного года.

**Форма проведения:** индивидуальная практическая работа.

**Продолжительность выполнения задания:** зависит от индивидуальных возможностей обучающихся.

### Методические рекомендации к выполнению заданий:

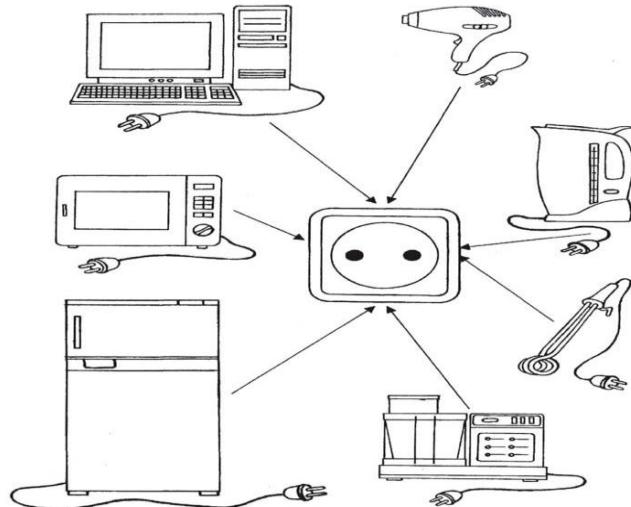
При предъявлении и выполнении всех видов заданий обучающимся может оказываться помощь: разъяснение, показ, дополнительные словесные, графические и жестовые инструкции; задания по подражанию, совместно распределённым действиям и др.

### Критерии оценки выполнения задания:

- 5 б - задание выполняет самостоятельно,
- 4 б - задание выполняет по инструкции (верbalной или неверbalной),
- 3 б - выполняет задание по образцу,
- 2 б - задание выполняет с частичной физической помощью,
- 1 б - задание выполняет со значительной физической помощью,
- 0 б - задание не выполняет.

### Задания

1. Назови магазины нашего города.
2. Посмотри на картинку. Объясни, для чего нужен каждый прибор.



3. Повесь одежду на плечики.
4. Помой окно.
5. Покажи, как моют пол.

## Итоговая контрольная работа

### Цель осуществления контроля:

Определение динамики формирования умений выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой, приготовлением пищи, уходом за вещами обучающимися с интеллектуальными нарушениями по результатам учебного года.

**Форма проведения:** индивидуальная практическая работа.

**Продолжительность выполнения задания:** зависит от индивидуальных возможностей обучающихся.

### Методические рекомендации к выполнению заданий:

При предъявлении и выполнении всех видов заданий обучающимся может оказываться помощь: разъяснение, показ, дополнительные словесные, графические и жестовые инструкции; задания по подражанию, совместно распределённым действиям и др.

### Критерии оценки выполнения задания:

5 б - задание выполняет самостоятельно,

4 б - задание выполняет по инструкции (верbalной или неверbalной),

3 б - выполняет задание по образцу,

2 б - задание выполняет с частичной физической помощью,

1 б - задание выполняет со значительной физической помощью,

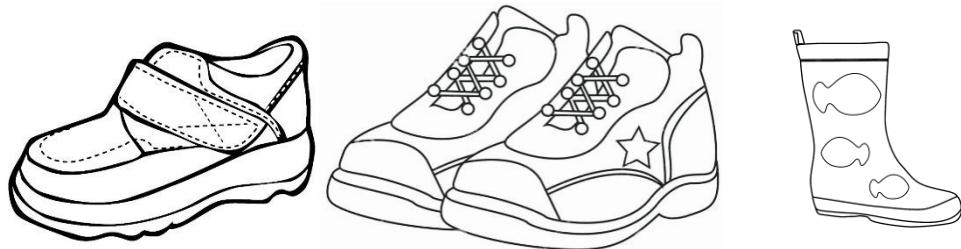
0 б - задание не выполняет.

### Задания

-Назови магазины нашего города.

-Каковы правила безопасности при работе на кухне?

-Назови обувь для весны.



-Как ты ухаживаешь за обувью?

-Как правильно помыть зеркало?

### Уход за зеркалом



1. Подготовь средства для ухода.
2. Открой предохранитель.
3. Распыли средство с расстояния 15-20 см по поверхности зеркала.
4. Насухо протри поверхность салфеткой.
5. Убери оборудование на место.

### Задания для слабых учеников:

-Назови посуду.

-Обуй сапоги.

-Раскрась сапоги на картинке.

-Покажи, где веник.

-Раскрась веник на картинке.