

ЯВЛЯЕТСЯ ЧАСТЬЮ АООП ОБУЧАЮЩИХСЯ С УО(ИН) (В-2)
ПРИНЯТОЙ РЕШЕНИЕМ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО СОВЕТА
МКОУ ЧУМАКОВСКОЙ ШКОЛЫ-ИНТЕРНАТА
ПРОТОКОЛ ОТ 29.08.2025 Г
УТВЕРЖДЕННОЙ ПРИКАЗОМ ДИРЕКТОРА
МКОУ ЧУМАКОВСКОЙ ШКОЛЫ-ИНТЕРНАТА
№ 218/1 ОТ 29.08.2025 Г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ДОМОВОДСТВО»

Предметная область: Окружающий мир. **Категория обучающихся:** обучающиеся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), **вариант 2. (5–9 классы)** *Этап: Формирование бытовой автономии и подготовка к доступной трудовой деятельности.*

1. Пояснительная записка

Цель: Развитие бытовой компетентности для снижения зависимости от ухода и подготовка к доступной трудовой деятельности (уборщик, дворник).

Задачи к программе (5–9 классы) *Цель: Развитие бытовой компетентности для снижения зависимости от ухода и подготовка к доступной трудовой деятельности (уборщик, дворник).*

1.1. Коррекционно-развивающие задачи (направлены на формирование предметных результатов)

Формирование навыков социально-бытового ориентирования и покупок:

- Обучать планированию покупок: составлению списка по пиктограммам, ориентации в отделах магазина (хлеб, молоко, бытовая химия).
- Формировать навык поиска товара по образцу или визуальной опознавательной метке (картинка на упаковке).
- Развивать умение совершать реальные микропокупки: оплата до 100 рублей наличными, использование карты через терминал, проверка сдачи и чека.
- Обучать правилам раскладывания продуктов дома по местам хранения (холодильник, шкаф) и взвешиванию товаров.

Формирование кулинарных навыков и обращения с кухонным инвентарем:

- Обучать правилам гигиены и санитарии: мытье рук, использование фартука, использование отдельных досок для сырых и готовых продуктов.
- Формировать навыки работы с режущими инструментами: нарезка безопасным ножом, чистка картофеля овощечисткой, шинковка.
- Обучать алгоритмам тепловой обработки: варка яиц по таймеру, варка макарон, приготовление пюре, выпечка из готового теста, приготовление простого супа.
- Формировать умение пользоваться бытовой техникой: включение электрочайника, разогрев в микроволновке, использование блендера, посудомоечной и стиральной машины (выбор программы по ярлычку).

Формирование навыков ухода за вещами и уборки территории:

- Обучать полному циклу ручной и машинной стирки: сортировка белья по цвету и ярлычкам, дозировка порошка, развешивание и глажка теплым утюгом.
- Формировать навыки ухода за обувью (мытьё, нанесение крема) и мелкого ремонта одежды (пришивание пуговицы с использованием нитковдевателя).
- Обучать алгоритмам уборки помещений: сухая и влажная уборка пылесосом, протирка пыли, мытьё зеркал и стекол, мытьё унитаза (с использованием СИЗ — перчаток).
- Формировать навыки уборки территории: сгребание листьев и снега граблями, использование лопаты.

1.2. Коррекционно-регуляторные задачи (направлены на формирование БУД)

Формирование регулятивных учебных действий:

- Формировать умение следовать визуальному плану (алгоритму) из 3–5 шагов (например: фото-рецепт, схема стирки, чек-лист уборки).
- Развивать способность планировать деятельность во времени: использование таймера для варки, соблюдение интервалов выпекания.
- Формировать навык просьбы о помощи при возникновении реальной трудности (не открывается крышка, закончилась вода) вместо отказа от деятельности.
- Обучать самоконтролю: проверка готовности блюда, проверка чистоты вымытой поверхности, проверка правильности выбранной программы на стиральной машине.

Формирование личностных и коммуникативных учебных действий:

- **Личностные:** Воспитывать устойчивый интерес к выполнению бытовых поручений и стремление поддерживать порядок. Формировать положительную реакцию на похвалу за качественно выполненную работу.
- **Коммуникативные:** Обучать планированию простой покупки с использованием диалога («Сколько стоит?», «Взвесьте, пожалуйста»).
- Формировать осознание необходимости соблюдения правил личной гигиены и техники безопасности (СИЗ, обращение с электроприборами и огнем).

1.3. Коррекционно-воспитательные задачи (направлены на профильную подготовку)

Формирование готовности к доступной трудовой деятельности:

- **Экономическое планирование (8 класс):** Обучать планированию меню по фиксированной сумме, пониманию понятий «дорого/дешево», расчету количества продуктов.
- **Бытовая автономия (8–9 классы):** Формировать навык смены постельного белья, ухода за верхней одеждой (сдача в химчистку), снятия показаний счетчиков.
- **Трудовой профиль (9 класс):** Реализация проекта «Мой выходной» (полный цикл: закупка — готовка — уборка). Обучение действиям в аварийных ситуациях (отключение электричества, растопка печи, колка дров малым колуном).
- Воспитывать уважительное отношение к результатам своего труда и труда других людей, понимание социальной значимости профессий уборщика и дворника.

Специфика: Переход к самостоятельному выполнению действий по визуальному плану из 3–5 шагов. Введение работы с бытовой техникой и планирования.

2. Общая характеристика учебного предмета

Специфика освоения курса обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), вариант 2 заключается в невозможности фронтального обучения и необходимости постоянной индивидуализации. Программа реализуется через совместную деятельность со взрослым («рука в руке»), переходящую в подражание, а затем в самостоятельное выполнение действий по визуальному плану. Коррекционно-развивающая направленность предмета проявляется в формировании базовых учебных действий (ориентация на сигнал, следование схеме), развитии мелкой моторики, зрительно-моторной координации и сенсорного восприятия свойств материалов (мокрое/сухое, чистое/грязное, горячее/холодное). Предмет носит ярко выраженный практико-ориентированный характер, где теоретические сведения минимальны и даются только в контексте выполняемого действия.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане

Программа рассчитана на весь период обучения (с 1 дополнительного по 9 класс).

Общий объем аудиторной нагрузки (без учета резерва) составляет **544 часа**.

Распределение часов соответствует требованиям СанПиН и учебному плану АООП
Вариант 2:

Расчет по ступеням:

- 5 класс: 102 часа в год
- 6–9 классы: 170 часов 4 года = 680 часов.

4. Ожидаемые результаты (к концу 9 класса)

- **Предметные:** Готовит простую пищу (бутерброд, салат, варка яйца) самостоятельно; осуществляет полную ручную и машинную стирку; использует бытовую технику (чайник, микроволновка, пылесос) по алгоритму; сортирует белье по ярлычкам.
- **Личностные (БУД):** Следует визуальному плану из 3–5 шагов; соблюдает правила безопасности (СИЗ, обращение с ножом); планирует простую покупку; просит о помощи при возникновении реальной трудности.

Класс / год	Общее кол-во часов	Основные виды учебной деятельности
5 класс (102 ч)	Самостоятельность в быту. Цепочки 2–3 шага.	Поиск товара по картинке, оплата до 100 руб., включение электрочайника, разогрев еды в микроволновке, варка яиц по таймеру, ручная стирка нижнего белья, сухая уборка пылесосом.
6 класс (170 ч)	Автоматизация навыков. Цепочки 4–5 шагов.	Нарезка овощей безопасным ножом, варка макарон, полный цикл машинной стирки, выбор программы по ярлычку, глажение салфеток теплым утюгом, сгребание листьев граблями.
7 класс (170 ч)	Сложные кулинарные процессы. Работа с техникой средней	Чистка картофеля овощечисткой, приготовление пюре, выпечка из готового теста, чистка обуви кремом, мытье зеркал, пришивание пуговицы

Класс / год	Общее кол-во часов	Основные виды учебной деятельности
	сложности.	нитковдевателем.
8 класс (170 ч)	Бытовая автономия и экономное ведение хозяйства.	Планирование меню по фиксированной сумме, приготовление простого супа, использование блендера и посудомоечной машины, мытье унитаза в перчатках, смена постельного белья.
9 класс (170 ч)	Профессионально-трудовой профиль. Итоговая аттестация.	Проект «Мой выходной» (закупка продуктов, готовка, поддержание порядка), снятие показаний счетчиков, уход за верхней одеждой, колка дров малым колуном, растопка печи, действия при отключении электричества.

5. Содержание

Программа включает разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

Раздел «Покупки» Планирование покупок со взрослым. Ориентация в магазине. Нахождение товара по образцу/пиктограмме. Взвешивание товара. Расчет на кассе (наличные/карта под контролем). Раскладывание продуктов.

Раздел «Обращение с кухонным инвентарем» Различение посуды для сервировки и приготовления. Алгоритм мытья посуды. Накрывание на стол. Обращение с электроприборами (чайник, микроволновая печь) строго по алгоритму и под контролем.

Раздел «Приготовление пищи» Правила гигиены (мытьё рук, фартук). Выбор продуктов по картинке-рецепту. Нарезание безопасным ножом. Базовые алгоритмы тепловой обработки (варка, жарка, выпекание). Примеры блюд: бутерброд, салат, варка яйца вкрутую.

Раздел «Уход за вещами» Ручная и машинная стирка (полный цикл). Глажение утюгом (под прямым контролем взрослого). Уход за обувью (мытьё, нанесение крема).

Раздел «Уборка помещения и территории» Протирка мебели, влажная уборка пола, использование пылесоса. Мытьё стекол. Уборка территории (сгребание листьев, снега). Уход за уборочным инвентарём.

6. Тематическое планирование

Класс	Часы	Основные виды деятельности
5	102 ч	Поиск товара по картинке, оплата до 100 руб., включение электрочайника, разогрев еды в микроволновке, варка яиц по таймеру, ручная стирка нижнего белья, сухая уборка пылесосом.
6	170 ч	Нарезка овощей безопасным ножом, варка макарон, полный цикл машинной стирки, выбор программы по ярлычку, глажение салфеток теплым утюгом, сгребание листьев граблями.
7	170 ч	Чистка картофеля овощечисткой, приготовление пюре, выпечка из готового теста, чистка обуви кремом, мытьё зеркал, пришивание пуговицы нитковдевателем.
8	170 ч	Планирование меню по фиксированной сумме, приготовление простого

Класс	Часы	Основные виды деятельности
		супа, использование блендера и посудомоечной машины, мытье унитаза в перчатках, смена постельного белья.
9	170 ч	Проект «Мой выходной» (закупка, готовка, порядок), снятие показаний счетчиков, уход за верхней одеждой, колка дров малым колуном, растопка печи, действия при отключении электричества.

7. Материально-техническое обеспечение

- **Дидактический материал:** Визуальные алгоритмы (фото-рецепты, схемы стирки), карточки-подсказки «Правила безопасности», тактильные маркеры для маркировки шкафов, альбомы с демонстрационным материалом.

- **Оборудование:**

- *Кухонная зона:* мебель, посуда, таймер, электрочайник, микроволновая печь, блендер, безопасные ножи.

- *Зона стирки:* стиральная машина, гладильная доска, утюг с автоотключением.

- *Зона уборки:* уборочный инвентарь (пылесос, швабры, грабли), фартуки, перчатки.

- **Учебно-методическое обеспечение:**

- В Федеральном перечне учебников (Приказ Минпросвещения РФ от 21.09.2022 № 858) отсутствуют классические учебники по домоводству для Варианта 2. Это обусловлено спецификой предмета: формирование навыков происходит только через наглядно-действенный показ в естественной среде (кухня, прачечная), а не через чтение текста.

- **Основа программы:** Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа (ФАООП УО ИН), утвержденная Приказом Минпросвещения России от 24.11.2022 № 1026.

- **Вместо учебников используются:** Примерные рабочие программы, методические пособия под ред. Л.Б. Баряевой, И.М. Бгажноковой, а также индивидуальные рабочие листы и визуальные сценарии (Social Stories), разработанные педагогом.

В Федеральном перечне учебников, допущенных к использованию при реализации образовательных программ (Приказ Минпросвещения РФ от 21.09.2022 № 858 с актуальными изменениями на 2024–2025 учебный год), **отсутствуют** классические учебники по предмету «Домоводство» для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) Варианта 2.

Это обусловлено спецификой самого предмета и категории обучающихся:

Практико-ориентированный характер программы: Для данной категории обучающихся формирование жизненных и бытовых компетенций происходит исключительно через наглядно-действенный показ, организацию совместно-разделенной деятельности со значимым взрослым и многократное повторение алгоритмов в естественных условиях.

Классический текстовый учебник не может служить инструментом формирования таких умений по следующим причинам:

- **Особенности восприятия:** у детей наблюдается выраженное недоразвитие вербально-логического мышления при относительной сохранности наглядно-действенного. Абстрактные понятия, письменная речь и статичные схемы недоступны для понимания без перевода их в предметно-практическое действие.
- **Трудности генерализации:** навык, отработанный на картинке или в учебном пособии, не переносится ребенком в реальную жизнь. Закрепление умения возможно только в той среде, где оно будет применяться (кухня — приготовление пищи; прачечная — сортировка белья; магазин — совершение покупки).
- **Структура дефекта:** обучение требует обязательного этапа физического сопровождения (рука в руке) и сопряженных действий, постепенного перехода от совместного выполнения к подражанию и лишь затем — к самостоятельному действию по словесной инструкции или визуальной памятке.
- **Мотивационный компонент:** деятельность должна иметь немедленный практический результат, понятный ребенку (чистая тарелка, заваренный чай, купленный товар). Текстовая информация лишена для них прямой осязаемой ценности. В связи с этим реализация программы предполагает использование альтернативных средств обучения:
- **Предметные карты-подсказки:** пошаговые визуальные алгоритмы из реальных фотографий конкретных предметов быта ученика (например, последовательность мытья рук именно в его раковине с его мылом).
- **Тактильные маркеры и система «объект-символ»:** маркировка шкафов, ящиков и этапов работы физическими предметами или рельефными знаками вместо надписей.
- **Сценарные игры (Social Stories)** с использованием реальных объектов-заменителей.
- **Обучение в естественной среде:** педагогический процесс вынесен за пределы учебного класса в функциональную зону квартиры/школы (зона приготовления пищи, зона гигиены, зона одевания).
- **Формирующее оценивание:** фиксация динамики строится не на тестах, а на чек-листах реального поведения (умение самостоятельно включить чайник, убрать посуду со стола, сложить одежду по образцу).

1. **Предметная область:** «Окружающий мир». Согласно ФАООП УО (ИН) (вариант 2), утвержденной Приказом Минпросвещения России от 24.11.2022 № 1026, курс домоводства чаще всего реализуется как часть коррекционно-развивающей области или интегрированно внутри предметов «Окружающий социальный мир» / «Речь и альтернативная коммуникация», а также профильного труда.

2. **Учебно-методические материалы вместо учебников:** Обучение ведется не по учебникам, а по учебно-методическим комплексам (УМК), примерным рабочим программам и специальным дидактическим пособиям.

В разделе «Учебно-методическое обеспечение» рабочих программ педагогов-практиков обычно указываются следующие источники литературы:

- Примерные рабочие программы по учебным предметам образования обучающихся с умственной отсталостью. Вариант 2. 1 дополнительный, 1 классы / М-во просвещения Рос. Федерации. — М.: Просвещение, 2018.
- Программа образования учащихся с умеренной и тяжёлой умственной отсталостью под ред. Л.Б. Баряевой и Н.Н. Яковлевой (СПб, 2011).

- И.М. Бгажнокова. Воспитание и обучение детей и подростков с тяжелыми и множественными нарушениями развития: программно-методические материалы. – М.: Просвещение, 2007.
- А.Р. Маллер, Г.В. Цикото. «Воспитание и обучение детей с тяжелой интеллектуальной недостаточностью».

Что использовать педагогу: Поскольку федерального учебника нет, образовательная организация разрабатывает рабочую программу самостоятельно на основе ФАООП УО (ИН). В качестве основной опоры выступают:

- **Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа (ФАООП)** — она содержит подробные модули содержания по годам обучения.
- **Дидактические пособия и альбомы с визуальными алгоритмами** (например, серии карточек ПЕКС, схемы-подсказки действий).
- **Методические рекомендации**, входящие в примерные АООП.

Таким образом, отсутствие учебника в федеральном перечне является нормой для данного предмета и данной категории детей.

Календарно-тематическое планирование по предмету «Домоводство» Класс: 5 Вариант обучения: АООП УО (ИН) Вариант 2 Всего часов в год: 102 часа (3 часа в неделю × 34 недели) Учебник: Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида. Подготовительный, 1–4 классы / под ред. В.В. Воронковой; пособия Л.Б. Баряевой.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов в всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
I четверть (24 часа). Раздел: Обращение с кухонным инвентарем и сервировка стола							
1-2	Правила техники безопасности на кухне. Электроприборы: электрический чайник, микроволновая печь.	Комбинированный урок	2	-	Игра-симуляция нажатия кнопок на макетах приборов.	Библиотека ЦОК: Модуль «Безопасность жизнедеятельности», тема «Электробезопасность».	Нарисовать знак вилки, выдернутой из розетки.
3-4	Кухонная посуда для приготовления пищи. Различение	Урок усвоения новых знаний	2	-	Сортировка карточек: «Для варки» — «Для жарки».	РЭШ: Интерактивное задание «Инструменты повара».	Найти дома половник и описать его форму.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	шумовки, половника, скалки.						
5-7	Мытье посуды с использованием моющих средств. Замачивание сковороды.	Урок-практикум	3	-	Алгоритмизация мытья жирной посуды (3 этапа).	Видеоролик-инструкция «Борьба с жиром».	Помыть свою тарелку после ужина без напоминания.
8-9	Сервировка стола к завтраку (чайная пара, хлебница, салфетка).	Комбинированный урок	2	-	Раскладывание столовых приборов справа и слева от тарелки.	Иллюстрации из учебника Воронковой В.В., стр. 15.	Сложить тканевую салфетку веером.
10-12	Приготовление бутербродов со сложной начинкой (резка помидора безопасным ножом).	Урок-практикум	3	-	Практическая работа: нарезка продуктов кольцами/кубиками.	Карточки ПЕКС: алгоритм «Бутерброд».	Сделать полезный бутерброд утром самостоятельно.
13-14	Варка яиц всмятку и вкрутую. Использование таймера.	Урок усвоения новых знаний	2	-	Наблюдение за процессом закипания воды (под присмотром).	Мультфильм «Три кота: Таймер».	Запомнить время варки яйца вкрутую (9 минут).

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
15-16	Чистка овощей (картофель, морковь) овощечисткой.	Урок-практикум	2	-	Практикум: снятие кожуры тонкими полосками.	Презентация «Витамины в кожуре».	Вымыть картофель для семейного ужина.
17-18	Приготовление винегрета из готовых отварных ингредиентов.	Комбинированный урок	2	-	Смешивание ингредиентов, заправка маслом.	Обучающее видео «Готовим винегрет».	Открыть банку горошка специальным ключом.
19-20	Сервировка стола к обеду (глубокая тарелка, ложка, супница).	Урок закрепления знаний	2	-	Накрывание на стол по визуальной схеме-заготовке.	Библиотека ЦОК: Окружающий социальный мир, раздел «Этикет».	Украсить стол салфетницей перед обедом.
21-22	Работа с бытовой техникой: использование блендера для измельчения мягких фруктов.	Урок-практикум	2	-	Практическая работа: приготовление смузи (взрослый держит крышку).	Система EduQuest: модуль «Мир вокруг меня».	Рассказать маме, как работает кнопка «Пуск» у блендера.
23-24	Обобщающий урок-игра «Полноценный завтрак».	Урок проверки и коррекции	2	-	Итоговая практическая работа: самостоятельное выполнение всех этапов подготовки	Аудиозапись звуков кухни для погружения.	Составить список продуктов для блинов.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
					завтрака.		
II четверть (21 час). Раздел: Уход за вещами и машинная стирка							
25-26	Одежда школьника. Определение необходимости стирки по запаху и виду.	Урок усвоения новых знаний	2	-	Дидактическая игра «Чистая — Грязная».	Библиотека ЦОК: Внешний вид, тема «Гигиена одежды».	Проверить чистоту воротничков своих рубашек.
27-28	Сортировка белья перед стиркой (белое, цветное, темное).	Комбинированный урок	2	-	Раскладывание лоскутов ткани по трем корзинам.	Интерактивное пособие И.М. Бгажноковой «Свойства тканей».	Отнести свои грязные носки в корзину для белья.
29-31	Ручная стирка носков и носовых платков. Температура воды.	Урок-практикум	3	-	Практическая работа: застирывание пятен хозяйственным мылом.	Инструкция-пиктограмма «Стирка руками».	Постирать свой шейный платок вечером.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
32-34	Стиральная машина. Загрузка барабана. Лоток для порошка.	Урок усвоения новых знаний	3	-	Упражнение: засыпание мерного стаканчика порошка в контейнер.	Видеоряд «Внутри стиральной машины».	Помогать загружать машину чистым бельем.
35-37	Выбор программы стирки («Хлопок», «Синтетика»). Установка температуры.	Комбинированный урок	3	-	Нажатие кнопок выбора режима совместно со взрослым.	Система EduQuest: тематический модуль «Детки-конфетки» (одежда).	Зарисовать значки на панели машинки.
38-39	Сушка белья. Использование сушилки. Складывание постельного белья.	Урок-практикум	2	-	Вывешивание вещей на напольную сушилку. Складывание простыни пополам.	Мультфильм «Лунтик: Большая стирка».	Аккуратно сложить свое полотенце стопкой.
40-41	Глажение утюгом. Регулятор температуры. Сухое проглаживание	Урок-практикум	2	-	Имитация движений утюгом по доске (холодным прибором), затем проглаживание	Картинка «Утюг горячий и холодный».	Принести чистую футболку для игры в глажку.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	платков.				марли.		
42-44	Уход за обувью. Чистка кремом, мытье подошвы.	Урок закрепления знаний	3	-	Полировка обуви щеткой до блеска.	Учебник Воронковой В.В., иллюстрации ухода за обувью.	Каждый день очищать обувь от уличной пыли.
45	Обобщающий урок «Большая стирка».	Урок проверки и коррекции	1	-	Самостоятельное выполнение цикла ухода за одной вещью.	Песенка-игра «Моем-моем трубочиста».	Рассказать папе, какую программу стирки вы выбрали.
III четверть (30 часов). Раздел: Уборка помещений и территории							
46-47	Сухая и влажная уборка мебели. Средства для полировки дерева.	Урок усвоения новых знаний	2	-	Протирание подоконника и стола полиролью.	Библиотека ЦОК: Развитие психомоторики, задания на координацию рук.	Стереть пыль со своего рабочего стола.
48-50	Уборка пола.	Урок-практикум	3	-	Сбор мелкого	Мультфильм	Подмести

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	Подметание веником и заметание мусора на совок.				мусора в кучку и перемещение в урну.	«Простоквашино: Генеральная уборка».	коридор в квартире.
51-53	Пылесос. Сборка, включение, чистка ковра. Насадки.	Комбинированный урок	3	-	Проведение трубкой пылесоса по выделенному квадрату ковра.	Видеоинструкция «Как чистить фильтр пылесоса».	Пропылесосить ковер в своей комнате вместе со взрослым.
54-56	Мытье пола шваброй. Отжимание тряпки. Техника движений.	Урок-практикум	3	-	Практическая работа: мытье участка линолеума без разводов.	Презентация «Чистые полы».	Вытереть пролитую воду на полу.
57-59	Мытье зеркал и стекол. Газета или микрофибра?	Урок усвоения новых знаний	3	-	Мытье небольшого настольного зеркала. Натирание до блеска.	Библиотека ЦОК: Коррекционно-развивающие занятия, серия «Порядок».	Показать родителям чистое зеркало в ванной.
60-62	Уход за комнатными растениями. Опрыскивание и полив.	Урок-практикум	3	-	Наполнение лейки, рыхление земли палочкой.	Фотографии растений, нуждающихся во влаге.	Поливать цветок на своем окне.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
63-65	Уборка территории. Осень: сгребание листьев граблями.	Экскурсия/Практикум	3	-	Работа маленькими грабелями, сбор листвы в мешки.	Сезонные картинки «Труд людей осенью».	Отчистить свою обувь от грязи перед входом в дом.
66-68	Уборка снега. Сгребание лопатой в кучу. Посыпание песком дорожек.	Комбинированный урок	3	-	Перебрасывание легкого пластикового снега лопатой.	Видеоряд «Зимние забавы: уборка двора».	Расчистить дорожку к почтовому ящику.
69-70	Мусор. Сортировка пластика и бумаги (элементы раздельного сбора).	Урок закрепления знаний	2	-	Сортировка карточек с изображением мусора по двум контейнерам.	Экологический плакат «Раздельный сбор».	Не бросать фантики на улице, искать урну.
71-75	Генеральная уборка класса. Распределение обязанностей.	Проектная деятельность	5	-	Комплексная уборка учебной зоны (парты, пол, доска).	Грамота «Самый чистый класс».	Сказать спасибо одноклассникам за совместную работу.
IV четверть							

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
(27 часов). Раздел: Покупки и итоговый контроль							
76-78	Магазин самообслуживания. Ориентация в отделах (бакалея, молочный, хлебный).	Урок-экскурсия (виртуальная/очная)	3	-	Поиск товара на полке по картинке из списка.	Библиотека ЦОК: Социально-бытовая ориентировка, модуль «Торговля».	Нарисовать план ближайшего продуктового магазина.
79-81	Деньги. Купюры 50, 100 рублей. Размен крупной купюры.	Урок усвоения новых знаний	3	-	Упражнение: собрать нужную сумму разными монетами и купюрами.	Интерактивный тренажер «Магазин: Оплата наличными».	Положить сдачу в кошелёк в отдельный отдел.
82-84	Планирование покупок. Список продуктов. Срок годности.	Комбинированный урок	3	-	Проверка дат на упаковках молока и йогурта в игровом уголке.	Карточки товаров с ценниками и сроками годности.	Посмотреть дату изготовления на пачке печенья дома.
85-87	Взвешивание товара. Чтение электронных	Урок-практикум	3	-	Практическая работа: взвесить 1 кг муляжей яблок.	Видеоинструкция «Работа продавца-кассира».	Взвесить яблоко на домашних

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	весов. Наклеивание ценника.						кухонных весах.
88-90	Расчет на кассе. Очередь. Оплата картой (имитация ПИН-кода).	Комбинированный урок	3	-	Выкладывание товара на ленту, передача денег кассиру.	Система EduQuest: модуль «Во саду ли, в огороде» (покупки).	Сказать «Спасибо» продавцу после покупки.
91-93	Раскладывание продуктов дома. Холодильник: где что лежит.	Урок-практикум	3	-	Игра «Где живет продукт?»: молоко (дверца), сыр (полка), мясо (ящик).	Мультфильм «Фиксики: Холодильник».	Сложить купленные продукты на нижнюю полку.
94-96	Гигиена мест хранения. Мытье полок холодильника.	Урок усвоения новых знаний	3	-	Протирка полок учебного/учебно-бытового холодильника влажной тряпкой.	Изображение кухни с обозначением чистоты.	Сказать маме, если в холодильнике что-то пролилось.
97-98	Итоговая проверочная работа. Тест-викторина «Алгоритмы быта».	Урок контроля знаний	2	Проверочная работа (письменная)	Индивидуальный опрос: выбрать правильную последовательность действий (стирка/готовка).	Чек-лист оценки навыка классификации бытовых процессов.	Повторить названия отделов магазина.
99-100	Контрольное	Урок контроля	2	Контрольная	Закладка макарон	Таймер песочные часы	Нарисовать

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов в всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	практическое занятие. «Приготовление макарон».	умений		я практическая работа	в кипящую воду, установка таймера, слив воды через дуршлаг.	(контроль времени выполнения).	схему варки макарон.
101-102	Итоговый праздник «Я могу сам!». Выставка практических работ.	Урок обобщения	2	-	Демонстрация родителям пришитой пуговицы, чистого платка и сваренных макарон.	Фотоотчет за год. Поблагодарить учителя за интересные уроки.	

Календарно-тематическое планирование по предмету «Домоводство» Класс: 6 Вариант обучения: АООП УО (ИН) Вариант 2
Всего часов в год: 170 часов (5 часов в неделю × 34 недели)
Учебник: Галле А.Г., Головинская Е.Ю. «Подготовка младшего обслуживающего персонала», Баряева Л.Б. «Программа обучения учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью».

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов в всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
I четверть							

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
(40 часов). Раздел: Обращение с кухонным инвентарем и сервировка стола к обеду							
1-5	Правила техники безопасности на кухне. Электроплита, микроволновая печь. Знакомство с блендером и миксером.	Комбинированный урок	5	-	Игра-симуляция нажатия кнопок на макетах приборов. Оработка последовательности включения (под присмотром).	Библиотека ЦОК: Модуль «Безопасность жизнедеятельности», тема «Электробезопасность».	Нарисовать знак вилки, выдернутой из розетки.
6-10	Кухонная посуда для приготовления пищи	Урок усвоения новых знаний	5	-	Сортировка карточек: «Для варки» — «Для жарки» — «Для	РЭШ: Интерактивное задание «Инструменты повара».	Найти дома половник и описать его форму

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	(кастрюля, сковорода, сотейник). Назначение крышек.				тушения». Подбор крышки к посуде разного диаметра.		словами/схемой.
11-15	Мытье посуды с засохшими остатками. Использование чистящих средств (сода, порошок).	Урок-практикум	5	-	Алгоритмизация мытья жирной сковороды (замачивание -> средство -> чистка металлической губкой под контролем).	Видеоролик-инструкция «Борьба с жиром: кипячение соды».	Помыть свою тарелку и ложку после ужина без напоминания.
16-20	Сервировка стола к обеду (глубокая тарелка, столовая ложка, вилка, нож, хлебница).	Комбинированный урок	5	-	Раскладывание столовых приборов справа и слева от тарелки по визуальной схеме-заготовке. Расстановка салфеток.	Иллюстрации из учебника Воронковой В.В., стр. 25; серия картинок «Сервировка».	Сложить тканевую салфетку треугольником или конвертом.
21-25	Приготовление бутербродов со	Урок-практикум	5	-	Практическая работа: нарезка	Карточки ПЕКС: алгоритм	Сделать полезный

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	сложной начинкой (резка помидора ножом, намазывание масла).				продуктов кольцами/кубиками безопасным столовым ножом. Сборка многослойного бутерброда.	«Бутерброд». Система EduQuest: модуль «Мир вокруг меня».	бутерброд утром самостоятельно.
26-30	Варка яиц вкрутую и всмятку. Использование таймера и электрической плиты.	Урок усвоения новых знаний	5	-	Наблюдение за процессом закипания воды (взрослый держит руку ученика), установка времени на таймере.	Мультфильм «Три кота: Таймер». Сказка «Курочка Ряба» (обсуждение продукта).	Запомнить время варки яйца вкрутую (9 минут).
31-35	Чистка сырых овощей овощечисткой. Натирание вареных овощей на терке.	Урок-практикум	5	-	Практикум: снятие кожуры с картофеля и моркови тонкими полосками. Безопасная работа на мелкой терке.	Презентация «Витамины в кожуре».	Вымыть картофель для семейного ужина.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
36-40	Обобщающий урок-игра «Накрываем на стол для гостей».	Урок проверки и коррекции	5	-	Итоговая практическая работа: самостоятельно выполнение всех этапов подготовки простого обеда и сервировки.	Аудиозапись звуков для погружения.	Составить список продуктов для приготовления каши.
II четверть (35 часов). Раздел: Уход за вещами и машинная стирка							
41-45	Одежда школьника. Определение необходимости стирки по запаху и виду пятен.	Урок усвоения новых знаний	5	-	Дидактическая игра «Чистая — Грязная — Нужно почистить». Работа с пиктограммами	Библиотека ЦОК: Внешний вид, тема «Гигиена одежды».	Проверить чистоту воротничков своих рубашек.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
					загрязнений.		
46-50	Сортировка белья перед стиркой (белое, цветное, темное, постельное, нательное).	Комбинированный урок	5	-	Раскладывание лоскутов ткани по четырем корзинам. Сортировка настоящих вещей из корзины для белья.	Интерактивное пособие И.М. Бгажноковой «Свойства тканей».	Отнести свои грязные носки в корзину для белья каждый вечер.
51-55	Ручная стирка мелких вещей (носовые платки, носки). Температура воды, выбор порошка.	Урок-практикум	5	-	Практическая работа: замачивание, застирывание пятен хозяйственным мылом, полоскание до чистой воды.	Инструкция-пиктограмма «Стирка руками: 5 шагов».	Постирать свой шейный платок вечером.
56-60	Стиральная машина-автомат. Загрузка барабана. Лоток для моющих	Урок усвоения новых знаний	5	-	Упражнение: засыпание мерного стаканчика порошка в контейнер. Закладывание	Видеоряд «Внутри стиральной машины: путь воды».	Помогать маме загружать машину чистым бельем.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	средств.				кукольного белья в пустой барабан.		
61-65	Выбор программы стирки («Хлопок», «Синтетика»). Установка температуры регулятором.	Комбинированный урок	5	-	Нажатие кнопок выбора режима совместно со взрослым. Зарисовка значков на панели машинки.	Система EduQuest: тематический модуль «Детки-конфетки» (одежда).	Посмотреть этикетку на своей футболке и определить тип ткани.
66-70	Сушка белья. Использование сушилки. Складывание постельного белья (простынь, пододеяльник).	Урок-практикум	5	-	Вывешивание вещей на напольную сушилку. Складывание большой простыни пополам несколько раз.	Мультфильм «Лунтик: Большая стирка».	Аккуратно сложить свое полотенце стопкой в шкафу.
71-75	Глажение утюгом. Регулятор температуры. Сухое	Урок-практикум	5	-	Имитация движений утюгом по доске (выключенным	Картинка «Утюг горячий и холодный: колесико».	Принести чистую футболку для игры в глажку.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	проглаживание носовых платков.				прибором), затем глажение марли/платка (режим «1 точка»).		
76-80	Уход за обувью. Чистка кремом, мытье подошвы, полировка.	Урок закрепления знаний	5	-	Полировка обуви щеткой до блеска. Нанесение крема тряпочкой круговыми движениями.	Учебник Воронковой В.В., иллюстрации ухода за обувью.	Каждый день очищать обувь от уличной пыли по приходу домой.
81-85	Обобщающий урок-проект «Полный цикл ухода за одеждой».	Проектная деятельность	5	-	Самостоятельное выполнение цикла: сортировка -> стирка -> развешивание -> глажение одной вещи.	Песенка-игра «Моем-моем трубочиста».	Рассказать папе, какую программу стирки вы выбрали для своих вещей.
III четверть (50 часов). Раздел:							

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
Уборка помещений и территории							
86-90	Сухая и влажная уборка мебели. Средства для полировки дерева и пластика.	Урок усвоения новых знаний	5	-	Протирание подоконника и парты полиролью. Различение чистых и грязных поверхностей на ощупь и глаз.	Библиотека ЦОК: Развитие психомоторики, задания на координацию рук.	Стереть пыль со своего рабочего стола и полки с книгами.
91-95	Уборка пола. Подметание веником, заметание мусора на совок, использование щетки.	Урок-практикум	5	-	Сбор мелкого мусора в кучку и перемещение в урну. Работа щеткой вдоль плинтусов.	Мультфильм «Простоквашино: Генеральная уборка».	Подмести коридор в квартире.
96-100	Пылесос. Сборка, включение,	Комбинированный урок	5	-	Проведение трубкой пылесоса по	Видеоинструкция «Как чистить фильтр пылесоса».	Пропылесосить ковер в своей

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	чистка ковра. Насадки для мебели и пола.				выделенному квадрату ковра. Смена насадки «пол/щель» (с помощью взрослого).		комнате вместе со взрослым.
101-105	Мытье пола шваброй. Отжимание тряпки. Техника движений «восьмерка».	Урок-практикум	5	-	Практическая работа: мытье участка линолеума без разводов. Наливание воды в ведро (контроль уровня).	Презентация «Чистые полы: секреты уборки».	Вытереть пролитую воду на полу сразу после появления.
106-110	Мытье зеркал и стекол. Газета или микрофибра? Удаление разводов.	Урок усвоения новых знаний	5	-	Мытье небольшого настольного зеркала. Натирание до блеска газетой или специальной салфеткой.	Библиотека ЦОК: Коррекционно-развивающие занятия, серия «Порядок».	Показать родителям чистое зеркало в ванной.
111-115	Уход за комнатными	Урок-практикум	5	-	Наполнение лейки,	Фотографии растений,	Полить цветок на

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	растениями. Опрыскивание и полив. Рыхление земли.				рыхление земли пластиковой палочкой. Опрыскивание листьев из пульверизатора.	нуждающихся во влаге.	своем окне и убрать сухие листья.
116-120	Уборка территории. Осень: сгребание листьев граблями в кучу.	Экскурсия/Практикум	5	-	Работа детскими грабелями на участке школы. Сбор листвы в мусорные мешки.	Сезонные картинки «Труд людей осенью».	Отчистить свою обувь от грязи перед входом в дом.
121-125	Уборка снега. Сгребание лопатой в кучу. Посыпание дорожек песком.	Комбинированный урок	5	-	Перебрасывание легкого пластикового снега пластмассовой лопатой. Посыпание крыльца песком из ведра.	Видеоряд «Зимние забавы: уборка двора».	Расчистить дорожку к почтовому ящику.
126-130	Мусор. Сортировка пластика и бумаги	Урок закрепления знаний	5	-	Сортировка карточек с изображением мусора по двум	Экологический плакат «Раздельный сбор мусора».	Не бросать фантики на улице, искать урну.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	(элементы раздельного сбора).				контейнерам (цветным).		
131-135	Генеральная уборка класса. Распределение обязанностей в парах.	Проектная деятельность	5	-	Комплексная уборка учебной зоны (парты, пол, доска, цветы) по графику дежурств.	Грамота «Самый чистый класс».	Сказать спасибо одноклассникам за совместную работу.
IV четверть (45 часов). Раздел: Покупки и итоговый контроль							
136-140	Магазин самообслуживания. Ориентация в отделах (бакалея,	Урок-экскурсия (виртуальная/очная)	5	-	Поиск товара на полке по картинке из списка покупок. Обращение к сотруднику	Библиотека ЦОК: Социально-бытовая ориентировка, модуль «Торговля».	Нарисовать план ближайшего продуктового магазина.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	молочный, мясной, хлебный).				«Где лежит...?».		
141-145	Деньги. Купюры 100, 500 рублей. Размен крупной купюры у кассира.	Урок усвоения знаний	5	-	Упражнение: собрать нужную сумму разными монетами и купюрами. Игра «Магазин» с настоящими деньгами.	Интерактивный тренажер «Магазин: Оплата наличными».	Положить сдачу в кошелек в отдельный отдел.
146-150	Планирование покупок. Список продуктов. Срок годности молочных продуктов.	Комбинированный урок	5	-	Проверка дат на упаковках молока и йогурта в игровом уголке. Выбор свежего хлеба.	Карточки товаров с ценниками и сроками годности.	Посмотреть дату изготовления на пачке печенья дома.
151-155	Взвешивание товара. Чтение электронных весов. Наклеивание ценника.	Урок-практикум	5	-	Практическая работа: взвесить 1 кг муляжей яблок. Приклеивание стикера с весом	Видеоинструкция «Работа продавца-кассира».	Взвесить яблоко на домашних кухонных весах.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
					на пакет.		
156-160	Расчет на кассе. Очередь. Оплата картой (имитация ПИН-кода) и наличными.	Комбинированный урок	5	-	Выкладывание товара на ленту, передача денег кассиру, получение сдачи и чека.	Система EduQuest: модуль «Во саду ли, в огороде» (покупки).	Сказать «Спасибо» продавцу после покупки вежливо.
161-165	Раскладывание продуктов дома. Холодильник: где что лежит (температурные зоны).	Урок-практикум	5	-	Игра «Где живет продукт?»: молоко (дверца), сыр (верхняя полка), мясо (ящик внизу).	Мультфильм «Фиксики: Холодильник».	Сложить купленные продукты на нижнюю полку холодильника.
166-170	Итоговая диагностика. Тест-викторина «Алгоритмы быта» + Контрольное приготовление чая.	Урок контроля знаний	5	Проверочная работа (письменная) Контрольная практическая работа	Индивидуальный опрос по карточкам. Заваривание чайного пакетика, добавление сахара и лимона по схеме.	Чек-лист оценки навыка классификации бытовых процессов. Таймер песочные часы.	Повторить названия отделов магазина для мамы.

Ниже представлен календарно-тематический план по предмету «Домоводство» для 6 класса (АООП, вариант 2), рассчитанный на **102 часа в год** (3 часа в неделю × 34 недели).

Тематическое планирование учебного предмета «Домоводство» (6 класс)

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов в всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
I четверть (27 часов). Раздел: Обращение с кухонным инвентарем и сервировка стола							
1-3	Правила техники безопасности. Электроприборы: чайник, микроволновка, блендер.	Урок усвоения новых знаний	3	-	Игра-тренинг «Включи — Выключи». Изучение кнопок приборов.	Библиотека ЦОК: Модуль «Окружающий мир», тема «Бытовые приборы».	Нарисовать схему безопасного включения электрочайника.
4-6	Кухонная посуда. Сервировка стола к обеду (столовые приборы).	Комбинированный урок	3	-	Раскладывание столовых приборов по схеме (вилка слева, нож справа).	Учебник Воронковой В.В., стр. 45 (Сервировка).	Накрыть стол дома для себя перед ужином.
7-9	Мытье посуды. Использование моющих средств и перчаток.	Урок-практикум	3	-	Алгоритм мытья жирной сковороды: замачивание -> чистка щеткой -> ополаскивание.	Видеоролик «Чистая кухня без усилий».	Помыть свою чашку и ложку после еды.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
10-12	Холодильник. Знакомство с отделами. Хранение продуктов.	Урок усвоения новых знаний	3	-	Игра «Разложи продукты»: молочное вниз, овощи в ящик.	Мультфильм «Фиксики: Холодильник».	Проверить сроки годности молока дома.
13-15	Приготовление бутерброда со сложной начинкой (нарезка помидора).	Урок-практикум	3	-	Практическая работа: нарезка овощей безопасным ножом.	Карточки ПЕКС: алгоритм «Салат».	Нарезать хлеб для семьи к завтраку.
16-18	Варка макаронных изделий. Использование дуршлага.	Комбинированный урок	3	-	Соблюдение последовательности: вода закипела -> засыпать -> помешать -> слить.	РЭШ: Технология приготовления гарниров.	Отмерить стакан крупы для каши.
19-21	Приготовление салата из вареных овощей. Чистка овощей.	Урок-практикум	3	-	Очистка картофеля «в мундире», нарезка кубиками.	Иллюстрации «Инструменты повара».	Почистить одно вареное яйцо.
22-24	Гигиена кухни. Уборка рабочего места во время готовки.	Комбинированный урок	3	-	Протирание столешницы губкой с моющим средством сразу после резки.	Презентация «Чистота на кухне».	Вытереть стол после выполнения д/з.
25-27	Обобщающий урок	Урок контроля	3	Проверочная	Комплексное	Библиотека ЦОК:	Повторить

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	за I четверть. Тест «Техника безопасности».			я работа (Тест ТБ)	выполнение алгоритма «Приготовление чая».	Тест-контроль «Кухонные приборы».	правила обращения с ножом.
II четверть (21 час). Раздел: Уход за вещами и обувью							
28-30	Машинная стирка. Сортировка белья (белое/цветное). Панель машины.	Урок-практикум	3	-	Закладывание белья, выбор программы по ярлычку, нажатие кнопки «Старт».	Библиотека ЦОК: Окружающий мир, раздел «Уход за собой».	Рассортировать носки по цвету.
31-33	Ручная стирка мелких вещей (носовые платки, носки). Температура воды.	Урок-практикум	3	-	Практическая работа: застирывание воротничка рубашки мылом.	Инструкция-пиктограмма «Ручная стирка».	Постирать свои носовые платки.
34-36	Полоскание и выжимание белья. Вывешивание на просушку.	Комбинированный урок	3	-	Упражнение: отжимание тряпочки и вывешивание платка на прищепку.	Видеоряд «Как сушат белье».	Повесить свои варежки на батарею.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
37-39	Глажение утюгом. Техника безопасности. Регулятор температуры.	Урок-практикум	3	-	Практическая работа: глажение носового платка или носового платка холодным утюгом.	Видеоурок «Как гладить футболку».	Погладить свой носовой платок.
40-42	Складывание одежды. Футболка, брюки, хранение на плечиках.	Комбинированный урок	3	-	Алгоритм складывания футболки в три движения.	Серия картинок «Порядок в шкафу».	Сложить свои футболки стопочкой.
43-45	Уход за обувью. Мытье подошвы, чистка кремом.	Урок-практикум	3	-	Практическая работа: мытье резиновых сапог, нанесение крема на ботинки.	Учебник Воронковой В.В., иллюстрации ухода за обувью.	Помыть уличную обувь вечером.
46-48	Ремонт одежды. Пришивание пуговицы с двумя дырочками.	Урок-практикум	3	-	Работа с лоскутом ткани: вдевание нитки, пришивание пуговицы.	Аппликация «Почини одежду» (игровой элемент).	Найти дома вещь с оторванной пуговицей.
49-51	Обобщающий урок II четверти. Проект «Мой гардероб в порядке».	Урок проверки и коррекции	3	Контрольная практическая работа	Самостоятельное выполнение цикла стирки и сушки одного изделия.	Система EduQuest: модуль «Трудовое обучение».	Аккуратно сложить вещи в своем шкафу.
III четверть (30 часов).							

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
Раздел: Приготовление пищи и гигиена питания							
52-54	Правила гигиены повара. Личная гигиена перед едой.	Урок усвоения новых знаний	3	-	Демонстрация мытья рук до локтя по инструкции.	Библиотека ЦОК: Здоровье и ОБЖ, тема «Гигиена».	Всегда мыть руки перед едой.
55-57	Приготовление блюд из яиц (яичница-глазунья).	Урок-практикум	3	-	Разбивание яйца, жарка на медленном огне под присмотром.	Видорецепт «Яичница за 2 минуты».	Не трогать горячую плиту без взрослых.
58-60	Приготовление каши (манная, гречневая). Соотношение крупы и воды.	Комбинированный урок	3	-	Практическая работа: измерение стаканами жидкости и крупы.	Учебник «Технология. СБО», рецепт каши.	Запомнить, что кашу нужно мешать ложкой.
61-63	Приготовление винегрета. Работа с консервным ножом.	Урок-практикум	3	-	Открывание банок специальным ключом, нарезка вареных овощей.	Карточки «Овощи: сырые и вареные».	Открыть банку кукурузы (с помощью взрослого).
64-66	Приготовление чая и заваривание пакетика.	Комбинированный урок	3	-	Наливание кипятка (взрослый держит руку), опускание	Видеоролик «Правильная заварка чая».	Предложить гостю чай вежливыми

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	Использование электрического чайника.				пакетика.		словами.
67-69	Приготовление простого салата (винегрет/оливье ингредиенты).	Урок-практикум	3	-	Смешивание готовых ингредиентов, заправка маслом/сметаной.	Иллюстрированный сборник «Простые салаты».	Открыть банку горошка кольцом-ключом.
70-72	Приготовление котлет-полуфабрикатов. Жарка на сковороде.	Урок-практикум	3	-	Выкладывание замороженных котлет на разогретую сковороду, переворачивание.	Видеоролик «Готовим быстро: полуфабрикаты».	Помогать маме переворачивать еду лопаткой.
73-75	Использование бытовой техники: миксер, мясорубка, тостер.	Урок усвоения новых знаний	3	-	Сборка и разборка насадок миксера (без включения).	Библиотека ЦОК: Профминимум, кулинария.	Назвать прибор, которым взбивают яйца.
76-78	Сервировка праздничного стола. Салфетки, скатерть, декор.	Комбинированный урок	3	-	Творческая работа: украшение стола вазой или салфетницей.	Журнал «Домоводство», схемы сервировки.	Украсить стол салфеткой перед семейным ужином.
79-81	Обобщающий урок III четверти. Зачет	Урок контроля	3	Контрольная	Приготовление яичницы или	Чек-лист оценки навыка	Помочь накрыть

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов в всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	«Горячий завтрак».			практическая работа	омлета полностью самостоятельно по карте-схеме.	«Безопасность + Технология».	праздничный стол.
IV четверть (24 часа). Раздел: Уборка помещений и территории / Покупки							
82-84	Сухая уборка пыли. Мытье зеркал и стекол (газета/микрофибра).	Урок-практикум	3	-	Мытье зеркала без разводов круговыми движениями.	Библиотека ЦОК: Трудовое обучение, серия «Уют».	Протереть экран телевизора от пыли.
85-87	Мытье пола шваброй. Отжимание тряпки, смена воды.	Комбинированный урок	3	-	Практическая работа: мытье пола в коридоре школы/дома.	Видеоролик «Моем пол чисто».	Подмести песок у входной двери.
88-90	Уборка пылесосом. Чистка фильтров, сборка щетки.	Урок-практикум	3	-	Практическая работа: включение вилки в розетку, вождение насадкой по ковру.	Видеоролик «Как чистить фильтр пылесоса».	Пропылесосить ковер в своей комнате.
91-93	Генеральная	Урок-практикум	3	-	Мытье стекла:	Презентация	Помыть

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	уборка. Мытье окон и дверей.				смачивание, сгон воды стяжкой, протирка насухо.	«Блестящие окна».	зеркало в прихожей.
94-96	Уход за комнатными растениями. Пересадка цветов.	Урок-практикум	3	-	Насыпание земли в горшок, полив пересаженного цветка.	Энциклопедия комнатных растений.	Купить грунт для кактуса с родителями.
97-99	Планирование покупок. Список продуктов. Ориентация в магазине.	Комбинированный урок	3	-	Экскурсия в школьный буфет/моделирование ситуации «Магазин».	Библиотека ЦОК: СБО, тема «Торговля».	Составить список продуктов на ужин.
100-102	Расчет на кассе. Деньги. Получение сдачи.	Урок-практикум	3	-	Сюжетно-ролевая игра «Магазин» с настоящими монетами.	Интерактивный тренажер «Магазин» (цифры).	Посчитать сдачу после покупки хлеба.
103-105	Уборка территории. Осень: листья. Зима: снег.	Урок-экскурсия	3	-	Работа детскими лопатами и метлами на участке школы.	Фотографии школьного двора по сезонам.	Смести снег с крыльца частного дома.
106-108	Уход за сантехникой. Чистка раковины.	Урок-практикум	3	-	Намыливание раковины содой, смывание водой.	Инструкция «Чистая сантехника».	Протереть мыльницу в ванной.
109-111	Утюжка постельного белья. Складывание	Комбинированный урок	3	-	Глажение прямой поверхности большой ткани.	Схема «Складываем простынь-	Сложить пододеяльник ровным

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	простыней.					простыню».	квадратом.
112-114	Стирка в машине-автомат. Выбор режима (Хлопок/Синтетика).	Урок-практикум	3	-	Закладывание белья, насыпание порошка, поворот реле выбора программы.	Видеообзор режимов стиральной машины.	Загрузить свое полотенце в машину.
115-117	Мелкий ремонт одежды. Шов «вперед иголку».	Урок-практикум	3	-	Соединение двух лоскутков ткани простым стежком.	Картинка «Игла острая — береги пальцы».	Заметать маленькую дырочку на носке.
118-120	Уход за кожаной обувью. Крем и щетка.	Комбинированный урок	3	-	Нанесение крема тонким слоем, полировка бархоткой.	Иллюстрация «Виды обувной косметики».	Каждый вечер ставить обувь ровно.
121-123	Уборка санузла (детский уровень). Чистка раковины.	Урок-практикум	3	-	Натирание раковины чистящим порошком, смывание.	Инструкция «Чистота в ванной».	Помыть стаканчик для зубных щеток.
124-126	Уборка бытового мусора. Сортировка пластика.	Комбинированный урок	3	-	Различение значков переработки на упаковках.	Эко-игра «Сортируй правильно».	Отнести бумагу в синий контейнер.
127-129	Уход за книгами и тетрадями. Обложки,	Урок закрепления знаний	3	-	Надевание обложки на учебник, подклейка	Учебник «Библиотечно-библиографическа	Обернуть все новые учебники.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов в всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	закладки.				страницы скотчем.	я грамотность».	
130-132	Общественно-полезный труд. Уход за цветами в классе.	Урок-практикум	3	-	Полив, рыхление, опрыскивание листьев всех цветов в кабинете.	Таблица «Календарь полива цветов».	Взять шефство над цветком в холле.
133-135	Итоговая диагностика. Годовой проект «Моя квартира».	Урок контроля	3	Итоговая контрольная работа	Демонстрация навыков уборки зоны, приготовления напитка и сервировки.	Портфолио достижений ученика.	Поддерживать порядок на столе всю неделю.

Календарно-тематическое планирование по предмету «Домоводство» Класс: 8, при нагрузке 5 часов/нед). Вариант обучения: АООП УО (ИН) Вариант 2 **Всего часов в год:** 170 часов (5 часов в неделю × 34 недели) *Учебник: Галле А.Г., Головинская Е.Ю. «Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала».*

№ урока	Тема занятия	Тип урока	Кол-во часов в	Контрольные работы	Практические работы	ЭОР (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
I четверть (9 недель = 45 часов)							
Раздел: Покупки (45 ч.)							

№ урока	Тема занятия	Тип урока	Кол-во часов	Контрольные работы	Практические работы	ЭОР (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
1–2	Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	Комбинированный / Вводный	2	—	Наблюдение за действиями учителя; ориентирование на макете/картинке магазина.	Аудиофрагмент «Звуки супермаркета», визуальный ряд «План магазина».	Нарисовать путь от дома до ближайшего магазина.
3–4	Нахождение нужного товара в магазине.	Комбинированный	2	—	Работа с картинками товаров и ценниками. Дидактическая игра «Найди товар».	Интерактивное упражнение «Где лежит хлеб?».	Вырезать из рекламных газет картинки молочных продуктов.
5–6	Продуктовый магазин. Отделы магазина.	Изучение нового материала	2	—	Раскладывание карточек-товаров по отделам (молочный, мясной, бакалея).	Видеоролик «Отделы продуктового магазина».	Зарисовать схему своего любимого отдела.
7–8	Выбор продуктов. Срок годности продуктов.	Комбинированный	2	—	Упражнение «Определи срок годности» (работа с муляжами упаковок).	Иллюстрации «Как читать этикетку».	Найти дома 3 продукта, прочитать их сроки годности.
9–10	Раскладывание	Комбинированный	2	—	Сортировка	Презентация «Где	Рассказать

№ урока	Тема занятия	Тип урока	Кол-во часов	Контрольные работы	Практические работы	ЭОР (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
	продуктов в места хранения.	ый			предметов (муляжей) на те, что идут в холодильник и шкаф.	живут продукты?».	родителям, где хранится молоко.
11–13	Знакомство со списком запланированных для покупки продуктов.	Закрепление	3	—	Составление простого списка из 3-х слов по образцу.	Шаблон «Мой список покупок» (для печати).	Составить устный список того, чего нет на столе к завтраку.
14–15	Складывание покупок в сумку.	Практикум	2	—	Упражнение «Тяжелое вниз, хрупкое вверх» (складывание реальных предметов).	Короткий ролик о правилах упаковки сумок.	Сложить свои игрушки в рюкзак по правилу тяжести.
16–17	Взвешивание товаров. Оплата покупки.	Комбинированный	2	—	Игра с игрушечными весами и кассой; имитация оплаты монетами.	Симулятор «Весы самообслуживания».	Повторить названия монет (рубли).
18–19	Места хранения покупок.	Обобщение	2	—	Размещение принесенных учителем пакетов по местам.	Фотоальбом «Порядок на кухне».	Проверить порядок в своем ящике стола.
Итого за			21				

№ урока	Тема занятия	Тип урока	Кол-во часов	Контрольные работы	Практические работы	ЭОР (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
<i>раздел:</i>							
Раздел: Уход за вещами (24 ч.)							
20–22	Ручная стирка. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	Изучение нового материала	3	—	Демонстрация этапов стирки на кукольной одежде.	Видеоинструкция «Стираем платочек».	Принести носовой платок для стирки на след. урок.
23–25	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Определение количества.	Практикум	3	—	Наливание воды мерным стаканом; выбор порошка/мыла по картинке-инструкции.	Карточки-символы средств для стирки.	Посмотреть, какое мыло стоит у раковины дома.
26–27	Ручная стирка мелких вещей.	Практикум	2	—	Стирка носового платка или носка.	—	Высушить постиранную вещь.
28–30	Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.	Изучение нового материала	3	—	Работа с разрезной моделью машинки; называние деталей (люк, барабан, лоток).	3D-модель стиральной машины (ЦОК).	Нарисовать стиральную машину.
31–33	Сортировка белья перед стиркой.	Комбинированный	3	—	Раскладывание лоскутов ткани	Инфографика «Светлое	Помочь маме сложить белые

№ урока	Тема занятия	Тип урока	Кол-во часов	Контрольные работы	Практические работы	ЭОР (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
					по цвету (белое, цветное, темное).	отдельно».	носки в одну стопку.
34–37	Закладывание и вынимание белья из машины.	Практикум	4	—	Имитация закладывания белья (в пустую безопасную машину или корзину).	—	Аккуратно достать свою одежду из шкафа.
38–40	Установка программы и температурного режима.	Комбинированный	3	—	Нажатие кнопок на панели управления (макет); работа с пиктограммами.	Интерактив «Выбери режим для хлопка».	Запомнить значок своей футболки на ярлычке.
<i>Итого за I четверть:</i>			45				
II четверть (7 недель = 35 часов)							
Раздел: Уход за вещами (продолжение, 35 ч.)							
41–43	Глажение утюгом. Различение составных частей утюга.	Изучение нового материала	3	—	Сборка пазла «Утюг»; показ шнура, подошвы, кнопки вкл/выкл (на холодном	Видеоролик «Строение утюга».	Нарисовать горячий утюг красным цветом.

№ урока	Тема занятия	Тип урока	Кол-во часов	Контрольные работы	Практические работы	ЭОР (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
					приборе).		
44–46	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	Комбинированный	3	—	Глажение кукольного полотенца теплым (не горячим) утюгом под присмотром.	Памятка «Алгоритм глажения».	Расправить свою пижаму на кровати.
47–48	Глажение кухонного полотенца.	Практикум	2	—	Самостоятельное выполнение алгоритма на малом изделии.	—	Сложить выглаженное полотенце.
49–51	Чистка одежды. Правила чистки одежды с помощью щётки.	Комбинированный	3	—	Чистка щеткой манекена или куртки товарища от пыли/лент.	Иллюстрация «Уход за верхней одеждой».	Почистить обувь щеткой перед выходом на улицу.
52–57	Знакомство с составными частями утюга (повторение и закрепление).	Закрепление	6	—	Работа с сенсорным экраном: перетаскивание названий к частям прибора.	Тест-игра «Части электроприборов» (ЦОК).	Показать шнур утюга взрослому.
58–69	Уход за обувью (протираание влажной/сухой тряпкой, просушивание, мытье, удаление	Практикум	12	—	Полный цикл ухода за парой сменной обуви (мытьё подошвы, протирка верха).	Серия картинок «Моем ботинки».	Просушить свою уличную обувь после прогулки.

№ урока	Тема занятия	Тип урока	Кол-во часов	Контрольные работы	Практические работы	ЭОР (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
	грязи).						
<i>Итого за II четверть:</i>			35				
III четверть (10 недель = 50 часов)							
Раздел: Обращение с кухонным инвентарем (25 ч.)							
70–71	Кухня. Правила уборки на кухне.	Изучение нового материала	2	—	Подметание пола на учебном макете кухни; протирка игрового стола.	Визуальная схема «Убираем кухню».	Протереть свой стол после уроков.
72–73	Узнавание /различение кухонных принадлежностей.	Комбинированный	2	—	Соотнесение предмета и его тени/названия (терка, дуршлаг, половник).	Галерея фото «Инструменты повара».	Назвать 3 предмета, которыми едят суп.
74–75	Кухонные приборы. Ложки и вилки. Правила мытья. Мытье ложек и вилок.	Практикум	2	—	Мытье столовых приборов в тазу, раскладывание сушиться.	Инструкция-картинка «Моем посуду».	Помогать накладывать ложки к обеду.
76–77	Различение	Комбинированный	2	—	Считка	—	Отнести свою

№ урока	Тема занятия	Тип урока	Кол-во часов	Контрольные работы	Практические работы	ЭОР (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
	чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи.	ый			остатков еды с тарелок в мусор специальной лопаткой.		пустую тарелку в раковину.
78–79	Замачивание посуды. Протирание посуды губкой.	Практикум	2	—	Работа с губкой и теплой водой без моющих средств (игрушечная посуда).	—	Намочить губку и положить на край раковины.
80–81	Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	Практикум	2	—	Полный цикл мытья одной тарелки и чашки.	—	Поставить чистую чашку на место.
82–85	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание.	Практикум	4	—	Сервировка стола на одного человека по схеме-образцу.	Анимированная схема сервировки.	Положить салфетку справа от тарелки дома.
86–87	Знакомство с бытовыми приборами (плита, холодильник).	Изучение нового материала	2	—	Называние ручек плиты, полок холодильника на реальном объекте.	3D-модели бытовой техники (ЦОК).	Сказать, какого цвета плита дома.
88–92	Техника безопасности и	Комбинированный	5	—	Демонстрация опасных зон	Мультфильм «Осторожно,	Не трогать ручки плиты

№ урока	Тема занятия	Тип урока	Кол-во часов	Контрольные работы	Практические работы	ЭОР (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
	правила ухода за плитой и холодильником.				(конфорки); протирка пустой полки холодильника.	горячо!».	без взрослых.
<i>Итого за раздел:</i>			25				
Раздел: Приготовление пищи (25 ч.)							
93–96	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	Изучение нового материала	4	—	Выбор из корзины только овощей для салата (по рецепту-картинке).	Интерактив «Что нужно для винегрета?».	Найти дома морковь.
97–100	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата.	Комбинированный	4	—	Поиск среди инструментов тёрки, доски и ножа (тупого учебного).	Карточки «Посуда для готовки».	Принести пластиковую миску на следующий урок.
101–104	Обработка овощей. Мытье продуктов. Чистка овощей.	Практикум	4	—	Мытье картофеля и моркови под краном; чистка экономкой (под строгим	Видео «Готовим овощи безопасно».	Помыть яблоко перед едой.

№ урока	Тема занятия	Тип урока	Кол-во часов	Контрольные работы	Практические работы	ЭОР (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
					контролем).		
105–107	Натирание продуктов на терке.	Практикум	3	—	Натирание вареного овоща на тупой стороне крупной терки.	—	Потренироваться держать терку над столом.
108–113	Сервировка стола. Выбор посуды и раскладывание приборов (повторение).	Закрепление	6	—	Сервировка стола к приходу «гостей» (одноклассников).	—	Красиво поставить кружку на блюде.
114–115	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	Практикум	2	—	Использование совка и щетки после практической работы.	—	Смести крошки со своего стола.
<i>Итого за III четверть:</i>			50				
IV четверть (8 недель = 40 часов)							
Раздел: Уборка помещений и территории (40 ч.)							
116–118	Вытирание поверхности	Практикум	3	—	Протирка подоконника и	—	Вытереть пыль со своей

№ урока	Тема занятия	Тип урока	Кол-во часов	Контрольные работы	Практические работы	ЭОР (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
	мебели.				полки слегка влажной тряпкой.		книжной полки.
119–121	Знакомство с пылесосом. Различение основных частей.	Изучение нового материала	3	—	Сборка/разборка шланга (если позволяет модель), нажатие кнопки пуска (без включения).	Виртуальный тур «Бытовая техника».	Нарисовать трубу пылесоса.
122–124	Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости.	Комбинированный	3	—	Наливание воды в ведро до метки.	—	Помогать нести пустое ведро.
125–128	Добавление моющего средства. Намачивание и отжимание тряпки.	Практикум	4	—	Работа с тряпкой и инструкцией-дозатором на бутылочке.	—	Повесить свою мокрую варежку сушиться.
129–135	Мытье пола, выливание использованной воды. Просушивание тряпок.	Практикум	7	—	Мытье небольшого участка пола в классе.	—	Проверить сухость пола после уборки.

№ урока	Тема занятия	Тип урока	Кол-во часов	Контрольные работы	Практические работы	ЭОР (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
136–142	Подготовка пылесоса к работе. Соблюдение последовательности действий при уборке.	Практикум	7	—	Имитация движений пылесосом по коврику.	—	Пропылесосить свой коврик у кровати.
143–147	Мытье стекла. Мытье зеркала.	Практикум	5	—	Протирка маленького настенного зеркала сухой газетой/салфеткой.	—	Дыхнуть и нарисовать пальцем узор на стекле, затем стереть.
148–150	Уборка бытового мусора.	Комбинированный	3	—	Сбор фантиков и бумаги в пакет во время прогулки по классу.	—	Выносить свой маленький пакет с мусором.
151–165	Уборка территории (подметание, сгребание травы/листьев, уборка снега).	Практикум на улице	15	—	Работа веником, детскими граблями, пластиковой лопатой на школьном дворе.	—	Смести песок со своих ботинок перед входом.
166–170	Уход за уборочным инвентарем.	Обобщающий	5	—	Мытье ведер, щеток, лопат и их	—	Поставить свои резиновые сапоги

№ урока	Тема занятия	Тип урока	Кол-во часов	Контрольные работы	Практические работы	ЭОР (Библиотека ЦОК)	Домашнее задание
					просушивание в конце четверти.		сушиться прямо.
Итоговый контроль (за счет часов последней темы):							
169–170	Итоговая проверочная работа за год. Выполнение комплексного практического задания (например: «Подготовь рабочее место, убери мусор, протри стол»).	Контрольный	2	Итоговая контрольная работа (оценка сформированности навыков по всем разделам)	Комплексная практическая работа	—	—
<i>Итого за IV четверть:</i>			40	2 часа контроля			

Календарно-тематическое планирование по предмету «Домоводство» (9 класс, Вариант 2) Всего часов в год: 170 часов (5 часов в неделю × 34 недели)

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов в всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
I четверть (40 часов). Раздел: Приготовление пищи и работа с мясными продуктами							
1-5	Правила ТБ при работе с электрической плитой и духовкой. Виды посуды для жарки и тушения.	Комбинированный урок	5	-	Игра-тренинг «Включи — Выключи». Изучение значков на панели плиты.	Библиотека ЦОК: Модуль «ОБЖ», тема «Электроприборы на кухне».	Нарисовать схему безопасной установки сковороды на конфорку.
6-10	Кухонный инвентарь: миксер, блендер, мясорубка. Насадки и их назначение.	Урок усвоения новых знаний	5	-	Сборка и разборка насадок миксера. Чистка решетки мясорубки щеткой.	Видеоролик «Бытовые приборы: помощники на кухне».	Помыть венчик миксера после использования.
11-15	Первичная обработка мяса.	Урок усвоения новых знаний	5	-	Раскладывание карточек продуктов по	Презентация «Сроки годности скоропортящихся	Проверить сроки годности молока дома.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	Правила хранения сырого мяса и фарша.				температурным зонам холодильника.	продуктов».	
16-20	Приготовление котлет из полуфабриката и фарша. Жарка на сковороде.	Урок-практикум	5	-	Практическая работа: выкладка котлет, переворачивание лопаткой, контроль огня.	Видеоинструкция «Жарим котлеты без брызг».	Помогать маме переворачивать котлеты.
21-25	Варка супов (бульон из кубика/свежего мяса). Закладка ингредиентов в по времени.	Комбинированный урок	5	-	Соблюдение последовательности: закипание -> снятие пены -> заклад овощей.	РЭШ: Технология приготовления первых блюд.	Запомнить последовательность закладки овощей в борщ.
26-30	Работа с тестом. Замешивание теста для пельменей или блинов.	Урок-практикум	5	-	Просеивание муки, замешивание до нужной консистенции.	Учебник Галле А.Г., стр. 45 (Работа с мукой).	Посыпать стол мукой перед раскаткой.
31-35	Выпечка из готового	Урок-практикум	5	-	Смазывание противня,	Карточки ПЕКС: алгоритм «Выпечка».	Не трогать стекло дверцы

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов в всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	теста (слойки, пирожки из покупного теста).				выкладка заготовок, установка таймера духовки.		духовки во время работы.
36-40	Обобщающий урок I четверти. Зачет «Горячий обед».	Урок контроля	5	Контрольная практическая работа	Самостоятельное приготовление простого второго блюда (макароны по-флотски).	Чек-лист оценки навыка «Безопасность + Технология».	Составить меню обеда на выходные.
II четверть (35 часов). Раздел: Машинная стирка и глажение							
41-45	Стиральная машина-автомат. Панель управления. Программы стирки.	Урок-практикум	5	-	Выбор режима («Хлопок 40°»), засыпание порошка, запуск цикла.	Библиотека ЦОК: Трудовое обучение, серия «Уход за вещами».	Рассортировать свою одежду на темную и светлую.
46-50	Стирка	Комбинированный	5	-	Закладывание	Видеоролик «Стирка	Сложить чистое

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	постельного белья и полотенца. Загрузка барабана.	урок			пододеяльника, выбор веса загрузки.	объемных вещей».	сухое белье в шкаф.
51-55	Глажение прямого белья (простыни, наволочки, полотенца).	Урок-практикум	5	-	Практическая работа: выставление температуры, движения утюгом, складывание стопкой.	Видеоурок «Как гладить постельное белье быстро».	Погладить свои носовые платки.
56-60	Глажение рубашек и блузок. Складывание одежды на плечики.	Комбинированный урок	5	-	Отпаривание воротника и манжет. Вывешивание рубашки на тремпель.	Инструкция-пиктограмма «Глажка рубашки».	Повесить школьную форму на вешалку.
61-65	Машинная сушка белья. Очистка фильтра стиральной машины.	Урок-практикум	5	-	Открытие дверцы, извлечение фильтра, промывка от ворса, установка обратно.	Видеообзор «Чиним стиралку сами».	Протереть резиновую манжету люка машинки.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
66-70	Уход за обувью из разных материалов (кожа, замша, текстиль).	Урок усвоения новых знаний	5	-	Нанесение крема губкой, полировка. Чистка замши специальной щеткой.	Иллюстрации «Виды обувной косметики».	Каждый вечер ставить обувь ровно в коридоре.
71-75	Обобщающий урок II четверти. Проект «Полный уход за одеждой».	Урок контроля	5	Контрольная практическая работа	Демонстрация навыков: сортировка, запуск машинки, глажка футболки.	Система EduQuest: модуль «Трудовое обучение».	Навести идеальный порядок в своем шкафу.
III четверть (50 часов). Раздел: Уборка помещений и территории							
76-80	Сухая уборка пыли. Мытье стекол и зеркал без разводов.	Урок-практикум	5	-	Мытье зеркала газетой или микрофиброй круговыми движениями.	Библиотека ЦОК: Окружающий мир, раздел «Уборка».	Протереть зеркало в прихожей.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
81-85	Мытье пола шваброй. Техника «S-образных движений». Ламинат и плитка.	Комбинированный урок	5	-	Практическая работа: мытье пола в рекреации школы.	Видеоролик «Моем пол чисто и быстро».	Помыть пол на кухне вечером.
86-90	Уборка пылесосом. Чистка фильтров, турбощетки от волос и ниток.	Урок-практикум	5	-	Практическая работа: подготовка пылесоса к работе, вождение насадкой по ковру.	Видеообзор «Как ухаживать за пылесосом».	Пропылесосить палас в своей комнате.
91-95	Генеральная уборка кухни. Мытье СВЧ-печи и вытяжки внутри.	Урок-практикум	5	-	Очистка жирославяющего фильтра вытяжки. Протирка стенок СВЧ.	Видео «Генеральная уборка кухни».	Протереть фасады кухонных шкафчиков.
96-100	Санитарная обработка санузла (детский уровень).	Урок-практикум	5	-	Натирание раковины чистящим средством, смывание,	Инструкция «Чистота в ванной: пошагово».	Помыть стаканчик для зубных щеток.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	Чистка раковины.				вытирание насухо.		
101-105	Уход за сантехникой. Борьба с известковым налетом.	Комбинированный урок	5	-	Протирание крана сухой тряпкой после использования (профилактика).	Презентация «Блеск металла».	Протирать кран сухим полотенцем каждый вечер.
106-110	Уборка класса. Мытье парт, стен, батарей отопления.	Урок-практикум	5	-	Использование двухведерной системы мытья пола (для продвинутых групп).	Библиотека ЦОК: Трудовое обучение, профиль «Технический труд».	Помочь учителю помыть парты после уроков.
111-115	Уборка территории. Зима: скалывание льда, посыпание песком.	Экскурсия/Практикум	5	-	Работа широкой снеговой лопатой. Безопасность при гололеде.	Фотографии зимнего школьного двора.	Расчистить дорожку к подъезду.
116-120	Уход за уборочным инвентарем. Мытье ведер, тряпок,	Комбинированный урок	5	-	Ополаскивание швабры, просушка тряпок (чтобы не пахли).	Схема «Инструменты любят чистоту».	Промыть совок после уборки мусора.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	метел.						
121-125	Обобщающий урок III четверти. Тест «Технология генеральной уборки».	Урок контроля	5	Проверочная работа (Тест)	Выполнение алгоритма «Помощь при ожоге / порезе».	Библиотека ЦОК: ОБЖ, первая помощь.	Повторить номера телефонов экстренных служб.
IV четверть (35 часов). Раздел: Покупки, экономика быта и профориентация							
126-130	Планирование бюджета семьи. Понятие цены, сдачи, дисконтной карты.	Урок усвоения новых знаний	5	-	Решение ситуационных задач: хватит ли 500 рублей на список продуктов?	Библиотека ЦОК: Финансовая грамотность, базовый уровень.	Составить список продуктов к празднику.
131-135	Ориентация в	Урок-экскурсия	5	-	Поиск товара в зале по	Интерактивный тренажер «Магазин	Нарисовать карту отделов

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	супермаркете . Отделы магазина, касса, корзина vs тележка.				указателям. Правило «правой руки» в проходах.	самообслуживания».	ближайшего магазина.
136-140	Срок годности и условия хранения продуктов. Молочный отдел.	Комбинированный урок	5	-	Чтение дат на упаковках йогурта, молока, сыра. Выбор самого свежего.	Презентация «Учимся читать этикетки».	Проверить сроки годности в домашнем холодильнике.
141-145	Оплата покупок. Банковская карта, терминал, ввод ПИН-кода (под присмотром).	Урок-практикум	5	-	Симуляция оплаты картой: вставить чипом, ввести цифры, нажать ОК.	Видеоролик «Оплата покупки телефоном».	Потренироваться прикладывать карту к терминалу.
146-150	Раскладывание продуктов дома. Холодильник : зоны	Урок-практикум	5	-	Игра: молоко вниз, готовые продукты вверх, овощи в ящик.	Мультфильм «Фиксики: Микробы в еде».	Сложить продукты из пакета по местам.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол-во часов всего	Контрольные работы	Практические работы	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	свежести.						
151-155	Планирование праздничного стола. Меню на 3 персоны.	Комбинированный урок	5	-	Составление списка продуктов исходя из меню (суп, горячее, салат).	Калькулятор рецептов онлайн.	Придумать меню для семейного воскресенья.
156-160	Простые заготовки. Замораживание ягод и нарезанной зелени.	Урок-практикум	5	-	Распределение ягод по пакетам, удаление воздуха, укладка в морозилку.	Видео «Заморозка урожая на зиму».	Помочь маме заморозить зелень с дачи.
161-165	Мелкий ремонт одежды. Штопка носка, пришивание вешалки.	Урок-практикум	5	-	Работа с иглой и наперстком. Техника «шнуровка» для ремонта швов.	Картинка «Игла острая — береги пальцы».	Пришить вешалку на куртку.
166-170	Итоговая диагностика. Годовой проект «Организаци	Урок контроля	5	Итоговая контрольная работа	Демонстрация навыков: составить меню, убрать кухню, накрыть на стол,	Портфолио достижений ученика «Книга моих умений».	Поддерживать идеальную чистоту на столе всю неделю.

№ урока	Название темы	Тип урока	Кол- во часо в всег о	Контрольн ые работы	Практические работы	Электронные(цифров ые) образовательные ресурсы (ЦОК/РЭШ)	Домашнее задание
	я праздника».				встретить гостя.		