

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования Омской области
Управление образования Администрации Таврического муниципального района Омской области
ОУ "Луговская школа"

РАССМОТРЕНО
Руководитель МО учителей
реализующих АООП ООО
с ОВЗ

Цыпун Т.Х.

Протокол № 1
от «29» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО
Замдиректора по УВР

Матвеева Т.М.

«29» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор ОУ «Луговская школа»

Бугаева Л.И.

Приказ № 83
от «30» августа 2023 г.

Рабочая программа
учебного курса
«Домоводство»

5 - 6 адаптивный класс (интеллектуальные нарушения)

на 2023 – 2024 учебный год

Составитель:

Цыпун Татьяна Хайровна
учитель технологии
высшей квалификационной категории

с. Луговое
2023

1. Пояснительная записка

Данная адаптированная рабочая программа по учебному курсу «Домоводство» для обучающихся 5 - 6 адаптивного класса (интеллектуальные нарушения), предназначена для обучения детей с интеллектуальными нарушениями, 1 вариант, составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273 от 29.12.2012г.
2. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ Приказ № 1599 от 19.12.2014 г.
3. Приказ Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. № 442 “Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования”
4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 г. № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)».
5. Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (утверждена приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 г. № 1026)
6. Учебный план ОУ «Луговская школа» Таврического района Омской области на 2023-2024 учебный год.
7. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 21 сентября 2022 г. № 858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников»
8. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
9. Положение ОУ «Луговская школа», «О формах, периодичности и порядке текущего контроля, успеваемости и о промежуточной аттестации обучающихся».
10. Положение ОУ «Луговская школа» Таврического района Омской области «О рабочих программах».
11. Адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями, 1 вариант) ОУ «Луговская школа».

При разработки рабочей программы были использованы программно-методические материалы:

1. Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) /М-во образования и науки Рос. Федерации. – М.: Просвещение, 2017 (1 вариант).
2. Программы специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида. 5-9 кл. / Под.ред. И.М. Бгажнокова. М.:Просвещение, 2014.

Данная рабочая программа ориентирована на учебно-методический комплект:

1. Социально-бытовая ориентировка. Учебное пособие. 5 класс. Для специальных (коррекционных) школ VIII вида. – М.: Гуманитар. Изд. центр. ВЛАДОС, 2014.
2. Социально-бытовая ориентировка. Учебное пособие. 6 класс. Для специальных (коррекционных) школ VIII вида. – М.: Гуманитар. Изд. центр. ВЛАДОС, 2014.

Основной **целью учебного курса «Домоводство»** является формирование общей культуры, соответствующей общепринятым нравственным и социокультурным ценностям, основанной на развитии личности и необходимых для самореализации и жизни в обществе практических представлений, умений и навыков, позволяющих достичь обучающемуся максимально возможной самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности в повседневной жизни: активного участия ребенка в работе по дому, овладение простейшими хозяйственно-бытовыми навыками.

Задачи:

- обучать обращаться с хозяйственным инвентарем и бытовыми электрическими приборами;
- осваивать действия по приготовлению пищи;
- обучать основам совершения покупок;
- формировать умения и навыки уборки помещения и территории;
- обучать уходу за одеждой и обувью.

Форма организации образовательного процесса.

Основной, главной формой организации учебного процесса является урок и экскурсии. В процессе обучения школьников целесообразно использовать следующие методы и приемы:

- словесный метод (рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником);
- наглядный метод (метод иллюстраций, метод демонстраций);
- практический метод (упражнения, практическая работа);
- репродуктивный метод (работа по алгоритму);
- коллективный, индивидуальный;
- творческий метод;

Можно использовать следующие **методы обучения** обучающихся с интеллектуальной недостаточностью на уроках:
(классификация методов по характеру познавательной деятельности):

- Объяснительно-иллюстративный метод, метод при котором учитель объясняет, а дети воспринимают, осознают и фиксируют в памяти.
- Репродуктивный метод (воспроизведение и применение информации)
- Метод проблемного изложения (постановка проблемы и показ пути ее решения)
- Частично - поисковый метод (дети пытаются сами найти путь к решению проблемы)
- Исследовательский метод (учитель направляет, дети самостоятельно исследуют).

Основные направления коррекционной работы:

- развитие зрительного восприятия;
- развитие пространственных представлений и ориентации;
- развитие основных мыслительных операций;
- развитие наглядно-образного и словесно-логического мышления;
- коррекция нарушений эмоционально-личностной сферы;
- обогащение словаря;
- коррекция индивидуальных пробелов в знаниях, умениях, навыках.

Технологии обучения:

Здоровьезберегающие технологии (разогревание и настройка артикуляционного аппарата, речевые разминки, пальчиковая гимнастика, физминутки, логопедические упражнения и прочее).

Личностно-ориентированные технологии (обучение в сотрудничестве, метод проектов, разноуровневое обучение, индивидуальный и дифференцированный подход).

Информационно-коммуникативные технологии (использование электронных образовательных ресурсов, применение технических средств обучения, использование презентаций, аудиоматериалов, видеороликов).

Игровые технологии (использование на уроках игровых приемов и ситуаций, которые выступают как средство побуждения, стимулирования учащихся к учебной деятельности).

2. Общая характеристика учебного курса «Домоводство»

Учебный курс «Домоводство» является специфическим для обучения 5-6 классов с интеллектуальными нарушениями. Обучение ребенка с умственной отсталостью, ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного 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.

3. Место курса в базисном учебном плане

В соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), учебный курс «Домоводство» входит в образовательную часть, формируемая участниками образовательных отношений, в поддержку учебного предмета «Основы социальной жизни».

Рабочая программа по учебному курсу «Домоводство» в 5-6 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на - **34 часа в год при 1 часе в неделю (34 учебных недель).**

4. Планируемые результаты освоения учебного курса "Домоводство"

Освоение обучающимися рабочей программы, которая создана на основе ФГОС, предполагает достижения ими двух видов результатов: **личностных и предметных.**

Личностные результаты освоения учебного курса «Домоводство» для обучающихся 5-6 класса включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки:

- 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;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично – изменяющемся и развивающемся мире развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально- нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирования 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, умение не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Личностные результаты оцениваются в общей системе экспертной оценки, используемой в образовательной организации.

Предметные результаты освоения АООП общего образования включают освоенные обучающимися знания и умения, специфические для каждой предметной области, готовность их применения. Предметные результаты обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс, но рассматриваются как одна из составляющих при оценке итоговых достижений.

Предметные результаты:

- умение выражать простыми словами свои потребности;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- нормализация жизни ребенка, умение за собой ухаживать;
- умение выполнять доступные бытовые виды работ: уборка, стирка, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.;
- овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома;
- иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочном инвентаре, бытовой техники;
- уметь обращаться с одеждой и обувью;
- формировать представление о своем окружении: семье, отношений в семье, взаимоотношение между ними.

Изучение учебного курса «Домоводство» в 5-6 классе направлено на формирование следующих базовых учебных действий **(БУД):**

Личностные учебные действия:

- понимать необходимость применения социально-бытовых знаний в повседневной жизни.
- учиться контролировать процесс и результат учебной и практической деятельности.
- развивать и совершенствовать навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающей среде, активно включаться в социальную среду.
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей.
- формирование разумных потребностей, умений соотносить их с материальными возможностями.
- стремиться посредством трудовой деятельности удовлетворять свои потребности.
- развитие таких качеств, как деловитость, практичность, бережливость, экономичность, хозяйственность, всесторонняя подготовка к будущей самостоятельной жизни.
- развитие отрицательного отношения к иждивенчеству, бесхозяйственности, тунеядству.

Коммуникативные учебные действия:

- вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- формирование морально-этических норм поведения, выработка навыков общения с людьми в различных жизненных ситуациях
- слушать собеседника,
- вступать в диалог и поддерживать его, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою точку зрения, аргументировать свою позицию;
- обучение умению непринужденно вести себя во время разговора;

- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) в коммуникативных ситуациях с учетом специфики участников (возраст, социальный статус, знакомый – незнакомый и т.) использовать разные виды письма для решения жизненно значимых задач;
- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные учебные действия:

- уметь применять свои знания и умения в повседневной жизни.
- уметь ориентироваться в полученных знаниях, использовать их в жизни.
- уметь оценивать свой результат.

Познавательные учебные действия:

- применение в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания.
- расчленение сложного учебного материала на связанные между собой и логически завершенные части;
- точно следовать полученным указаниям и инструкциям;
- выделение главных существенных сторон предмета или явления;
- отражение в речи выполняемых практических действий до начала, во время и после работы;
- связь новых сведений с ранее усвоенными;
- варьирование материала при повторении;
- соблюдение правил безопасности и санитарно-гигиенических требований на уроках.
- расширять знания учащихся относительно источников приобретения информации.

5. Содержание учебного курса «Домоводство» в 5-6 классе

Покупки

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара 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, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.

Раскладывание продуктов в места хранения.

Планируемые результаты:

Предметные:

- иметь представление о категориях продуктов питания (овощи, фрукты, крупы, бобовые, мучные и кондитерские изделия, мясные, рыбные, молочные продукты, напитки) и об отделах продуктового магазина;
- узнавать категории продуктов на моделях, картинках, фотографиях и сличать в быту;
- сличать продукт и его название;
- иметь представление о способах обработки продуктов и их хранении;
- различать готовые продукты и продукты, требующие приготовления.

Познавательные:

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

Коммуникативные:

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

Регулятивные:

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

Обращение с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). 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 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. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Планируемые результаты:

Предметные:

- иметь представление об убранстве дома, о предметах мебели;
- различать предметы посуды, предназначенные для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).;
- знать кухонные электроприборы (холодильник, электрическая плита, электрический чайник), их функциональность и технику безопасного обращения с ними;
- формировать навык самостоятельного пользования кухонными электроприборами и посудой.

Познавательные:

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

Коммуникативные:

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

Регулятивные:

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

Приготовление пищи.

Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.

Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.

Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.

Узнавание (различение) 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, слоеное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. 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, набиравание 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/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие 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, снятие выпечки, выключение электрической духовки.

Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

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

Планируемые результаты:

Предметные:

- иметь представление о категориях продуктов питания (овощи, фрукты, крупы, бобовые, мучные и кондитерские изделия, мясные, рыбные, молочные продукты, напитки) и об отделах продуктового магазина;
- узнавать категории продуктов на моделях, картинках, фотографиях и сличать в быту;
- сличать продукт и его название;

- иметь представление о способах обработки продуктов и их хранении;
- уметь приготовить бутерброд и чай самостоятельно или при помощи взрослого;
- различать готовые продукты и продукты, требующие приготовления.

Познавательные:

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

Коммуникативные:

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

Регулятивные:

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

Уход за вещами.

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подшва 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.

Планируемые результаты:

Предметные:

- узнавать (различать) предметы одежды: пальто (куртка, шуба, плащ), шапка, шарф, варежки (перчатки), свитер (джерсер, кофта), рубашка (блузка, футболка), майка, трусы, юбка (платье), брюки (джинсы, шорты), носки (колготки);
- знать назначения предметов одежды;
- узнавать (различение) головных уборов (шапка, шляпа, кепка, панама, платок);
- снимать обуви (например, ботинок: захват рукой задней части правого ботинка, стягивание правого ботинка, захват рукой задней части левого ботинка, стягивание левого ботинка);
- соблюдать последовательности действий при раздевании (например, верхней одежды: снятие варежек, снятие шапки, расстегивание куртки, снятие куртки, расстегивание сапог, снятие сапог).

Познавательные:

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

Коммуникативные:

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

Регулятивные:

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

Уборка помещения.

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса.

Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка

поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Планируемые результаты:

Предметные:

- различать части дома (стена, крыша, окно, дверь, потолок, пол);
- отличать чистое помещение от грязного;
- уметь пользоваться уборочным инвентарем с помощью взрослых (тряпка, швабра, веник, ведро);
- знать последовательность действий при уборке пола, пыли, мытье посуды;
- осуществлять влажную и сухую уборку пыли и пола в помещении, мытье посуды с помощью взрослых.

Познавательные:

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

Коммуникативные:

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

Регулятивные:

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

Уборка территории.

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

Планируемые результаты:

Предметные:

- ориентироваться на территории школы;
- иметь представление о временах года;
- уметь пользоваться уборочным инвентарем с помощью взрослых (метла, носилки, грабли и др.);

- осуществлять уборку листьев и травы с помощью взрослых.

Познавательные:

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

Коммуникативные:

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

Регулятивные:

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

**6. Тематическое планирование учебного курса «Домоводство» 5-6 класс
(1 час в неделю, 34 часа, 34 учебных часов)**

№	Раздел. Тема урока	Кол-во часов	Характеристика видов деятельности	Дата по плану	Дата по факту
1.	Кухня, безопасное поведение на кухне.	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «кухня»</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам</p> <p>Рассказ учителя о понятии кухня, мебель и техника, предметы посуды в кухне, их функциональном назначении. Рассмотрение картинок, фотографий: мебель и техника, предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия мебели, бытовой техники, предметов посуды.</p> <p>Сортировка картинок по категориям: кухонная техника, мебель, посуда.</p> <p>Сортировка кухонных предметов по функциональному назначению.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Кухня»</p> <p>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p>		

2.	Мы на кухне: Повторение техники безопасности при работе на кухне.	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация кухонного инвентаря. Проговаривание правил техники безопасности при работе с кухонным инвентарем.</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Практическая работа.</p> <p>Рассказ учителя о понятии кухня, мебель и техника, предметы посуды в кухне, их функциональном назначении. Рассмотрение картинок, фотографий: мебель и техника, предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия мебели, бытовой техники, предметов посуды.</p>		
----	---	---	---	--	--

			<p>Сортировка картинок по категориям: кухонная техника, мебель, посуда.</p> <p>Сортировка кухонных предметов и посуды по функциональному назначению. Жестов образные игры: «Мы на кухне», «Делаем бутерброд», «Варим кашу», «Компот из ягод».</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Кухня»</p> <p>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p>		
3.	Холодильник.	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок.</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем.</p> <p>Рассказ учителя о холодильнике на кухне, его строении (полки для хранения продуктов, морозильная камера, дверца холодильника) и его функциональном назначении и распределении продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий: продукты в холодильнике, хранение и распределение продуктов (овощи, фрукты, молочная и мясная продукция, полуфабрикаты, приготовленная еда, яйца). Техника безопасности при использовании холодильника.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне». Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p>		
4.	Охлаждение продуктов. Приготовление смузи.	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок.</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем.</p> <p>Рассказ учителя о холодильнике на кухне, его строении (полки для хранения продуктов, морозильная камера, дверца холодильника) и его функциональном назначении и распределении продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий: продукты в холодильнике, хранение и распределение продуктов (овощи, фрукты, молочная и мясная продукция, полуфабрикаты, приготовленная еда, яйца). Техника безопасности при использовании холодильника.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника</p>		

			<p>безопасности с электрическими приборами на кухне» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p>		
5.	Приготовление желе, охлаждение в холодильнике.	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Рассказ учителя о холодильнике на кухне, его строении (полки для хранения продуктов, морозильная камера, дверца холодильника) и его функциональном назначении и распределении продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий: продукты в холодильнике, хранение и распределение продуктов. Техника безопасности при использовании холодильника. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p>		
6.	Электрическая плита. Техника безопасности.	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Рассказ учителя об электрической плите на кухне, ее строении (кнопки включения, конфорки, духовка) функциональном назначении и принципе работы. Рассмотрение картинок, фотографий: электрическая плита. Техника безопасности при использовании электрической плиты. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p>		

7.	Электрическая плита. Приготовление омлета с овощами.	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок.</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем.</p> <p>Рассказ учителя об электрической плите на кухне, ее строении (кнопки включения, конфорки, духовка) функциональном назначении и принципе работы. Рассмотрение картинок, фотографий: электрическая плита.</p> <p>Техника безопасности при использовании электрической плиты.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне»</p> <p>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p>		
8.	Посуда для приготовления. Приборы для смешивания. Техника смешивания и перемешивания продуктов.	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «посуда»</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне.</p> <p>Рассмотрение картинок, фотографий: предметы посуды в кухне.</p> <p>Соотнесение картинки и названия предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: кухонная посуда. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, половник, нож)</p> <p>Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Посуда»</p> <p>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p>		

9.	Практическое занятие. Приготовление блюд с использованием венчика.	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда.</p> <p>Мытье продуктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p>		
10.	Сервировка стола. Приготовление блюд с использованием венчика.	1	<p>Продолжение урока по приготовлению блюда. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p> <p>Накрываем на стол (сервировка стола). Закрепление знаний, по теме «Посуда»</p> <p>Повторение правил этикета, использование столовых приборов, употребление пищи.</p> <p>Уборка со стола, мытье посуды, вытирание стола, посуды. Обучение учителем технологии мытья посуды на моделях: 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, протираание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды.</p> <p>Обучение соблюдению последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.</p>		

			<p>Раскладывание посуды по местам.</p> <p>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p>		
11.	Приготовление салата.	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье овощей для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p>		
12.	Приготовление десерта. Выпечка.	1	<p>Продолжение урока по приготовлению блюда. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p> <p>Накрываем на стол (сервировка стола). Закрепление знаний, по теме «Посуда»</p> <p>Повторение правил этикета, использование столовых приборов, употребление пищи.</p> <p>Уборка со стола, мытье посуды, вытирание стола, посуды. Обучение учителем технологии мытья посуды на моделях: 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.</p> <p>Обучение соблюдению последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды,</p>		

			<p>намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.</p> <p>Раскладывание посуды по местам.</p> <p>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p>		
13.	<p>Приготовление десерта.</p> <p>Пирог из яблок.</p>	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p>		
14.	<p>Практическое занятие.</p> <p>Приготовление каши.</p>	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда.</p> <p>Мытье фруктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p>		

			Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.		
15.	Мучные и кондитерские изделия	1	<p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «мучные и кондитерские изделия»</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам.</p> <p>Рассказ учителя о мучных и кондитерских изделиях, правилах обработки мучных и кондитерских изделий. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: мучные и кондитерские изделия. Соотнесение картинки, модели и названия мучных и кондитерских изделий. Узнавание (различение) мучных изделий: готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари), требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знакомство с правилами хранения мучных изделий. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знакомство с правилами хранения кондитерских изделий. Способы употребления мучных и кондитерских изделий. Ознакомление с отделом магазина для покупки мучных и кондитерских изделий. Различение отдела мучных и кондитерских изделий от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «мучные и кондитерские изделия» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p>		

16.	Практическое занятие. Приготовление пирожного «картошка».	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда.</p> <p>Мытье фруктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p>		
17.	Практическое занятие. Приготовление десерта.	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p>		

18.	Приготовление печеных блюд. Использование духового шкафа.	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p>		
19.	Фрукты	1	<p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «фрукты»</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам.</p> <p>Рассказ учителя об овощах, правилах обработки фруктов перед едой.</p> <p>Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: фрукты. Соотнесение картинки, модели и названия фруктов. Узнавание (различение) фруктов: готовых к употреблению после мытья (яблоки, груши и др.), требующих обработки (очистки) (киви, банан и др.). Знакомство со способами обработки (очистки) фруктов. Знакомство с правилами хранения фруктов.</p> <p>Ознакомление с отделом магазина для покупки фруктов. Различение фруктового отдела от других отделов магазина.</p> <p>Рисование фруктов.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Фрукты»</p> <p>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов</p>		

20.	Напитки	1	<p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «напитки»</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам.</p> <p>Рассказ учителя об овощах, правилах обработки фруктов перед едой.</p> <p>Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: напитки. Соотнесение картинки, модели и названия напитков. Узнавание (различение) напитков (вода, кисель, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе) по внешнему виду, на вкус. Узнавание упаковок с напитком. Способы открытия упаковок с напитками и приготовления напитков. Ознакомление с отделом магазина для покупки напитков. Различение отдела напитков от других отделов магазина.</p> <p>Практическая работа по приготовлению чая.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Напитки»</p> <p>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов</p>		
21.	Молочные продукты	1	<p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «молочные продукты»</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам.</p> <p>Рассказ учителя о молочных продуктах, правилах обработки молочных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: молочные продукты. Соотнесение картинки, модели и названия молочных продуктов. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по внешнему виду, на вкус.</p> <p>Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание правил хранения молочных продуктов. Способы употребления молочных продуктов.</p> <p>Ознакомление с отделом магазина для покупки молочных продуктов.</p> <p>Различение отдела молочных продуктов от других отделов магазина.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Молочные продукты»</p> <p>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов</p>		

22.	Практическое занятие. Приготовление блюд с использованием крупы.	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда.</p> <p>Мытье фруктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p>		
23.	Мясные продукты	1	<p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Мясные продукты»</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам.</p> <p>Рассказ учителя о мясных продуктах, правилах обработки мясных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: мясные продукты. Соотнесение картинки, модели и названия мясных продуктов.</p> <p>Узнавание (различение) мясных продуктов: готовых к употреблению (колбаса, ветчина), требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш).</p> <p>Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.</p> <p>Знакомство с правилами хранения мясных продуктов. Способы употребления мясных продуктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки мясных продуктов. Различение отдела мясных продуктов от других отделов магазина.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Мясные продукты»</p>		

			Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.		
24.	Практическое занятие. Приготовление супа с фрикадельками	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда.</p> <p>Мытье фруктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p>		
25.	Рыбные продукты	1	<p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам.</p> <p>Рассказ учителя о рыбных продуктах, правилах обработки рыбных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей рыбных продуктов. Соотнесение картинки, модели и названия рыбных продуктов.</p> <p>Узнавание (различение) рыбных продуктов: готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая), требующих обработки (приготовления) мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знакомство правил хранения рыбных продуктов. Способы употребления рыбных продуктов.</p> <p>Ознакомление с отделом магазина для покупки рыбных продуктов.</p> <p>Различение отдела рыбных продуктов от других отделов магазина.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Рыбные</p>		

			продукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.		
26.	Практическое занятие. Приготовление супа с использованием рыбных консерв.	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда.</p> <p>Мытье фруктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p>		
27.	Продукты и напитки	1	<p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Продукты и напитки»</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам.</p> <p>Рассказ учителя о продуктах и напитках.</p> <p>Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: виды продуктов и напитков. Соотнесение картинки, модели и названия продуктов и напитков. Узнавание (различение) мясных, рыбных, молочных продуктов, круп и бобовых, мучных и кондитерских изделий: готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления). Ознакомление с отделами магазина для покупки продуктов и напитков. Различение соответствующих отделов магазина для покупки продуктов.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Продукты и напитки» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце</p>		

			урока, подведение итогов.		
28.	Практическое занятие. Приготовление какао.	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p>		
29.	Хранение продуктов и напитков в холодильнике	1	<p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Продукты и напитки в холодильнике»</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам.</p> <p>Рассказ учителя о хранении продуктов и напитков.</p> <p>Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: виды продуктов и напитков. Соотнесение картинки, модели и названия продуктов и напитков. Узнавание (различение) мясных, рыбных, молочных продуктов, круп и бобовых, мучных и кондитерских изделий: готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления). Ознакомление с распределением и хранением продуктов и напитков в холодильнике.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Продукты и напитки в холодильнике» Рефлексия деятельности: определение</p>		

			настроения в конце урока, подведение итогов.		
30.	Практическое занятие. Приготовление картофельного пюре.	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда.</p> <p>Мытье фруктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p>		
31.	Практическое занятие. Приготовление драников.	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда.</p> <p>Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p>		

32.	Практическое занятие. Приготовление блюд из картофеля.	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда.</p> <p>Мытье фруктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p>		
33.	Продуктовый магазин.	1	<p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «продукты в магазине»</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о магазине, правилах нахождения и покупки продуктов по списку. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: полки в магазине и продукты, которые на них..</p> <p>Соотнесение картинки, модели и названия.</p> <p>Знакомство с правилами хранения продуктов в магазине. Ознакомление с отделом магазина для покупки круп и бобовых, мяса, молока. Различение отделов магазина друг от друга.</p> <p>Практические игры: «Сходи в магазин».</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Магазины»</p> <p>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов</p>		

34.	Практическое занятие. Приготовление мучных блюд.	1	<p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда.</p> <p>Мытье фруктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p>		
-----	---	---	---	--	--

**Лист корректировки учебного курса
«Домоводства»
5-6 адаптивный класс (интеллектуальные нарушения, 1 вариант)
За 1 четверть 2023-2024 учебного года**

№ урока	Название раздела, темы	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующие мероприятия	Дата проведения по факту

Проверил ЗДУВР _____

**Лист корректировки учебного курса
«Домоводства»
5-6 адаптивный класс (интеллектуальные нарушения, 1 вариант)
За 2 четверть 2023-2024 учебного года**

№ урока	Название раздела, темы	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующие мероприятия	Дата проведения по факту

Проверил ЗДУВР _____

**Лист корректировки учебного курса
«Домоводства»
5-6 адаптивный класс (интеллектуальные нарушения, 1 вариант)
За 3 четверть 2023-2024 учебного года**

№ урока	Название раздела, темы	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующие мероприятия	Дата проведения по факту

Проверил ЗДУВР _____

**Лист корректировки учебного курса
«Домоводства»
5-6 адаптивный класс (интеллектуальные нарушения, 1 вариант)
За 4 четверть 2023-2024 учебного года**

№ урока	Название раздела, темы	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующие мероприятия	Дата проведения по факту

Проверил ЗДУВР _____

8. Техническое и методическое обеспечение образовательного процесса

- Компьютер
- ЭОР (разработки мультимедийных презентаций, виртуальных экскурсий, учебных фильмов)

Используемая литература:

1.Т.А. Девяткова, Л.Л. Кочетова

«Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида». Владос, Москва, 2010г.

2.А.А. Хилько, М.Е. Ермащенко «Преподавание социально-бытовой ориентировки в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида». Просвещение, 2012г.

3. В.В. Воронкова, С.А. Казакова «Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII Владос, Москва, 2013г.

4. С. А. Васильева, В.И. Мирясова «Тематический словарь в картинках. Мир человека. Посуда. Продукты питания».

5.Социально-бытовая ориентировка. 6 класса: учеб.пособие для спец. (коррекц.) образоват. учреждений . VIII вида / авт.-сост. В.Субчева. – М.: Гуманитар. Изд. Центр ВЛАДОС, 2014.