

Рассмотрено на ППк протокол № 1 от 25.08. 2023	Согласовано с родителями (законными представителями) 25.08.2023	Утверждено: Директор М.П. Мозговая Приказ №182/1 25.08.2023
--	--	---

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **учебного предмета «Домоводство»**

Приложение к адаптированной основной  
общеобразовательной программе образования обучающихся с  
умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью  
(интеллектуальными нарушениями ), тяжелыми и множественными  
нарушениями развития  
МБОУ «Краснощёковская СОШ №1»(вариант 2 .СИПР)

2023-2024 учебный год

Составитель:  
Веденева Елена Андреевна  
Воспитатель ГКП

С. Краснощёково

2023г.

## **Пояснительная записка.**

Рабочая программа по предмету «Домоводство» составлена для индивидуального обучения на дому на основе:адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 2 МБОУ «Краснощёковская СОШ № 1»;с учетом годового учебного календарного графика и индивидуального учебного плана на 2023- 2024 учебный год.

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» разработана с учетом особенностей психофизического развития и индивидуальных возможностей обучающегося с ОВЗ.

На изучение программы отводится 5 часов в неделю в течение 34 недель, 170 занятий в год.

### **Распределение количества часов**

	Количество часов
1 четверть	40ч
2 четверть	40ч
3 четверть	50ч
4 четверть	40ч
Всего за год	170ч

### **Возможные (ожидаемые) предметные результаты**

- Соблюдение последовательности при влажной уборки
- Сортировка белья перед стиркой
- Складывание белья и одежды
- Последовательность чистки одежды
- Уход за обувью
- Различение видов посуды
- Уход за вещами
- Обращение с кухонным инвентарём
- Приготовление пищи
- Уборка помещений и территорий

### **Содержание учебного предмета**

#### **Покупки.**

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром

товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.

Раскладывание продуктов в места хранения.

### **Обращение с кухонным инвентарем.**

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды,

ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.

Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.

Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

### **Приготовление пищи.**

Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля,

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

### **Уход за вещами**

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

*Машинная стирка.* Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с

кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

*Глажение утюгом.* Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Соблюдение последовательности действий при пришивании пуговиц. Подборка пуговиц и ниток для пришивания, определение места расположения пуговиц, Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

### **Уборка помещения.**

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

*Уборка пола.* Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

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

### **Уборка территории.**

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

### **Тематическое планирование**

#### **с определением основных видов учебной деятельности**

#### **«Домоводство»**

#### **6 класс**

<b>№ у рок а</b>	<b>Тема, раздел</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Основные виды учебной деятельности</b>	<b>ЭОР</b>
<b>Уборка помещения. 10 часов</b>				<a href="http://fcior.edu.ru/card/21128/ocenka-kachestva-mytya-stolovoy-posudy.html">http://fcior.edu.ru/card/21128/ocenka-kachestva-mytya-stolovoy-posudy.html</a>
1-2	Уборка мебели.	2	Повторение:Выполнение практического задания Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка	

			предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.
3-4	Уборка пола.	2	Повторение:Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.
5-6	Подготовка пылесоса к работе.	2	Повторение;Различение основных частей пылесоса. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса.
7-8	Мытьё пола	2	Соблюдение последовательности действий при мытье пола Наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье

			пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.
9-10	Мытье зеркала.	2	Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.
<b>Уход за вещами 31 час</b>			
11-12	Ручная стирка	2	Повторение: Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.
13-14	Последовательности действий при ручной стирке	2	Наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.
15-16	Машинная стирка.	2	Повторение: Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).
17-	Сортировка белья	2	Сортировать белое и цветное

18			<p>белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.</p>
19-20	Сортировка белья перед стиркой	2	
21-22	последовательность действий при машинной стирке	2	
23-24	Глажение утюгом.	2	<p>Изучение ТБ.Выполнение соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом. Выполнение складывания белья по</p>
25-26	Составные части утюга	2	
27	Складывание белья.	1	<p>Различение составных частей утюга (дошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).</p>
28-29	Складывание белья и одежды	2	<p>Повторение:Выполнение упражнения по складыванию одежды.</p> <p>Вывешивание одежды на «плечики».</p>
30-31	Чистка одежды	2	<p>Повторение:Практическое упражнение по чистки одежды щёткой</p>

32-33	Уход за обувью.	2	Повторение:Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Выполнение практического задания открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.
34-35	Чистка обуви	2	
36-37	Уход за обувью.	2	
38-39	Пришивание плоских пуговиц	2	Соблюдение последовательности действий при пришивании пуговиц. Подборка пуговиц и ниток для пришивания, определение места расположения пуговиц, разметка.Пришивание,обвивание,закрепление стойки и 3 ниток
40-41	Пришивание пуговиц на ножке	2	
<b>Обращение с кухонным инвентарём 40 часов</b>			
42-43	Обращение с посудой.	2	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).
44-45	Кухонные принадлежности(терка, венчик)	2	ПовторениеУзнавание (различение) кухонных принадлежностей
46-47	Кухонные принадлежности (овощечистка, разделочная доска)	2	

48-49	Кухонные принадлежности (шумовка, дуршлаг)	2	
50-51	Кухонные принадлежности (половник, лопаточка)	2	
52-53	Кухонные принадлежности пресс для чеснока, открывалка	2	
54-55	Различение чистой и грязной посуды	2	<p>Повторение: Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протираание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.</p>
56-57	Чистка посуды	2	
58-59	Сушка посуды	2	
60-61	Бытовые приборы	2	<p>Изучение правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором</p>
62-63	Блендер	2	
64-65	миксер	2	
66-67	Различение бытовых приборов по назначению	2	

	тостер,		электробытовым прибором
68-69	Различение бытовых приборов по назначению электрический чайник	2	
70-71	Различение бытовых приборов по назначению комбайн	2	
72-73	Различение бытовых приборов по назначению холодильник	2	
74-75	Уход за бытовыми приборами	2	Выполнение последовательных операций по мытью приборов.
76-77	Хранение посуды	2	Соблюдение правил хранения
78-79	Накрывание на стол.	2	Выполнение последовательности действий при выборе посуды и столовых приборов.
80-81	сервировка стола.	2	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.
<b>Приготовление пищи 58 часов</b>			
82-83	Приготовление блюда.	2	повторениеПодготовка к приготовлению блюда.

84-85	Выбор продуктов.	2	Соблюдение (знание) правил гигиены при приготовлении пищи. Выполнение практических заданий
86-87	Выбор инвентаря	2	
88-89	Обработка продуктов.	2	
90-91	Мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом.	2	повторениеВыполнение практических заданий. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами) Работа с тёркой, выполнение смешивания продуктов разными видами ложкой (венчиком, миксером, блендером.
92-93	Натирание продуктов на тёрке.	2	
94-95	Перемешивание продуктов	2	
96-97	Соблюдение последовательности действий при варке продукта	2	Повторение:Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта.
98-99	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта	2	Включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта.
100-101	Соблюдение последовательности действий при	2	Выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц

	варке яйца		в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.
102-103	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда	2	Практическое задание. Выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).
104-105	салат из помидор	2	Практическое задание. Выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.
106-107	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата(из огурцов)	2	
108-109	Приготовление салата из зелени	2	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата .Сортировка зелени, мытьё. Соблюдение техники безопасности при работе с ножом
110-111	Приготовление простого бутерброда	2	Выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба).Работа с тостером,

112-113	Приготовление бутерброда с овощами	2	Повторение правила безопасной работы, нарезание колбасы. Нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор)
114-115	Приготовление бутерброда с маслом	2	
116-117	Приготовление бутерброда с майонезом	2	
118-119	Приготовление бутерброда с сыром и колбасой	2	
120-121	Салат с творогом и зеленью	2	Повторить правила безопасной работы с ножом. Соблюдение последовательности действий Перебрать зелень, нарезать, размять творог. Смешивание ингредиентов, заправка растительным маслом
122-123	Осенний салат	2	Выполнять выбор продуктов (вареный картофель, морковь, крабовые палочки, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, майонез зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Использование технологической карты при приготовлении фруктового салата
124-125	Салат с перцем	2	
126-127	Фруктовый коктейль	2	Выбор молочных продуктов для коктейля. Смешивание и

128-129	Молочные напитки	2	взбивание блендером, разливание по стаканам.
130-131	Фруктовый салат	2	Мытьё и чистка фруктов. нарезание кубиками. смешивание с йогуртом. Повторение последовательности выполнения работы
132-133	Виды напитков	2	Узнавание и называние видов горячих напитков.(кисель,какао,чай)Работа по технологической карте
134-135	Виды чая	2	Просмотр видеофильма о чайных традициях России и других стран.Заваривание чая с применением полученных знаний, соблюдение техники безопасности
136-137	Замораживание и размораживание продуктов	2	Рассказ о правилах хранения продуктов при наличии холодильника и без него.
138-139	Способы хранения овощей и фруктов	2	Просмотр видеофильма «Хранение продуктов».Работа по карточкам
<b>Повторение 31 час</b>			
140-141	Чистка одежды	2	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Выполнение практического задания открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка,
142-143	Уход за обувью.	2	
144-145	Чистка обуви	2	

			натираание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом
146-147	Уход за обувью.	2	
148-149	Пришивание плоских пуговиц	2	Соблюдение последовательности действий при пришивании пуговиц.
150-151	Пришивание пуговиц на ножке	2	Подборка пуговиц и ниток для пришивания, определение места расположения пуговиц, разметка. Пришивание, обвивание ниткой, закрепление стойки и 3 ниток
152-153	Глажение утюгом.	2	Изучение ТБ. Выполнение соблюдения последовательности действий при глажении белья:
154-155	Составные части утюга	2	установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом. Выполнение складывания белья по различению составных частей утюга (дошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).
156-157	Уход за бытовыми приборами	2	Выполнение последовательных операций по мытью приборов.
158-159	Хранение посуды	2	Соблюдение правил хранения
1560-161	Накрывание на стол.	2	Выполнение последовательности действий при выборе посуды и столовых приборов.

162-163	Обращение с посудой.	2	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).
164	Виды бытовых приборов	1	Выполнение последовательных операций по мытью приборов. Соблюдение правил хранения
165	Уход за бытовыми приборами	1	

166	Хранение посуды	1	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).
167	Накрывание на стол.	1	
168	Обращение с посудой.	1	
169	Виды бытовых приборов	1	Выполнение последовательных операций по мытью приборов. Соблюдение правил хранения
170	Уход за бытовыми приборами	1	
	Итого 170 часов		

**Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство» включает:**

**Технические средства обучения**

компьютер

**Дидактические и печатные пособия для учащихся**

- предметные и сюжетные картинки, фотографии
- пиктограммы и видеозаписи действий, правил поведения и т.д.
- видеоматериалы, презентации, мультипликационные фильмы, иллюстрирующие взаимоотношения

- обучающие компьютерные программы, способствующие формированию у детей доступных представлений о ближайшем социальном окружении
- необходимые пособия: тарелки, ложки, чашки, блюда, тазы, щетки, лопатки
- специально изготовленные полотна для обучения шнурованию, застегиванию пуговиц, кнопок, молний, картины, таблицы
- предметные и сюжетные картинки, фотографии, пиктограммы с изображением действий, операций самообслуживания, используемых при этом предметов

**Лист внесения изменений в рабочую программу учебного предмета «Домоводство»**  
**Учитель \_\_\_\_\_**

№ п/ п	Реквизиты документа (приказа)	Исходная программа		Внесение изменений в программу	
		дата	тема	дата	Тема