МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Комитет образования, науки и молодежной политики

Волгоградской области

МКОУ "Захаровская СШ"

РАССМОТРЕНА	СОГЛАСОВАНА	УТВЕРЖДЕНА
руководитель ШМО	зам. директора по УВР	директор
Казанкова Г.В.	Казанкова Г.В.	Попов С.М.
Протокол № 1 от «20» 08 2026 г.	Протокол № 1 от «21» 08 2026 г.	Приказ № 69 от «25» 08 2026 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного курса «Домоводство»

для обучающейся 8 класса

(Умственная отсталость (ИН) вариант 2)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» в предметной области «Окружающий мир» разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 1599 от 19 декабря 2014 г.

Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2)

Учебного плана образовательного учреждения.

Учебно-методический комплекс:

Субчева В. П., Социально-бытовая ориентировка.6 класс.
Учебное пособие для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида «Гуманитарный издательский центр Владос», Москва 2013, 54 с.

Цели и задачи обучения и коррекции:

Основная цель изучения предмета: заключается в практической подготовке обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) к самостоятельной жизни и трудовой деятельности в ближайшем и более отдаленном социуме.

Задачи предмета:

Образовательные:
научить выполнять определённые программой виды работ по алгоритму;
сформировать навыки безопасного поведения при работе с устройствами;
механизмами, химическими средствами;
сформировать элементарные коммуникативные навыки, обеспечивающие возможность работы в небольшом коллективе;
обеспечить получение опыта деятельности;
передать технологию выбора алгоритма в зависимости от вида работ.
Коррекционные:
корригировать внимание учащихся развивать устную речь;
способствовать формированию познавательного интереса учащихся к предмету;
развивать эмоционально волевую сферу в процессе практической деятельности;
активизировать словарный запас, умение вести диалог по теме.
Воспитательные:
устанавливать доверительные отношения между учителем и его учениками, способствующие позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности.
побуждать школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации.

Ценностные ориентиры содержания учебного предмета

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

Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений.

Общая характеристика организации учебного процесса

Технологии:

разноуровневогои дифференцированного подхода;
здоровьесберегающие;
игровые;
личностно-ориентированные;
информационно-коммуникативные.

Методы урока:

Методы организации и осуществления учебно-воспитательной и познавательной деятельности:
словесные методы: рассказ, беседа, объяснение;
практический метод;
наглядные методы: иллюстрация, демонстрация, наблюдения учащихся;
работа с учебником.
Методы стимулирования и мотивации учебной деятельности:
методы стимулирования мотивов интереса к учению: познавательные игры; занимательность, создание ситуации новизны, ситуации успеха;
методы стимулирования мотивов старательности: убеждение, приучение, поощрение, требование.
Методы контроля и самоконтроля учебной деятельности:
устные или письменные методы контроля;
фронтальные, групповые или индивидуальные;
итоговые и текущие.

Формы обучения:

по охвату детей в процессе обучения (коллективные; групповые; индивидуальные);
по месту организации (школьные);
традиционные (урок, экскурсия, предметные уроки, домашняя учебная работа);
нетрадиционные формы обучения: уроки-соревнования; уроки-викторины; уроки-конкурсы; уроки-игры и т.д.

Виды деятельности:

обогащение и уточнение словаря;
активное участие в беседе;
составление простых распространённых предложений и сложных посредством союзов (с помощью учителя);
связное высказывание по затрагиваемым в беседе вопросам;
составление небольших рассказов на предложенную учителем тему;
использование в своей речи вновь усвоенных слов и оборотов речи;
освоение на практике полученных знаний.

Место учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Домоводство» входит в образовательную область «Окружающий мир» является обязательной частью учебного плана.

Личностные и предметные результаты освоения предмета

Формирование базовых учебных действий обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2),(далее – БУД) реализуется в 5 классе, что конкретизирует требования Стандарта к личностным и предметным результатам освоения АООП и служит основой для разработки программ учебных дисциплин. Формирование и развитие БУД строится на основе деятельностного подхода к обучению и позволяет реализовывать коррекционно-развивающий потенциал образования школьников с расстройствами аутистического спектра, умеренной и тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с тяжелыми множественными нарушениями развития.

Основная цель реализации деятельности по формированию БУД состоит в формировании школьника с расстройствами аутистического спектра, умеренной и тяжелой

глубокой умственной отсталостью, с тяжелыми множественными нарушениями развития, как субъекта учебной деятельности, которая обеспечивает одно из направлений его подготовки и самостоятельной жизни в обществе и овладение доступными видами профильного труда.

Задачами формирования и развития БУД являются:

Подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.

Формирование учебного поведения:

направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);

умение выполнять инструкции педагога;

использование по назначению учебных материалов;

умение выполнять действия по образцу и по подражанию.

Формирование умения выполнять задание:

в течение определенного периода времени;

от начала до конца;

с заданными качественными параметрами.

Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

Задачи по формированию базовых учебных действий включаются в СИПР с учетом особых образовательных потребностей обучающихся. Решение поставленных задач происходит как на групповых и индивидуальных занятиях по учебным предметам, так и на специально организованных коррекционных занятиях в рамках учебного плана.

На уроках формируются следующие БУД:

Личностные базовые учебные действия (далее по тексту – ЛУД)	радоваться вместе с детьми; выполнение действие способом рука-в-руке; подражать действиям, выполняемыми педагогом; последовательно выполнять отдельные операции действия по образцу педагога; выполнять действия с опорой на картинный план с помощью педагога
Регулятивные базовые учебные действия (далее по тексту – РУД)	выполнять задание от начала до конца в течение заданного времени; ориентируется в режиме дня, расписании уроков с помощью педагога; выстраивать алгоритм предстоящей деятельности (словесный или наглядный план) с помощью педагога
Познавательные базовые учебные действия (далее по тексту – ПУД)	выполнять инструкции о переходе с одного задания к другому (технологическая карта), самостоятельно выходить из кабинета, передвигаться по школе, находить свой класс, находить столовую, медицинский кабинет, туалет. выполнение действий с предметами (по подражанию, образцу, выполнение простых заданий по наглядным алгоритмам (расписаниям) (по образцу) выполнение задания без постоянного контроля со стороны учителя на групповом занятии
Коммуникативные базовые учебные действия (далее по тексту – КУД)	открывать учебник. - выполнять инструкции педагога: дай, встань, сядь, посмотри. выполнять стереотипную инструкцию (отрабатываемая с конкретным учеником на данном этапе обучения).

Планируемые результаты освоения обучающимися учебного предмета

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

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, др.

Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.

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.

Содержание тем учебного предмета

Программа составлена с учетом уровня обученности детей, максимального развития познавательных интересов, индивидуально-дифференцированного подхода к учащимся. При составлении данной рабочей программы в авторскую программу В.В.Воронковой были внесены изменения и дополнения.

Содержание учебного предмета

№ п/п урока	Наименование разделов и тем	Кол. часов	Из них			Примерное количество часов на самостоятельные работы обучающихся
			Уроков	Контрольные работы	Практические работы	
1	Введение	1	1	0		0
2	Покупки	20	14	1	5	0
3	Обращение с кухонным инвентарем	35	29	0	6	0
4	Приготовление пищи	38	32	0	6	0
5	Уход за вещами	40	34	0	6	0
6	Уборка помещений	31	25	0	6	0
7	Уборка территории	5	4	0	1	0
	Всего	170	140	0	30	0

Тематическое планирование

№урока	№ Урока по теме	Наименование разделов, тем урока	Кол-во часов

		1.Введение	**1**
1	1.1	Введение. Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности.	1
		2. Покупки	**20**
2	2.1	Вводный урок. Виды магазинов.	1
3	2.2	Планирование покупок. Практическая работа по теме: «Планирование покупок».	1
4	2.3	Правила поведения в магазине.	1
5	2.4	Выбор места совершения покупок.	1
6	2.5	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1
7	2.6	Нахождение нужного товара в магазине.	1
8	2.7	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет.	1
9	2.8	Соблюдение последовательности действий при выкладывании товара на весы, нажимание на кнопку.	1
10	2.9	Соблюдение последовательности действий при приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1
11	2.10	Складывание покупок в сумку.	1
12	2.11	Практическая работа по теме «Складывание покупок в сумку».	1
13	2.12	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.	1
14	2.13	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: ожидание во время пробивания кассиром товара.	1
15	2.14	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: оплата товара.	1
16	2.15	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: получение чека и сдачи.	1
17	2.16	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: складывание покупок в сумку.	1
18	2.17	Практическая работа по теме: «Складывание покупок в сумку».	1
19	2.18	Раскладывание продуктов в места хранения.	1
20	2.19	Практическая работа по теме «Раскладывание продуктов в места хранения».	1
21	2.20	Итоговый практический урок: «Совершение покупок в магазине».	1
		3. Обращение с кухонным инвентарём	**35**
22	3.1	Виды посуды.	1
23	3.2	Обращение с посудой.	1
24	3.3	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1
25	3.4	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1
26	3.5	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка.	1

27	3.6	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.	1
28	3.7	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов для обеда. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к обеду. Посуда для приготовления пищи.	1
29	3.8	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	1
30	3.9	Практическая работа по теме: « Очищение остатков пищи с посуды».	1
31	3.10	Замачивание посуды.	1
32	3.11	Протирание посуды губкой.	1
33	3.12	Чистка посуды.	1
34	3.13	Ополаскивание посуды.	1
35	3.14	Сушка посуды.	1
36	3.15	Обращение с кухонными принадлежностями.	1
37	3.16	Хранение кухонных принадлежностей.	1
38	3.17	Практическая работа по теме «Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды».	1
39	3.18	Обращение с бытовыми приборами.	1
40	3.19	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.).	1
41	3.20	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник, комбайн, холодильник и др.).	1
42	3.21	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1
43	3.22	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	1
44	3.23	Практическая работа по теме: «Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором».	1
45	3.24	Мытье бытовых приборов.	1
46	3.25	Практическая работа по теме: «Мытье бытовых приборов».	1
47	3.26	Хранение посуды и бытовых приборов.	1
48	3.27	Накрывание на стол.	1
49	3.28	Практическая работа по теме: «Накрывание на стол».	1
50	3.29	Выбор посуды и столовых приборов.	1
51	3.30	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1
52	3.31	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды.	1
53	3.32	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток.	1
54	3.33	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: расставление солонок и ваз, расставление блюд.	1

55	3.34	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.	1
56	3.35	Практическая работа по теме «Соблюдение последовательности действий при сервировке стола».	1
		4.4 Приготовление пищи	**38**
57	4.1	Кухня. Оборудование кухни.	1
58	4.2	Правила гигиены и санитарии при приготовлении пищи.	1
59	4.3	Техника безопасности при приготовлении пищи.	1
60	4.4	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1
61	4.5	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1
62	4.6	Обработкапродуктов.	1
63	4.7	Мытьепродуктов.	1
64	4.8	Практическая работа по теме: «Мытьё продуктов».	1
65	4.9	Чисткаовощей.	1
66	4.10	Резание ножом.	1
67	4.11	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).	1
68	4.12	Практическая работа по теме: «Нарезаниепродуктовкубиками, кольцами, полукольцами».	1
69	4.13	Натираниепродуктовнатёрке.	1
70	4.14	Раскатывание теста.	1
71	4.15	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	1
72	4.16	Соблюдениепоследовательностидействийприваркепродукта: включениеэлектрическойплиты, набираниеводы.	1
73	4.17	Соблюдение последовательности действий при варке продукта: закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку.	1
74	4.18	Соблюдение последовательности действий приваркепродукта:установкатаймеранаопределенноевремя, выключение электрической плиты, вынимание продукта.	1
75	4.19	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: выключение электрической плиты, наливание масла.	1
76	4.20	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку.	1
77	4.21	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание продукта.	1
78	4.22	Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня.	1
79	4.23	Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку.	1
80	4.24	Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: установка таймера на определенное время,	1

		вынимание противня из духовки, снимание выпечки, выключение электрической духовки.	
81	4.25	Поддержание частоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1
82	4.26	Практическая работа по теме: «Поддержание частоты рабочего места в процессе приготовления пищи».	1
83	4.27	Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца),выбор кухонного инвентаря(кастрюля, шумовка, тарелка).	1
84	4.28	Соблюдение последовательности действий при варке яйца: мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю.	1
85	4.29	Соблюдение последовательности действий при варке яйца: включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймер.	1
86	4.30	Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выключение плиты, вынимание яиц.	1
87	4.31	Практическая работа по теме: «Соблюдение последовательности действий при варке яиц.	1
88	4.32	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, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).	1
89	4.33	Практическая работа по теме: «Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда».	1
90	4.34	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов(вареный картофель, морковь, кукуруза, соленный огурец, лук, масло растительное, соль, зелень). выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезание кубиками, нарезание зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.	1
91	4.35	Практическая работа по теме: «Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата».	1
92	4.36	Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелка	1
93	4.37	Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, выключение плиты, постановка сковороды на конфорку.	1
94	4.38	Соблюдениепоследовательностидействийприприготовлении котлет: переворачиваниекотлет, выключениеэлектрическойплиты, сниманиекотлет.	1

95	5.1	Ручная стирка.	1
96	5.2	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства.	1
97	5.3	Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1
98	5.4	Замачивание белья.	1
99	5.5	Застирывание белья.	1
100	5.6	Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	1
101	5.7	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой.	1
102	5.8	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: выбор моющего средства, определение количества моющего средства.	1
103	5.9	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: замачивание белья, застирывание белья.	1
104	5.10	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.	1
105	5.11	Практическая работа по теме: «Соблюдение последовательности действий при ручной стирке».	1
106	5.12	Машинная стирка.	1
107	5.13	Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка).	1
108	5.14	Различение составных частей стиральной машины (панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).	1
109	5.15	Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье.	1
110	5.16	Сортировка белья перед стиркой (например): хлопчатобумажная и шерстяная ткань.	1
111	5.17	Сортировка белья перед стиркой (например): постельное и кухонное белье.	1
112	5.18	Практическая работа по теме: «Сортировка белья перед стиркой».	1
113	5.19	Закладывание и вынимание белья из машины.	1
114	5.20	Установка программы и температурного режима.	1
115	5.21	Мытье и сушка машины.	1
116	5.22	Практическая работа по теме: «Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима».	1
117	5.23	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой.	1
118	5.24	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: закладывание белья, закрывание дверцы машины.	1
119	5.25	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: насыпание порошка, установка программы и температурного режима.	1
120	5.26	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: запуск машины, отключение машины, вынимание белья.	1
121	5.27	Практическая работа по теме: «Соблюдение	1

		последовательности действий при машинной стирке. Сортировка белья перед стиркой».	
122	5.28	Глажение утюгом.	1
123	5.29	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	1
124	5.30	Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети.	1
125	5.31	Соблюдение последовательности действий при глажении белья: раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья.	1
126	5.32	Практическая работа по теме: «Раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья».	1
127	5.33	Складывание белья и одежды.	1
128	5.34	Вывешивание одежды на «плечики».	1
129	5.35	Чистка одежды.	1
130	5.36	Уход за обувью.	1
131	5.37	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой.	1
132	5.38	Просушивание обуви.	1
133	5.39	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.	1
134	5.40	Практическая работа по теме: «Соблюдение последовательности действий при чистке обуви».	1
		6. Уборка помещения	**31**
135	6.1	Уборка мебели.	1
136	6.2	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1
137	6.3	Вытирание поверхности мебели.	1
138	6.4	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок.	1
139	6.5	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности.	1
140	6.6	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: вытирание предметов интерьера,раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.	1
141	6.7	Практическая работа по теме: «Соблюдение действий при мытье поверхности мебели».	1
142	6.8	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	1
143	6.9	Практическая работа по теме: « Уборка пола».	1

144	6.10	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.	1
145	6.11	Практическая работа по теме: «Соблюдение последовательности действий при подметании пола».	1
146	6.12	Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе.	1
147	6.13	Из чего состоит пылесос. Порядок сборки пылесоса. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе.	1
148	6.14	Чистка поверхности пылесосом.	1
149	6.15	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки.	1
150	6.16	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса.	1
151	6.17	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: отсоединение съемных деталей пылесоса.	1
152	6.18	Практическая работа по теме: «Отсоединение съемных деталей пылесоса».	1
153	6.19	Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой.	1
154	6.20	Соблюдение последовательности действий при мытье пола: добавление моющего средства в воду.	1
155	6.21	Соблюдение последовательности действий при мытье пола*:* намачивание и отжимание тряпки.	1
156	6.22	Соблюдение последовательности действий при мытье пола: мытье пола.	1
157	6.23	Соблюдение последовательности действий при мытье пола: выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.	1
158	6.24	Практическая работа по теме: «Соблюдение последовательности действий при мытье пола: просушивание мокрых тряпок».	1
159	6.25	Мытье стекла (зеркала).	1
160	6.26	Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой.	1
161	6.27	Соблюдение последовательности действий при мытье окна: добавление моющего средства в воду.	1
162	6.28	Соблюдение последовательности действий при мытье окна:мытьё рамы.	1
163	6.29	Соблюдение последовательности действий при мытье окна: вытирание рамы.	1
164	6.30	Соблюдение последовательности действий при мытье окна: мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.	1
165	6.31	Практическая работа по теме: «Соблюдение последовательности действий при мытье окна».	1
		7. Уборка территории	**5**

166	7.1	Уборка бытового мусора.	1
167	7.2	Подметание территории.	1
168	7.3	Сгребание травы и листьев.	1
169	7.4	Практическая работа по теме: « Подметание территории».	1
170	7.5	Уход за уборочным инвентарём.	1

Описание материально-технического и учебно-методического обеспечения Рабочей программы

Библиографический список методических и учебных пособий, используемых в образовательном процессе:

Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида: 5-9 кл.: В 2 сб./ Под редакцией ВоронковойВ.В. – М.: Издательство Владос, 2017г. – Сб. 1 – с.148-164.

Оборудование:
кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), предметы для украшения интерьера (ваза, скатерть и др.), тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь), и др.

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.

Компьютерные технологии
1. Компьютер
Интернет-ресурсы
http://nsportal.ru/
http://www.ed.gov.ru,
http://www.uroki.net/.