

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 30 имени Н. Н. Колокольцова»

Рассмотрено:
на педагогическом совете
протокол от 15.03.2019 № 18



Утверждено:
директор школы
Лехтина Л. П.
приказ МБОУ «СОШ № 30»
от 15.03.2019 № 84

**Программа
учебного предмета
«Домоводство»**

АООП обучающихся с УО (ИН), вариант 2

Содержание

Пояснительная записка	3
Общая характеристика учебного предмета	3
Описание места учебного предмета в учебном плане	4
Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета	4
Содержание учебного предмета	5
Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся	9
Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности	18

Пояснительная записка

Программа учебного предмета «Домоводство» (далее – Программа) разработана на основе требований к личностным и предметным результатам (возможным результатам) освоения адаптированной основной образовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее – АООП обучающихся с УО (ИН)), вариант 2, и программы формирования базовых учебных действий.

Цели Программы:

- овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой помещений, с уходом за вещами;
- участие в покупке продуктов, в процессе приготовления пищи, в сервировке и уборке столов.

Данный учебный предмет является специфическим для обучения младших школьников с особыми образовательными потребностями. Целью его введения в учебный план является направленное исправление дефектов общего и речевого развития детей, их познавательной деятельности. Обучение по данной программе развивает у детей способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы, устанавливать причинно-следственные связи.

Общая характеристика учебного предмета

Основными критериями отбора материала по домоводству являются его доступность и практическая значимость. Доступность проявляется в существенном ограничении объема и содержания материала, практическая значимость заключается в тесной связи изучения курса с жизненным опытом обучающихся, формирование у них готовности к использованию полученных знаний на практике, при решении соответствующих возрасту жизненных задач из ближайшего социального окружения. Программа обучения носит элементарно-практический характер, при этом ведущим коррекционным принципом является принцип коммуникативной направленности. В процессе обучения по программе у ребенка формируется представление о родном городе, о России, ее культуре, современной жизни. Получая представления о социальной жизни, в которую он включен, ребенок учится соотносить свое поведение и поступки других людей с нравственными ценностями и общепринятыми нормами поведения.

Ребенок учится ориентироваться в различных ситуациях: избегать риски и угрозы его жизни и здоровья, учиться быть внимательным и осторожным на улице, дома, в школе. Жизнь в обществе предполагает следование определенным правилам.

Описание места учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет входит в обязательную часть учебного плана АООП обучающихся с УО (ИН), вариант 2.

Сроки реализации: Программа реализуется в течение 7 учебных лет, всего – 1054 часа:

Классы	Количество часов в неделю	Количество часов в год
3-4	3	102
5-9	5	170

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты (возможные):

- основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»;
- социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- формирование уважительного отношения к окружающим;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Предметные результаты (возможные):

- умение принимать посильное участие в повседневных делах дома: умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола и другое;
- умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне и другое;
- соблюдение гигиенических и санитарных правил хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;
- умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Содержание учебного предмета

Раздел «Обращение с кухонным инвентарем»

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, скалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды. Выбор моющих средств. 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. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Раздел «Покупки»

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалета и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие 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, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи. Раскладывание продуктов в места хранения.

Раздел «Приготовление пищи»

Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов. Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. Различение растений огорода (овощи, пряная зелень), сада (фрукты, ягоды). Заготовка полуфабрикатов (сушка, замораживание, консервирование). Знание правил хранения овощей (фруктов).

Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. 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. 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. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время. 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. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки).

Раздел «Уход за вещами»

Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье), по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань), по назначению (постельное, кухонное белье, одежда), по предметам одежды (майки, брюки, рубашки, носки). Определение необходимости стирки. Наполнение емкости водой. Знание (различение) моющих средств. 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. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины. Закладывание белья в машину. Вынимание белья из машины. Установка программы (температурного режима). Мытьё (сушка) машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Складывание вещей: постельного (кухонного) белья, предметов одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Складывание зимних (летних) вещей на хранение. Определение необходимости чистки (мытья) обуви. Соблюдение последовательности действий при мытьё обуви. Знание (различение) средств для чистки обуви. Выбор чистящего средства. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.

Раздел «Уборка помещения и территории»

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Чистка мягкой мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.

Сметание мусора в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Соблюдение последовательности действий при мытье пола.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна. Выполнение ремонтных работ. Уборка территории. Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

№	Тема занятия	Количество часов									Основной вид учебной деятельности обучающихся
		Классы									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
	Обращение с кухонным инвентарем	0	0	21	21	40	40	40	40	40	
1	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).			2	2	2			2	2	Слушает, смотрит
2	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).			4	4	4			2	2	Слушает, смотрит
3	Различение чистой и грязной посуды.			2	2	2			2	2	Слушает, смотрит
4	Очищение остатков пищи с посуды.			2	2	2			2	2	Слушает, смотрит
5	Знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.					2	2	2	2	2	Слушает, смотрит
6	Выбор моющих средств.					4	4	4	2	2	Слушает, смотрит
7	Замачивание посуды.			2	2	2			2	2	Замачивает посуду.
8	Протираание посуды губкой.			2	2	2			2	2	Протирает посуду губкой.
9	Чистка посуды.			2	2	2			2	2	Чистит посуду.
10	Ополаскивание посуды.			2	2	2			2	2	Ополаскивает посуду.
11	Сушка посуды.			1	1	1			2	2	Сушит посуду.
12	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.			2	2	2					Слушает, смотрит
13	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник,					5	5	5	2	2	Слушает, смотрит

№	Тема занятия	Количество часов									Основной вид учебной деятельности обучающихся
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
	комбайн, холодильник и др.).										
14	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.					4	5	5	2	2	Слушает, смотрит
15	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.					4	10	10	4	4	Слушает, смотрит
16	Мытье бытовых приборов.								2	2	Моеет бытовые приборы.
17	Хранение посуды и бытовых приборов.						5	5	2	2	Слушает, смотрит
18	Выбор посуды и столовых приборов.						3	3	2	2	Слушает, смотрит
19	Раскладывание столовых приборов и посуды.						3	3	2	2	Раскладывает столовые приборы и посуду
20	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.						3	3	2	2	Слушает, смотрит
	Покупки	0	0	10	10	16	16	16	16	16	
1	Планирование покупок.					2	2	2	4	4	Слушает, смотрит
2	Выбор места совершения покупок.			2	2	2	2	2			Слушает, смотрит
3	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалета и др.			4	4	4	2	2			Слушает, смотрит
4	Нахождение нужного товара в магазине.			4	4	4	2	2	2	2	Слушает, смотрит
5	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.					2	2	2	4	4	Слушает, смотрит
6	Складывание покупок в сумку.					2	2	2			Слушает, смотрит
7	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение						2	2	4	4	Слушает, смотрит

№	Тема занятия	Количество часов									Основной вид учебной деятельности обучающихся
		Классы									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
	чека и сдачи.										
8	Раскладывание продуктов в места хранения.						2	2	2	2	Слушает, смотрит
	Приготовление пищи	0	0	30	30	40	40	40	40	40	
1	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе).			4	4	4					Слушает, смотрит
2	Узнавание напитка по упаковке.			2	2	2					Слушает, смотрит
3	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое).			4	4	4					Слушает, смотрит
4	Узнавание упаковок с молочным продуктом.			2	2	2					Слушает, смотрит
5	Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.			2	2	2					Слушает, смотрит
6	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш).			4	4	4					
7	Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.			3	3	3					
8	Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.			2	2	2					
9	Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш).			3	3	3					
10	Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.			2	2	2					
11	Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.			2	2	2					

№	Тема занятия Классы	Количество часов									Основной вид учебной деятельности обучающихся
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
12	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки).					2	4	4			Слушает, смотрит
13	Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий.					2	6	6			Слушает, смотрит
14	Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.					2	4	4			Слушает, смотрит
15	Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые).					2	6	6			Слушает, смотрит
16	Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых.					2	6	6			Слушает, смотрит
17	Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.						4	4			Слушает, смотрит
18	Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад).						2	2	6	6	Слушает, смотрит
19	Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий.								2	2	Слушает, смотрит
20	Различение растений огорода (овощи, пряная зелень), сада (фрукты, ягоды).						2	2	2	2	Слушает, смотрит
21	Заготовка полуфабрикатов (сушка, замораживание, консервирование).						2	2	2	2	Слушает, смотрит
22	Знание правил хранения овощей (фруктов).						2	2	2	2	Слушает, смотрит
23	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.						2	2	2	2	Слушает, смотрит
24	Выбор продуктов, необходимых для								4	4	Слушает, смотрит

№	Тема занятия	Количество часов									Основной вид учебной деятельности обучающихся	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9		
	приготовления блюда.											
25	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.								4	4	Слушает, смотрит	
26	Мытье продуктов.								2	2	Слушает, смотрит	
27	Чистка овощей.								2	2	Слушает, смотрит	
28	Резание ножом.								2	2	Слушает, смотрит	
29	Нарезание продуктов кубиками (кольцами/полукольцами).								2	2	Нарезает продукты кубиками (кольцами/полукольцами).	
30	Натирание продуктов на тёрке.								2	2	Натирает продукты на тёрке.	
31	Раскатывание теста.								2	2	Раскатывает тесто.	
32	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером/блендером).								2	2	Перемешивает продукты ложкой (венчиком, миксером/блендером).	
33	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.								2	2	Слушает, смотрит	
34	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.										Слушает, смотрит	
35	Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время.											

№	Тема занятия Классы	Количество часов									Основной вид учебной деятельности обучающихся	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9		
36	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.											
37	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.											Слушает, смотрит
38	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба.											Слушает, смотрит
39	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря.											Слушает, смотрит
40	Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки).											Слушает, смотрит
	Уход за вещами	0	0	20	20	40	40	40	40	40		
1	Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье), по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань), по назначению (постельное, кухонное белье, одежда), по предметам одежды (майки, брюки, рубашки, носки).			4	4	4						Сортирует белье
2	Определение необходимости стирки.			2	2	2						Слушает, смотрит
3	Наполнение емкости водой.			2	2	2						Наполняет емкости водой.
4	Знание (различение) моющих средств.					4						Слушает, смотрит
5	Выбор моющего средства.					2	5	5				Слушает, смотрит

№	Тема занятия Классы	Количество часов									Основной вид учебной деятельности обучающихся
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
6	Отмеривание необходимого количества моющего средства.						5	5			Слушает, смотрит
7	Замачивание белья.			2	2	2					Слушает, смотрит
8	Застирывание белья.			2	2	2					Застирывает белье
9	Полоскание белья.			2	2	2					Поласкает белье
10	Выжимание белья.			2	2	2					Выжимает белье.
11	Вывешивание белья на просушку.			2	2	2					Вывешивает белье на просушку.
12	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.			2	2	2					Слушает, смотрит
13	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.					2	5	5			Слушает, смотрит
14	Закладывание белья в машину.					5	5	5			Закладывает белье в машину.
15	Вынимание белья из машины.					2	5	5			Вынимает белье из машины.
16	Установка программы (температурного режима).					3	5	5	5	5	Слушает, смотрит
17	Мытье (сушка) машины.					2	5	5	5	5	Моет (сушка) машину
18	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.						5	5	5	5	Слушает, смотрит
19	Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).								5	5	Слушает, смотрит
20	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.								5	5	Слушает, смотрит
21	Складывание вещей: постельного (кухонного) белья, предметов одежды.								5	5	Слушает, смотрит
22	Вывешивание одежды на «плечики».								5	5	Вывешивает одежду на «плечики».
23	Чистка одежды.								5	5	Чистит одежду.
24	Складывание зимних (летних) вещей на хранение.								5	5	Складывает зимние (летние) вещи на хранение.
25	Определение необходимости чистки (мытья) обуви.										Слушает, смотрит

№	Тема занятия	Количество часов									Основной вид учебной деятельности обучающихся
		Классы									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
26	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.										Слушает, смотрит
27	Знание (различение) средств для чистки обуви.										Слушает, смотрит
28	Выбор чистящего средства.										Слушает, смотрит
29	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.										Слушает, смотрит
	Уборка помещения и территории	0	0	21	21	34	34	34	34	34	
1	Уборка мебели.			2	2	2					Слушает, смотрит
2	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.			3	3	3					Слушает, смотрит
3	Вытирание поверхности мебели.			2	2	2					Слушает, смотрит
4	Чистка мягкой мебели.			3	3	3					Слушает, смотрит
5	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.					4					Слушает, смотрит
6	Сметание мусора в определенное место.			2	2	2					Слушает, смотрит
7	Заметание мусора на совок.			1	2	2					Слушает, смотрит
8	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.					2					Слушает, смотрит
9	Различение основных частей пылесоса.								5	5	Слушает, смотрит
10	Подготовка пылесоса к работе.								5	5	Слушает, смотрит
11	Чистка поверхности пылесосом.								5	5	Слушает, смотрит
12	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.								5	5	Слушает, смотрит
13	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.			5	2	2	5	5	5	5	Слушает, смотрит
14	Мытье стекла (зеркала).								5	5	Слушает, смотрит
15	Соблюдение последовательности действий при мытье окна.					2	2	2	2	2	Слушает, смотрит

№	Тема занятия	Количество часов									Основной вид учебной деятельности обучающихся
		Классы	1	2	3	4	5	6	7	8	
16	Выполнение ремонтных работ.						5	5	2	2	Слушает, смотрит
17	Уборка территории.			2	2	2	5	5			Убирает территорию.
18	Уборка бытового мусора.				1	1	5	5			Убирает бытовой мусор
19	Подметание территории.			1	2	2	5	5			Подметает территорию
20	Сгребание травы и листьев.					3	5	5			Сгребает травы и листьев.
21	Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.						2	2			Убирает снег: сгребание снега, перебрасывание снега.
22	Уход за уборочным инвентарем.					2					Ухаживает за уборочным инвентарем. Слушает, смотрит
	Всего			102	102	170	170	170	170	170	

Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности

Материально-техническое обеспечение реализации Программы соответствует требованиям, предъявляемым к учебному кабинету в части организации специальных зон:

- учебная зона;
- зона отдыха;
- зона проведения свободного времени.

Освоение практики общения с окружающими людьми в рамках учебного предмета предполагает использование разнообразного предметного и изобразительного дидактического материала, иллюстрирующего природный и социальный окружающий мир; вербальных и невербальных средств коммуникации, включая электронные, в т. ч. компьютерные устройства и соответствующее программное обеспечение.

- сюжетные картинки;
- дидактические средства, с применением видео, проекционного оборудования, Интернет-ресурсов и печатных материалов
- Аптечка первой помощи
- Интерактивный программно-аппаратный комплекс
- Компьютер
- Многофункциональное устройство
- Колонки
- Коллекция «Лен и продукты его переработки», «Хлопок и продукты его переработки»
- Коллекция «Шерсть и продукты ее переработки»
- Коллекция промышленных образцов тканей, ниток и фурнитуры
- Доска гладильная
- Манекен учебный
- Машина швейная
- Ножницы универсальные
- Утюг
- Ширма примерочная
- Комплект таблиц «Технология обработки ткани», «Технология изготовления швейных изделий»
- Мебель кухонная
- Стол обеденный
- Электроплита с духовкой
- Вытяжка
- Холодильник
- Миксер
- Блендер
- Чайник электрический

- Комплект столовых приборов
- Набор кухонных ножей, разделочных досок, посуды для приготовления пищи
- Набор приборов для приготовления пищи
- Сервиз столовый на 12 персон
- Сервиз чайный на 6 персон(2шт.)
- Стакан мерный для сыпучих продуктов и жидкостей
- Терка
- Детские наборы посуды, предметы быта