

ЯВЛЯЕТСЯ ЧАСТЬЮ АООП ОБУЧАЮЩИХСЯ С УО (ИН) (В-1)
ПРИНЯТОЙ РЕШЕНИЕМ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО СОВЕТА
МКОУ ЧУМАКОВСКОЙ ШКОЛЫ-ИНТЕРНАТА
ПРОТОКОЛ ОТ 30.08.2024 Г
УТВЕРЖДЕННОЙ ПРИКАЗОМ ДИРЕКТОРА
МКОУ ЧУМАКОВСКОЙ ШКОЛЫ-ИНТЕРНАТА
№ 186 ОТ 30.08.2024 Г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА учебного предмета «Домоводство» для обучающихся 5–6 классов

Категория обучающихся: обучающиеся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), вариант 1.

Составлена на основе:

- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы (ФАОП) образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденной Приказом Министерства просвещения РФ от 24.11.2022 № 1026;
- Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с легкой умственной отсталостью (вариант 1) образовательной организации;
- Учебного плана образовательной организации;
- Федерального перечня учебников (Приказ Минпросвещения РФ).

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по предмету «Домоводство» разработана для обучающихся 5–6 классов с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), вариант 1. Предмет является обязательным компонентом учебного плана и направлен на формирование жизненных компетенций, практическую подготовку к максимально возможной самостоятельной жизни в быту и интеграцию в социум. Для обучающихся варианта 1 характерны конкретность мышления, замедленный темп усвоения материала, трудности переноса навыка в новые условия, потребность в многократном повторении действий и опоре на наглядно-действенный показ. В связи с этим обучение строится через организацию практической деятельности под непосредственным руководством педагога с постепенным переходом к частичной самостоятельности.

Цель: формирование у обучающихся доступных социально-бытовых умений и навыков ведения домашнего хозяйства, необходимых для максимально возможной автономии в повседневной жизни.

Задачи:

- *Образовательные:* формирование элементарных представлений о бюджете семьи; освоение алгоритмов приготовления простой пищи, стирки, уборки и мелкого ремонта одежды; закрепление правил безопасного поведения в быту при работе с бытовыми приборами.
- *Коррекционно-развивающие:* развитие наглядно-действенного мышления при выполнении трудовых операций; коррекция общей и мелкой моторики; расширение пассивного и активного словаря бытовой лексикой во взаимодействии со службой сопровождения; воспитание целенаправленности действий и самоконтроля по наглядному образцу.

- **Воспитательные:** формирование положительного отношения к труду, привычки к чистоте, аккуратности, бережливости и взаимопомощи.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Учебный предмет носит сугубо практико-ориентированный характер. Специфика обучения детей с интеллектуальными нарушениями (вариант 1) заключается в необходимости дробления сложных бытовых операций на простейшие двигательные акты, их многократное совместное выполнение с учителем («рука в руке») и последующее самостоятельное воспроизведение по прямому показу. Освоение курса происходит методом прямого показа («делай как я») с использованием натуральных объектов, муляжей и реальных бытовых приборов. Особое внимание уделяется формированию прочных динамических стереотипов (привычек). Программа предусматривает тесную междисциплинарную связь с курсами профессионально-трудового обучения (швейное дело, столярное/картонажное дело) и логопедическими занятиями над бытовой терминологией.

3. ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

- **Срок реализации:** 2 года (5–6 классы).
- **Общее количество часов:** 68 часов.
- **Распределение нагрузки:** по 34 часа в каждом классе, из расчета 1 час в неделю при 34 учебных неделях.

4. ЛИЧНОСТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Категория	Результаты
Базовые учебные действия (БУД)	Обучающийся выполняет простую трудовую операцию по прямому вербальному указанию учителя или по подражанию готовому образцу действия; осуществляет элементарный самоконтроль результата путем сличения с образцом; сигнализирует об окончании работы установленным жестом или словом; обращается за помощью при явной невозможности завершить действие.
Личностные	Проявление интереса к посильной трудовой деятельности; соблюдение элементарных правил безопасности; стремление поддерживать порядок на рабочем месте и в личных вещах; проявление уважения к результатам своего труда и труда других людей.
Предметные	Обучающийся научится: • совершать покупки простого набора товаров (хлеб, молоко) по словесной инструкции и зрительному образцу ценника; • готовить простые блюда холодной кухни (нарезка продуктов безопасным ножом, бутерброды); • мыть посуду после приема пищи губкой с моющим средством; • стирать мелкие вещи вручную, ориентируясь на цветовую маркировку температуры воды; • осуществлять сухую уборку помещения (подметание пола веником, сбор мусора на совок); • ухаживать за личной одеждой (чистить обувь щеткой, вешать одежду на плечики).

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

(Объем содержания скорректирован под 34 часа в год. Каждая тема предполагает обязательную практическую работу под наблюдением учителя).

Раздел 1. Личная гигиена и уход за собой. Утренний и вечерний туалет. Правила ухода за волосами, зубами, ногтями. Выбор чистой одежды по сезону. **Раздел 2. Покупки.**

Экскурсия в школьный буфет/супермаркет. Отделы магазина. Различение монет и купюр. Ориентировка на ценник. Планирование покупок на одну сумму. **Раздел 3. Обращение с кухонным инвентарем и сервировка стола.** Мытье посуды ручным способом. Сушка и расстановка по местам. Правила пользования ножом (техника безопасности). Накрывание стола на одного человека. **Раздел 4. Приготовление пищи.** Гигиена повара. Хранение продуктов. Первичная обработка овощей (мытьё, чистка безопасными ножами/овощечистками). Приготовление бутербродов, салатов из вареных овощей, яиц вкрутую, манной каши. **Раздел 5. Уход за вещами.** Сортировка белья перед стиркой (белое/цветное). Ручная стирка носового платка, носков. Глажение носовых платков утюгом (сухим способом). Пришивание пуговицы с двумя отверстиями на образец ткани. **Раздел 6. Уборка помещений.** Назначение уборочного инвентаря. Ежедневная уборка своей кровати. Сухая и влажная протирка пыли со стола. Подметание пола. Полив комнатных растений. **Раздел 7. Уборка прилегающей территории.** Сбор бытового мусора. Сезонные работы (сгребание листвы, расчистка дорожек от снега).

6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5 класс (34 часа)

№ п/п	Тема раздела / урока	Кол-во часов
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Режим дня. Организация рабочего места.	1
Раздел 2. Покупки		5
2	Деньги. Монеты и купюры. Ценники.	1
3	Экскурсия в магазин. Отделы магазина.	1
4	Планирование покупки хлеба и молока.	1
5	Практическая работа «Покупка товара».	1
6	Выкладка продуктов дома.	1
Раздел 3. Кухня и сервировка		8
7	Посуда. Правила мытья чашки и ложки.	2
8	Электрочайник (наблюдение за работой, включение по команде).	1
9	Сервировка стола к завтраку (тарелка, ложка, кружка).	2
10	Складывание бумажной салфетки.	1
11	Правила поведения за столом.	2
Раздел 4. Приготовление пищи		10
12	Гигиена рук. Чистые продукты.	1
13	Нарезка хлеба безопасным ножом. Бутерброд с маслом.	2
14	Салат из вареного картофеля (мытьё, очистка, нарезка кубиком).	2

№ п/п	Тема раздела / урока	Кол-во часов
15	Яйца вкрутую (варка под присмотром, охлаждение).	2
16	Заваривание чая в заварочном чайнике.	1
17	Горячие бутерброды в микроволновке (действие по сигналу таймера).	2
Раздел 5. Уход за вещами		6
18	Сортировка носков по цвету.	1
19	Ручная стирка носового платка. Отжим.	2
20	Глажение платка теплым утюгом.	2
21	Пришивание пуговицы на лоскут.	1
Раздел 6. Уборка		4
22	Инвентарь. Заправка постели.	1
23	Полив цветов. Протирка листьев влажной тряпкой.	1
24	Уборка пыли влажной тряпкой со стола.	1
25	Подметание пола веником. Сбор мусора на совок.	1
Итого		34

6 класс (34 часа) — усложнение тем 5 класса

№ п/п	Тема раздела / урока	Кол-во часов
1	Повторение инструктажей. Генеральная уборка рабочего места.	1
Раздел 2. Покупки		4
2	Составление списка продуктов на ужин (3 позиции).	1
3	Имитация похода в магазин (дидактическая игра). Оплата учебной купюрой.	1
4	Проверочная практическая работа «Поход в магазин».	1
5	Срок годности (поиск красной даты на упаковке).	1
Раздел 3. Кухня и сервировка		6
6	Мытье жирной посуды с моющим средством. Использование ершика.	1
7	Сервировка праздничного стола (скатерть, столовые приборы).	2
8	Чайная церемония (сахарница, щипцы, конфетница).	1
9	Накрываем стол на двоих самостоятельно.	2
Раздел 4. Приготовление пищи		12

№ п/п	Тема раздела / урока	Кол-во часов
10	Сложный бутерброд (колбаса, сыр, лист салата).	2
11	Простой салат (крабовые палочки, кукуруза, яйцо). Открывание консервов ключом.	2
12	Варка макарон. Откидывание на дуршлаг.	2
13	Сосиски. Как определить готовность вилкой.	1
14	Картофельное пюре (разминание толкушкой, добавление масла).	2
15	Манная каша (непрерывное помешивание, контроль густоты).	2
16	Итоговая контрольная практическая работа «Приготовление горячего завтрака».	1
Раздел 5. Уход за вещами		6
17	Стирка кухонного полотенца вручную.	2
18	Глажение платка и кухонного полотенца.	2
19	Чистка уличной обуви щеткой от грязи. Нанесение крема.	2
Раздел 6. Уборка		4
20	Уход за мягкой мебелью (чистка стула пылесосом).	1
21	Мытье зеркала без разводов.	1
22	Мытье раковины губкой с чистящим средством.	1
23	Сезонные работы: сгребание листьев / уборка снега.	1
Итоговое повторение		1
24	Итоговый тест-игра «Порядок в доме».	1
Итого		34

7. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Учебно-методический комплект (Федеральный перечень):

- Кузнецова Л. А. Технология. Домоводство. Учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида. Издательство «Просвещение».
- Рабочая тетрадь-практикум с крупными иллюстрациями пошаговых действий и пустографами для наклеек.

2. Дидактические материалы:

- Натуральные образцы продуктов, посуды, средств гигиены.
- Набор сюжетных картин «В магазине», «На кухне», «Уборка комнаты».
- Алгоритмы-схемы выполнения простых операций (моем руки, накрываем на стол) формата А4.
- Демонстрационный набор «Монеты России» и учебный терминал оплаты.
- Коммуникативные карточки (слово/картинка) для обозначения просьбы о помощи, перерыва, согласия/несогласия.

3. Оборудование и инвентарь зоны учебной кухни/мастерской:

- Безопасные ножи (с защитой пальцев), разделочные доски с цветовой маркировкой, СВЧ-печь, электрический чайник с автоматическим отключением.
- Стол для стирки, тазы с цветовой индикацией температуры (синяя/красная), сушилка для белья.
- Утюг с автоотключением и термоковрик.
- Пылесос (желательно тихий режим), швабра с механическим отжимом.
- Базовый набор инструментов для мелкого ремонта (игольницы с магнитным держателем, наперстки ярких цветов, тканая сантиметровая лента).

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ Предмет: Домоводство Класс: 5 Всего часов: 34 (1 час в неделю)
Учебник: Картушина М.Ю., Мозговая Г.Г. «Домоводство. 5 класс». Учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида / Вариант 1 ФАОП.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов в всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
I четверть (8 часов)							
1	Вводное занятие. Правила поведения и ТБ на кухне, при уборке. Режим дня школьника.	Урок открытия новых знаний	1	—	Работа с пиктограммами режима дня	ЦОК: <i>Коррекционная педагогика. Раздел «Безопасность жизнедеятельности».</i> Видеоролик «Правила безопасности на кухне».	Нарисовать свой режим дня по картинкам.
2	Планирование покупок. Список продуктов. Экскурсия в школьный буфет.	Комбинированный урок (экскурсия)	1	—	Составление списка из 3–4 позиций.	ЦОК: <i>Технология. Раздел «Кулинария».</i> Интерактивная игра «Что лишнее в корзине?».	Дорисовать список покупок вместе с родителями.
3	Ориентация в магазине. Отделы магазина. Чтение ценников.	Урок-практикум	1	—	Игра-симуляция «Найди товар на полке».	ЦОК: <i>Окружающий социальный мир. Раздел «Торговля».</i> Анимация «Как работает касса».	Вырезать картинки товаров из рекламных буклетов.
4	Виды посуды	Урок	1	—	Практическая	ЦОК: <i>Технология.</i>	Зарисовать свою

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол- во часо в всего	Контрольн ые работы	Практические работы	Электронные(цифровы е) образовательные ресурсы (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
	(кухонная, столовая). Мытье чашки и ложки.	формирования умений и навыков			работа №1 «Мытье чайной посуды».	Видеоинструкция «Уход за посудой».	любимую кружку.
5	Сервировка стола к завтраку. Раскладывание салфеток.	Комбинированны й урок	1	—	Практическая работа №2 «Накрой на стол кукле».	ЦОК: <i>Технология. Галерея изображений</i> «Сервировка стола».	Сложить бумажную салфетку простым способом.
6	Бутерброды. Приготовление простого бутерброда (хлеб + масло).	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №3 «Приготовление бутерброда».	ЦОК: <i>Технология. Видео- рецепт</i> «Простой бутерброд».	Повторить алгоритм намазывания масла (на игрушечном хлебе).
7	Салат из вареных овощей (картофель, морковь). Очистка овощей.	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №4 «Чистка вареного картофеля».	ЦОК: <i>Технология. Иллюстрации</i> «Инвентарь для чистки овощей».	Помочь маме перебрать крупу или фасоль.
8	Яйца вкрутую. Как правильно варить яйцо.	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №5 «Варка яйца» (под строгим контролем учителя).	ЦОК: <i>Технология. Таймер обратного отсчета</i> «Яйцо вкрутую».	Зарисовать последовательност ь варки яйца.
II							

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол- во часо в всего	Контроль ные работы	Практические работы	Электронные(цифровы е) образовательные ресурсы (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
четверт ь (7 часов)							
9	Гигиена повара. Хранение продуктов в холодильнике.	Урок систематизации знаний	1	—	Упражнение «Разложи продукты по полкам холодильника».	ЦОК: ОБЖ/ЗОЖ. Инфографика «Гигиена питания».	Проверить дома сроки годности молока/йогурта.
10	Заваривание чая. Пользование сахарницей.	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №6 «Завари чай для учителя».	ЦОК: Технология. Аудио- инструкция «Этикет чаепития».	Нарисовать красиво накрытый стол.
11	Сортировка белья перед стиркой (белое/цветное).	Урок изучения нового материала	1	—	Дидактическая игра «Разложи носки по парам и цветам».	ЦОК: Технология. Видео «Работа стиральной машины».	Собрать свои грязные белые носки в отдельный пакет.
12	Ручная стирка носового платка, носки. Замачивание.	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №7 «Стирка платка».	ЦОК: Коррекционная педагогика. Карточки ПЭКС «Алгоритм стирки».	Повесить мокрое полотенце на батарею/сушилку.
13	Правила пользования утюгом. Опасности горячего прибора.	Урок-беседа	1	—	Наблюдение за работой учителя (демонстрация).	ЦОК: ОБЖ. Обучающий мультфильм «Осторожно, горячо!».	Найти дома розетку и рассказать, можно ли туда что-то включать самому.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол- во часо в всего	Контроль ные работы	Практические работы	Электронные(цифровы е) образовательные ресурсы (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
14	Пришивание пуговицы с двумя отверстиями (на образце ткани).	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №8 «Пришей пуговицу».	ЦОК: Технология. Стоп-моушен видео «Иголка и нитка».	Рассмотреть одежду папы/мамы, посчитать количество пуговиц.
15	Уход за комнатными растениями. Полив. Удаление пыли с листьев.	Комбинированный урок	1	—	Практическая работа №9 «Полей цветок класса».	ЦОК: Окружающий мир. Раздел «Растения». Видео «Как пьет растение».	Полить один цветок дома под присмотром взрослых.
III четверть (10 часов)							
16	Ежедневная уборка рабочего места. Сухая уборка пыли со стола.	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №10 «Протри парту».	ЦОК: Технология. Фотоалгоритм «Порядок на рабочем месте».	Протереть пыль со своего письменного стола.
17	Подметание пола веником. Сбор мусора на совок.	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №11 «Генеральная уборка угла кабинета».	ЦОК: Технология. Короткий ролик «Техника безопасности с веником».	Подмести коридор у своей комнаты.
18	Кухонный	Урок-игра	1	—	Игра «Третий	ЦОК: Технология. 3D-	Нарисовать три

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов в всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
	инвентарь. Лопатки, половники, терки. Назначение.				лишний» (по картинкам инвентаря).	модели кухонной утвари.	предмета, которыми нельзя играть.
19	Горячие бутерброды в микроволновой печи. ТБ.	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №12 «Горячий бутерброд сыром».	ЦОК: <i>Технология. Симулятор СВЧ-печи.</i>	Рассказать родителям, как пользоваться микроволновкой безопасно.
20	Сервировка праздничного стола (использование скатерти).	Комбинированный урок	1	—	Практическая работа №13 «Постели скатерть ровно».	ЦОК: <i>Искусство/Технология. Презентация «Праздничный этикет».</i>	Помогать накрывать праздничный стол к ближайшему ужину.
21	Варка макаронных изделий. Откидывание на дуршлаг.	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №14 «Свари макароны» (из полуфабриката быстрого приготовления).	ЦОК: <i>Технология. Видео-алгоритм «Макароны».</i>	Пересыпать крупу из пакета в банку (дома).
22	Сосиски, сардельки. Как определить готовность	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №15 «Варка сосисок».	ЦОК: <i>Технология. Таймер готовности мясных изделий.</i>	Запомнить название любимого сорта сосисок.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол- во часо в всего	Контрольн ые работы	Практические работы	Электронные(цифровы е) образовательные ресурсы (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
	продукта.						
23	Картофельное пюре (из отваренного картофеля). Толкушка.	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №16 «Давим картошку».	<i>ЦОК: Технология. Видео- мастер-класс «Идеальное пюре».</i>	Потренироваться давить пластилин толкушкой (развитие моторики).
24	Манная каша (молочная). Помешивание ложкой.	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №17 «Варим кашу» (в малых порциях).	<i>ЦОК: Технология. Алгоритм «Манная каша без комочков».</i>	Узнать у мамы, какую кашу она любит больше всего.
25	Мытье жирной посуды. Использование моющего средства.	Урок закрепления	1	—	Практическая работа №18 «Помой тарелку после каши».	<i>ЦОК: Технология. Инфографика «Борьба с жиром».</i>	Вымыть за собой одну ложку после еды.
IV четверт ь (9 часов)							
26	Уход за мягкой мебелью. Чистка стула одежной щеткой.	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №19 «Почисти свой стул».	<i>ЦОК: Технология. Видео «Уход за обивкой».</i>	Пропылесосить коврик у входа (если есть пылесос).
27	Мытье зеркала. Средства для мытья стекол.	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №20 «Натри зеркало	<i>ЦОК: Технология. Демонстрация эффекта «Без разводов».</i>	Помыть маленькое зеркальце в ванной.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
					до блеска».		
28	Чистка уличной обуви от грязи. Крем для обуви.	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №21 «Приведи в порядок сменную обувь».	ЦОК: <i>Технология. Карточки ПЭКС «Уход за обувью».</i>	Просушить уличную обувь после прогулки.
29	Сезонные работы: сгребание листьев / уборка снега. Инвентарь.	Урок-экскурсия (на улицу)	1	—	Трудовой десант «Чистый двор».	ЦОК: <i>Технология. Видео «Снегоуборочная техника».</i>	Нарисовать лопату и метлу.
30	Итоговое повторение раздела «Покупки».	Урок обобщения	1	—	Тест-карта «Определи продукт по запаху/картинке».	ЦОК: <i>Окружающий мир. Викторина «Полезные продукты».</i>	Нет
31	Итоговое повторение раздела «Кулинария».	Урок-обобщение	1	—	Игра «Собери рецепт по шагам» (перфокарты).	ЦОК: <i>Технология. Интерактивный сборник рецептов.</i>	Нет
32	Проверочная работа №1. Практическое задание: «Сервировка	Урок контроля знаний	1	Да	Самостоятельная сервировка согласно выданному алгоритму.	Эталонные карты оценки из Библиотеки ЦОК (раздел «Оценочные материалы»).	Нет

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол- во часо в всего	Контроль ные работы	Практические работы	Электронные(цифровы е) образовательные ресурсы (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
	стола к обеду».						
33	Проверочная работа №2.Практическо е задание: «Ручная стирка носового платка».	Урок контроля знаний	1	Да	Выполнение полного цикла ручной стирки образца ткани.	Видео-пример выполнения нормы из ЦОК.	Нет
34	Итоговый урок- конкурс «Лучший помощник». Подведение итогов года.	Урок рефлексии	1	—	Награждение за лучшие практические работы.	<i>ЦОК: Воспитательная работа.</i> Мультфильм о трудолюбии.	Подготовить благодарственное слово учителю.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ Предмет: Домоводство Класс: 6 Всего часов: 34 (1 час в неделю)
Учебник: Картушина М.Ю., Мозговая Г.Г. «Домоводство. 6 класс». Учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида / Вариант 1 ФАОП.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол- во часо в всего	Контроль ные работы	Практические работы	Электронные(цифровы е) образовательные ресурсы (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
I четверть (8							

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол -во часо в всег о	Контроль ные работы	Практические работы	Электронные(цифро вые) образовательные ресурсы (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
часов)							
1	Вводное занятие. ТБ при работе с острыми и горячими предметами. Повторение правил гигиены повара.	Урок повторения и систематизации	1	—	Работа с тестом-картинкой «Опасно/Безопасно».	ЦОК: ОБЖ. Раздел «Кухня». Интерактивный плакат по технике безопасности.	Нарисовать знак, предупреждающий о горячей плите.
2	Планирование меню на ужин для семьи (из 3 блюд). Составление списка покупок.	Комбинированный урок	1	—	Упражнение «Составь список по картинкам-меню».	ЦОК: Технология. Калькулятор бюджета школьника.	Спросить у родителей, что они хотят на ужин.
3	Оплата покупки банковской картой (учебная симуляция). Чтение чека.	Урок-практикум	1	—	Дидактическая игра «Магазин» с учебным терминалом.	ЦОК: Окружающий социальный мир. Анимация «Как работает банковский терминал».	Запомнить ПИН-код (не записывать его!).
4	Мытье жирной посуды и противней. Замачивание. Использование соды.	Урок формирования умений и навыков	1	—	Практическая работа №1 «Отмой пластиковый контейнер от соуса».	ЦОК: Технология. Видеоинструкция «Борьба с засохшим жиром».	Помочь маме помыть одну сковороду.
5	Сервировка стола к обеду (первое, второе, салат). Правила пользования салфеткой.	Комбинированный урок	1	—	Практическая работа №2 «Сервируй стол к семейному	ЦОК: Технология. Галерея изображений «Этикет за столом».	Сложить салфетку веером или рожком.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
					обеду».		
6	Горячие бутерброды с колбасой и сыром (духовка/СВЧ).	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №3 «Приготовление горячего бутерброда».	ЦОК: <i>Технология. Таймер приготовления «Горячий бутерброд».</i>	Зарисовать свой идеальный бутерброд.
7	Салаты из консервированных продуктов (горошек, кукуруза, фасоль). Открывание банок.	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №4 «Салат "Коктейль"» (открыть банку кукурузы, смешать).	ЦОК: <i>Технология. Видео-мастер-класс «Открываем консервы безопасно».</i>	Потренироваться открывать банки игрушечным консервным ножом.
8	Варка яиц всмятку и «в мешочек». Таймер варки.	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №5 «Яйцо нужной консистенции».	ЦОК: <i>Технология. Инфографика «Время варки яиц».</i>	Определить готовность яйца опытным путем дома (с помощью взрослых).
И четверть (7 часов)							
9	Молоко и молочные продукты. Каши на	Урок изучения нового материала	1	—	Наблюдение за закипанием	ЦОК: <i>Технология. Видеоролик</i>	Попробовать новый вид

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол -во часо в всег о	Контроль ные работы	Практические работы	Электронные(цифро вые) образовательные ресурсы (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
	молоке (манная, овсяная).				молока (профилактика убегания).	«Производство молока».	йогурта и описать вкус.
10	Макаронные изделия. Приготовление спагетти. Откидывание на дуршлаг.	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №6 «Спагетти с маслом».	ЦОК: Технология. Короткое видео «Как правильно ломать спагетти».	Найти дома три разных вида макарон.
11	Сосиски, сардельки, шпикачки. Жарка на сковороде.	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №7 «Жарим сосиски» (без масла или с минимумом).	ЦОК: Технология. Алгоритм «Готовим мясные полуфабрикаты».	Помогать готовить сосиски на завтрак.
12	Машинная стирка. Сортировка белья. Загрузка машины. Выбор режима.	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №8 «Стирка кухонных полотенец».	ЦОК: Технология. Симулятор панели стиральной машины.	Собрать свою корзину для грязного белья.
13	Глажение прямого белья (наволочки, полотенца, простыни).	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №9 «Выглади носовой платок и маленькое полотенце».	ЦОК: Технология. Видео «Установка температуры на утюге».	Проверить, выключен ли утюг после использования.
14	Пришивание пуговицы на	Урок-практикум	1	—	Практическая	ЦОК: Технология.	Осмотреть

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол -во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
	ножке. Ремонт вешалки-петли.				работа №10 «Ремонт одежды» (на образцах).	Стоп-моушен «Виды швов».	свою одежду на предмет оторванных пуговиц.
15	Уход за кожаной обувью. Чистка кремом.	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №11 «Чистим ботинки».	ЦОК: Технология. Фотоалгоритм «Уход за кожей».	Поставить обувь на полку чистыми.
III четверть (10 часов)							
16	Генеральная уборка комнаты. Раскладывание вещей по местам.	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №12 «Разбор книжного шкафа или ящика стола».	ЦОК: Технология. Игра «Найди дом для каждой вещи».	Навести порядок в своем портфеле.
17	Уход за комнатными растениями. Рыхление почвы. Пересадка (теория + наблюдение).	Комбинированный урок	1	—	Практическая работа №13 «Рыхлим землю в горшках класса».	ЦОК: Окружающий мир. Раздел «Комнатные растения». Поливать цветок дома раз в неделю.	
18	Мелкий ремонт мебели.	Урок-практикум	1	—	Практическая	ЦОК: Технология.	Сообщить

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
	Подклейка ножки стула скотчем/накладкой.				работа №14 «Укрепи расшатанный элемент».	Видео «Инструменты для мелкого ремонта».	взрослым, если дома что-то сломалось.
19	Картофель жареный. Техника нарезки соломкой (безопасность ножа).	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №15 «Картофель фри домашний».	ЦОК: Технология. Видео-тренажер «Правильный хват ножа».	Почистить картофель под присмотром мамы.
20	Мясные блюда. Котлеты (разогрев полуфабриката или обжарка сформованных).	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №16 «Обжарка котлет».	ЦОК: Технология. Иллюстрации «Степени прожарки».	Не трогать горячую сковороду без прихватки.
21	Заварной чай из листового чая (использование заварочного чайника).	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №17 «Завариваем свежий чай».	ЦОК: Технология. Видео «Промывка чайного листа».	Выбрать красивые кружки для гостей.
22	Сезонные работы. Посадка лука или цветов на подоконнике/клумбе.	Урок-экскурсия/Практикум	1	—	Практическая работа №18 «Посади луковицу в стакан с водой».	ЦОК: Технология. Таймлапс «Растущий лук».	Наблюдать за ростом корней, доливать воду.
23	Мытье окон изнутри (демонстрация/моделирование). Безопасность высоты.	Урок-беседа/Моделирование	1	—	Моделирование движений тряпкой на учебной	ЦОК: ОБЖ. Мультфильм «Высотные работы».	Протереть стекло фотографии в рамочке.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
					доске/маленьком зеркале.		
24	Повторение раздела «Кулинария»: составление технологической карты простого блюда.	Урок обобщения	1	—	Заполнение бланка «Алгоритм омлета».	ЦОК: <i>Технология. Шаблоны технологических карт.</i>	Нет
25	Повторение раздела «Уход за вещами»: чтение ярлыков химчистки.	Урок систематизации	1	—	Сортировка карточек-символов ухода за одеждой.	ЦОК: <i>Технология. Справочник символов стирки.</i>	Нет
IV четверть (9 часов)							
26	Уход за сантехникой (раковина). Удаление несложных засоров (сода+уксус).	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №19 «Чистая раковина».	ЦОК: <i>Технология. Видео «Гигиена ванной комнаты».</i>	Протирать раковину насухо после чистки зубов.
27	Чистка верхней одежды (пальто, куртка). Щетка для одежды.	Урок-практикум	1	—	Практическая работа №20 «Почисти куртку от пыли».	ЦОК: <i>Технология. Карточки ПЭКС «Верхняя одежда».</i>	Повесить верхнюю одежду на плечики сразу после прихода домой.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол -во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
28	Сезонные работы: побелка деревьев/моделирование, сгребание снега.	Урок-экскурсия	1	—	Трудовой десант «Помощь дворнику».	ЦОК: <i>Технология. Видео «Зимние работы во дворе».</i>	Расчистить дорожку к подъезду (если есть возможность).
29	Итоговое повторение: планирование праздника (день рождения друга).	Урок-игра	1	—	Распределение обязанностей: кто покупает, кто готовит, кто убирает.	ЦОК: <i>Воспитательная работа. Презентация «Как принимать гостей».</i>	Придумать одно поздравление другу.
30	Повторение ТБ при обращении с газом и электричеством.	Урок контроля знаний (устный)	1	—	Тест-раскраска «Закрась опасные действия красным».	ЦОК: <i>ОБЖ. Интерактивный тренажер «Один дома».</i>	Нарисовать план эвакуации из своей квартиры.
31	Проверочная работа №1. Практическое задание: «Приготовление завтрака (яичница/сосиска + чай)».	Урок контроля знаний	1	Да	Самостоятельное выполнение алгоритма из 3-х действий.	Эталонные листы оценки из Библиотеки ЦОК.	Нет
32	Проверочная работа №2. Практическое задание: «Машинная стирка носового платка и глажение».	Урок контроля знаний	1	Да	Полный цикл: сортировка -> запуск программы -> выемка ->	Видео-пример нормы выполнения из ЦОК.	Нет

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
					глажение.		
33	Экскурсия в отдел бытовой химии супермаркета. Изучение этикеток средств.	Урок-экскурсия	1	—	Задание: найти средство для мытья пола и средство для мытья посуды.	<i>ЦОК: Окружающий мир. Раздел «Химия в быту».</i>	Нарисовать бутылку своего любимого шампуня.
34	Итоговая выставка работ. Игра «Я умею всё сам!». Подведение итогов года.	Урок рефлексии	1	—	Демонстрация пришитой пуговицы и выглаженного платка.	<i>ЦОК: Воспитательная работа. Мотивирующий ролик «Труд красит человека».</i>	Подготовиться к летним каникулам (сложить летние вещи).

