

**КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ХАНТЫ-МАНСКИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«РАДУЖНИНСКАЯ ШКОЛА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»**

**Рабочая программа общего образования
обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)
«Домоводство»**

вариант 2

(для 7 класса)

утверждена приказом от 27.03.2023 № 105
(с изменениями от 25.08.2023 № 274)

Составитель: Н.Н. Ваганова,
учитель,
высшая квалификационная категория

Радужный
2023

ОГЛАВЛЕНИЕ

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ	4
III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.....	7
IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.....	10

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена в соответствии с адаптированной основной общеобразовательной программой образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) казенного общеобразовательного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Радужнинская школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (5-9 классы) ФГОС, вариант 2 (далее АООП с УО V-IX (вариант 2)), разработанной на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), (далее ФАООП УО (вариант 2)), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г № 1026 (<https://clck.ru/33NMkR>).

АООП с УО V-IX (вариант 2) адресована обучающимся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с тяжелыми и множественными нарушениями развития (далее ТМНР) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Домоводство» относится к предметной области «Окружающий мир» и является обязательной частью учебного плана.

В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» в 7 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 238 часа в год (7 часов в неделю).

АООП с УО V-IX (вариант 2) определяет цель и задачи учебного предмета «Домоводство».

Цель обучения – повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Основные задачи:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Раздел «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.

Раздел «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.

Раздел «Приготовление пищи».

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, полукольца) 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 или 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.

Раздел «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. Мытьё 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». 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.

Раздел «Уборка помещения и территории».

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

Содержание разделов

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов	Контрольные работы
1	Покупки	41	
2	Обращение с кухонным инвентарем	59	
3	Приготовление пищи	49	
4	Уход за вещами	43	
5	Уборка помещения и территории	34	
6	Повторение	12	
	Итого:	238	

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

- осознание своей принадлежности к определённому полу, осознание себя как «Я»;
- социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- формирование уважительного отношения к окружающим;
- овладение начальными навыками адаптации;
- освоение доступной социальной роли ученика, развитие мотивов учебной деятельности;
- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- формирование эстетических потребностей, ценностей, чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности;
- развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками, умений не создавать конфликтов;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Предметные:

- 1) *Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.*
 - Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.
 - Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
 - Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
 - Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Результаты освоения программы рассматриваются как возможные (примерные) и соразмерные с индивидуальными возможностями и специфическими образовательными потребностями обучающихся.

Система оценки достижений

Система оценки достижения возможных результатов освоения АООП с УО (вариант 2) и АООП РАС с УО (вариант 2) обеспечивает связь между требованиями ФГОС образования обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР и обучающихся с расстройствами аутистического спектра с умственной отсталостью в умеренной, тяжелой или глубокой степени, с ТМНР и образовательным процессом.

Текущая аттестация обучающихся включает в себя полугодовое оценивание результатов освоения СИПР, разработанной на основе АООП образовательной организации. Промежуточная (годовая) аттестация представляет собой оценку результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций ребенка по итогам учебного года. Для организации аттестации обучающихся применяется метод экспертной группы (на междисциплинарной основе).

Основой служит анализ результатов обучения ребенка, динамика развития его личности. Результаты анализа должны быть представлены в удобной и понятной всем членам группы форме оценки, характеризующей наличный уровень жизненной компетенции.

По итогам освоения отраженных в СИПР задач и анализа результатов обучения составляется развернутая характеристика учебной деятельности ребенка, оценивается динамика развития его жизненных компетенций. Система оценки результатов отражает степень выполнения обучающимся СИПР, взаимодействие следующих компонентов:

- что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода;
- что из полученных знаний и умений он применяет на практике;
- насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

При оценке результативности обучения должны учитываться особенности психического, неврологического и соматического состояния каждого обучающегося. Выявление результативности обучения должно происходить вариативно с учетом психофизического развития обучающегося в процессе выполнения перцептивных, речевых, предметных действий, графических работ и др. При предъявлении и выполнении всех видов заданий обучающимся должна оказываться помощь: разъяснение, показ, дополнительные словесные, графические и жестовые инструкции; задания по подражанию, совместно распределенным действиям. При оценке результативности достижений необходимо учитывать степень самостоятельности обучающегося.

В конце каждого учебного полугодия перед промежуточной оценкой достижения возможных результатов освоения адаптированной основной образовательной программы обучающимися с умственной отсталостью

(интеллектуальными нарушениями) (согласно Положению), проводится диагностическая процедура по двум направлениям:

- 1) Диагностика сформированности базовых учебных действий;
- 2) Диагностика сформированной жизненных компетенций.

Результаты анализа представляются в форме оценки, характеризующей наличный уровень жизненной компетенции. По итогам освоения отраженных в СИПР задач и анализа результатов обучения составляется развернутая характеристика учебной деятельности обучающегося, оценивается динамика развития его жизненных компетенций.

Оценка достижений производится путем фиксации фактической способности к выполнению действия или операции, обозначенной в качестве возможного личностного/ предметного результата по следующей шкале:

0 – действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем;

1 – смысл действия понимает, связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию учителя, при необходимости требуется оказание помощи;

2 – преимущественно выполняет действие по указанию учителя, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно;

3 – способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя;

4 – способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию учителя;

5 – самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

Сформированность представлений:

0 – не узнает объект;

1 – не всегда узнает объект (ситуативно);

2 – узнает объект.

На основании сравнения показателей текущей и предыдущей оценки экспертная группа делает вывод о динамике развития жизненной компетенции обучающегося с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями в развитии за год по каждому показателю по следующей шкале:

0 – отсутствие динамики или регресс;

1 – динамика в освоении минимум одной операции, действия;

2 – минимальная динамика;

3 – средняя динамика;

4 – выраженная динамика;

5 – полное освоение действия.

На основании полученных по каждому действию данных производится оценка достижения возможных личностных результатов

освоения адаптированной основной образовательной программы с фиксацией в СИПР согласно системе оценки.

Выявление представлений, умений и навыков обучающихся в каждой образовательной области должно создавать основу для корректировки СИПР, конкретизации содержания дальнейшей коррекционно-развивающей работы.

В случае затруднений в оценки сформированности действий, представлений в связи с отсутствием видимых изменений, обусловленных тяжестью имеющихся у обучающегося нарушений, следует оценивать его эмоциональное состояние, другие возможные личностные результаты.

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока	Тема урока	Ко-во часов	Примечание
	Повторение	2	
1.	Техника безопасности на уроках домоводства.	1	
2.	Домоводство как наука ведения домашнего хозяйства.	1	
	Уборка помещения и территории	11	
3.	Техника безопасности при уборке территории.	1	
4.	Инвентарь для уборки территории.	1	
5.	Уход за инвентарем для уборки территории.	1	
6.	Узнавание и различение инвентаря для уборки территории.	1	
7.	Практическая работа с метлой. Подметание территории.	1	
8.	Подметание территории.	1	
9.	Практическая работа с граблями. Уборка территории.	1	
10.	Сгребание травы и листьев.	1	
11.	Уборка бытового мусора.	1	
12.	Уборка территории.	1	
13.	Уборка территории.	1	
	Покупки	41	
14.	Мы идем в магазин.	1	
15.	Планирование покупок.	1	
16.	Составление списка покупок.	1	
17.	Правила поведения в магазине.	1	
18.	Расположение отделов в магазине.	1	
19.	Ориентация в расположении отделов магазина.	1	
20.	Ориентация в расположении кассы.	1	
21.	Ориентация в магазине по вывескам.	1	
22.	Этапы покупки в продовольственном магазине.	1	
23.	Нахождение нужного товара в магазине.	1	
24.	Обращение за помощью к сотрудникам магазина.	1	
25.	Покупка нескольких продуктов в одном отделе.	1	
26.	Покупка нескольких продуктов в разных отделах.	1	
27.	Последовательность действий при взвешивании товара.	1	

28.	Взвешивание товара в магазине.	1	
29.	Наличный расчет на кассе.	1	
30.	Безналичный расчет на кассе.	1	
31.	Складывание покупок в сумку.	1	
32.	Сортировка покупок.	1	
33.	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	
34.	Супермаркет: ассортимент товаров.	1	
35.	Отделы супермаркета.	1	
36.	Правила выбора товаров в супермаркете.	1	
37.	Этапы покупки в супермаркете.	1	
38.	Покупка нескольких товаров в одном отделе.	1	
39.	Покупка нескольких товаров в разных отделах.	1	
40.	Покупаем в супермаркете.	1	
41.	Этапы покупки в непродовольственном магазине.	1	
42.	Магазин одежды.	1	
43.	Планирование покупок в магазине одежды.	1	
44.	Как правильно выбрать одежду в магазине.	1	
45.	Размеры одежды.	1	
46.	Покупаем одежду.	1	
47.	Магазин обуви.	1	
48.	Планирование покупок в магазине обуви.	1	
49.	Как правильно выбрать обувь в магазине.	1	
50.	Размеры обуви.	1	
51.	Покупаем обувь.	1	
52.	Мы идём за покупками.	1	
53.	Я – покупатель.	1	
54.	Бюджет семьи.	1	
	Обращение с кухонным инвентарем	59	
55.	Техника безопасности при работе с кухонным инвентарём.	1	
56.	Правила гигиены при работе с кухонным инвентарём.	1	
57.	Предметы посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка).	1	
58.	Предметы посуды для сервировки стола (ложка, вилка, нож).	1	
59.	Кухонные принадлежности (терка, венчик, овощечистка).	1	
60.	Практическое применение кухонных принадлежностей (терка).	1	
61.	Практическое применение кухонных принадлежностей (венчик).	1	

62.	Практическое применение кухонных принадлежностей (овощечистка).	1	
63.	Кухонные принадлежности (разделочная доска, шумовка).	1	
64.	Практическое применение кухонных принадлежностей (разделочная доска).	1	
65.	Практическое применение кухонных принадлежностей (шумовка).	1	
66.	Кухонные принадлежности (дуршлаг, половник).	1	
67.	Практическое применение кухонных принадлежностей (дуршлаг).	1	
68.	Практическое применение кухонных принадлежностей (половник).	1	
69.	Различение чистой и грязной посуды.	1	
70.	Инвентарь для мытья посуды.	1	
71.	Этапы мытья и сушки посуды.	1	
72.	Последовательность действий при мытье и сушке посуды.	1	
73.	Мытье посуды.	1	
74.	Мы моем посуду.	1	
75.	Общие правила и техника безопасности при пользовании электробытовыми приборами.	1	
76.	Электробытовые приборы (холодильник, электрическая плита).	1	
77.	Электробытовые приборы (электрический чайник, микроволновая печь).	1	
78.	Электробытовые приборы (тостер, блендер).	1	
79.	Различение бытовых приборов по назначению.	1	
80.	Последовательность действий при пользовании холодильником.	1	
81.	Техника безопасности при пользовании холодильником.	1	
82.	Как правильно обслуживать холодильник.	1	
83.	Мытье холодильника.	1	
84.	Электробытовой прибор - электрическая плита.	1	
85.	Техника безопасности при пользовании электрической плитой.	1	
86.	Соблюдение последовательности действий при пользовании электрической плитой.	1	
87.	Как правильно обслуживать электрическую плиту.	1	
88.	Мытье и чистка электрической плиты.	1	
89.	Техника безопасности при пользовании электрическим чайником.	1	
90.	Соблюдение последовательности действий при пользовании электрическим чайником.	1	
91.	Как правильно обслуживать электрический чайник.	1	
92.	Техника безопасности при пользовании микроволновой печью.	1	
93.	Последовательность действий при пользовании микроволновой печью.	1	
94.	Техника безопасности при пользовании тостером.	1	
95.	Последовательность действий при пользовании тостером.	1	
96.	Как правильно обслуживать тостер.	1	

97.	Чаепитие. Выбор посуды и столовых приборов.	1	
98.	Последовательность действий при сервировке стола к чаепитию.	1	
99.	Чаепитие. Встречаем гостей.	1	
100.	Накрывание на стол к завтраку. Выбор посуды и столовых приборов.	1	
101.	Последовательность действий при сервировке стола к завтраку.	1	
102.	Сервируем стол к завтраку.	1	
103.	Накрывание на стол к обеду. Выбор посуды и столовых приборов.	1	
104.	Последовательность действий при сервировке стола к обеду.	1	
105.	Сервируем стол к обеду.	1	
106.	Повторение.	1	
107.	Накрывание на стол к ужину. Выбор посуды и столовых приборов.	1	
108.	Последовательность действий при сервировке стола к ужину.	1	
109.	Сервируем стол к ужину.	1	
110.	Правила эстетичной сервировки стола.	1	
111.	Правила поведения за столом.	1	
112.	Мы принимаем гостей.	1	
113.	Мы принимаем гостей.	1	
	Приготовление пищи	49	
114.	Подготовка к приготовлению блюда.	1	
115.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	
116.	Различение растений огорода (овощи, пряная зелень).	1	
117.	Различение растений сада (фрукты, ягоды).	1	
118.	Способы переработки овощей.	1	
119.	Замораживание овощей.	1	
120.	Способы переработки фруктов.	1	
121.	Замораживание фруктов.	1	
122.	Способы переработки ягод.	1	
123.	Замораживание ягод.	1	
124.	Правила хранения овощей, фруктов.	1	
125.	Техника безопасности при приготовлении пищи.	1	
126.	Рецепт блюда.	1	
127.	Составление меню.	1	
128.	Подготовка к приготовлению блюда, выбор необходимых продуктов.	1	
129.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1	
130.	Обработка продуктов.	1	

131.	Мытье продуктов.	1	
132.	Чистка овощей.	1	
133.	Чистка сырых овощей овощечисткой.	1	
134.	Резание овощей.	1	
135.	Чистка варёных овощей.	1	
136.	Нарезание варёных овощей кубиками.	1	
137.	Нарезание варёных овощей кольцами.	1	
138.	Нарезание варёных овощей полукольцами.	1	
139.	Натирание овощей на тёрке.	1	
140.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1	
141.	Этапы приготовления бутерброда: выбор кухонного инвентаря, продуктов в нарезке (хлеб, масло, сыр).	1	
142.	Приготовление бутерброда (хлеб, масло, сыр).	1	
143.	Этапы приготовления бутерброда: выбор кухонного инвентаря, продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, помидоры).	1	
144.	Приготовление бутерброда (хлеб, колбаса, помидоры).	1	
145.	Этапы приготовления бутерброда: выбор кухонного инвентаря, продуктов в нарезке (хлеб, сыр, огурец).	1	
146.	Приготовление бутерброда (хлеб, сыр, огурец).	1	
147.	Приготовление бутерброда (хлеб, колбаса, сыр, листья салата).	1	
148.	Салат – корзина витаминов.	1	
149.	Последовательность приготовления салата из варёных овощей.	1	
150.	Выбор продуктов для приготовления овощного салата из вареных овощей.	1	
151.	Выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска и др.).	1	
152.	Последовательность приготовления салата из варёных овощей.	1	
153.	Приготовление овощного салата из варёных овощей.	1	
154.	Последовательность варки яиц	1	
155.	Последовательность действий при варке продукта: включение электрической плиты.	1	
156.	Последовательность действий при варке продукта: набирание воды, закладывание продукта в воду.	1	
157.	Последовательность действий при варке продукта: постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время.	1	
158.	Последовательность действий при варке продукта: выключение электрической плиты, вынимание продукта.	1	
159.	Последовательность действий при жарке продукта: включение электрической плиты,	1	

	наливание масла, выкладывание продукта на сковороду.		
160.	Последовательность действий при жарке продукта: постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта.	1	
161.	Последовательность действий при жарке продукта: проверка готовности, выключение электрической плиты, снятие продукта.	1	
162.	Мы - кулинары.	1	
	Уход за вещами	1	
163.	Стирка. Виды стирки: ручная, машинная.	1	
164.	Техника безопасности при стирке белья.	1	
165.	Определение необходимости стирки.	1	
166.	Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье).	1	
167.	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань).	1	
168.	Сортировка белья по назначению (постельное, кухонное белье, одежда).	1	
169.	Сортировка белья по предметам одежды (майки, брюки, рубашки, носки).	1	
170.	Ручная стирка. Наполнение емкости водой.	1	
171.	Выбор моющего средства.	1	
172.	Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	
173.	Замачивание белья.	1	
174.	Застирывание белья.	1	
175.	Полоскание белья.	1	
176.	Выжимание белья.	1	
177.	Вывешивание белья на просушку.	1	
178.	Стирка носков.	1	
179.	Стиральная машина и её части.	1	
180.	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	1	
181.	Правила техники безопасности при пользовании стиральной машиной.	1	
182.	Закладывание белья в машину.	1	
183.	Установка программы, температурного режима.	1	
184.	Вынимание белья из машины.	1	
185.	Вывешивание белья.	1	
186.	Мытье (сушка) машины.	1	
187.	Утюг и его части.	1	
188.	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	1	
189.	Правила техники безопасности при пользовании утюгом.	1	
190.	Глажение и складывание полотенец.	1	

191.	Глажение и складывание наволочки.	1	
192.	Глажение и складывание простыни.	1	
193.	Глажение и складывание пододеяльника.	1	
194.	Глажение и складывание футболки.	1	
195.	Глажение и складывание рубашки.	1	
196.	Глажение и складывание кофты.	1	
197.	Чистка одежды.	1	
198.	Складывание летних и зимних вещей на хранение.	1	
199.	Уход за обувью. Определение необходимости чистки, мытья обуви.	1	
200.	Протираание обуви влажной тряпкой.	1	
201.	Протираание обуви сухой тряпкой.	1	
202.	Просушивание обуви.	1	
203.	Выбор чистящего средства для чистки обуви.	1	
204.	Чистка обуви.	1	
205.	Уход за обувью.	1	
	Уборка помещения и территории	23	
206.	Техника безопасности при работе с инвентарём для уборки помещения.	1	
207.	Уборка мебели.	1	
208.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1	
209.	Вытирание поверхности мебели.	1	
210.	Последовательность действий при мытье поверхностей мебели.	1	
211.	Мытьё поверхностей мебели.	1	
212.	Последовательность действий при подметании пола.	1	
213.	Сметание мусора на полу в определенное место.	1	
214.	Подметание пола.	1	
215.	Техника безопасности при работе с пылесосом.	1	
216.	Устройство пылесоса.	1	
217.	Подготовка пылесоса к работе.	1	
218.	Последовательность действий при уборке пылесосом.	1	
219.	Уборка пылесосом.	1	
220.	Уход за электробытовыми приборами для уборки помещения.	1	
221.	Техника безопасности при мытье пола.	1	
222.	Последовательность действий при мытье пола.	1	
223.	Уборка помещения.	1	
224.	Правила безопасности при работе с уборочным инвентарём.	1	

225.	Уборка бытового мусора.	1	
226.	Подметание, уборка территории.	1	
227.	Сгребание листьев и травы.	1	
228.	Уборка территории.	1	
	Повторение	10	
229.	Правила покупок в продовольственном магазине и супермаркете.	1	
230.	Правила покупок в непродовольственном магазине.	1	
231.	Посуда и кухонные принадлежности.	1	
232.	Правила обращения с кухонным инвентарем.	1	
233.	Искусство приготовления пищи.	1	
234.	Ручная и машинная стирка.	1	
235.	Повторение.	1	
236.	Уход за вещами и обувью.	1	
237.	Уборка помещения.	1	
238.	Уборка территории.	1	
	Итого за год: 238 часов.		

**Содержание интеграции (тематическое планирование) модуля «Финансовая грамотность»
в рамках изучения учебного предмета «Домоводство» в 7б классе**

№ урока	Тема учебного предмета	Тематика включения (интеграции)
2	Домоводство – наука ведения домашнего хозяйства.	Правила экономии (Модуль 4. «Полезные экономические навыки и привычки в быту»).
15	Планирование покупок.	Откуда берутся деньги и на что тратятся?(Модуль 2. «Деньги и цена(стоимость)»).
54	Бюджет семьи.	Доходы и расходы семьи (Модуль 2. «Деньги и цена» (стоимость)
128	Подготовка к приготовлению блюда, выбор необходимых продуктов.	Доходы и расходы семьи (Модуль 2. «Деньги и цена» (стоимость)
229	Правила покупок в продовольственном магазине и супермаркете.	Не всё золото, что блестит! (Модуль 3. «Реклама: правда и ложь, разум и чувства, желания и возможности»).
230	Правила покупок в непродовольственном магазине.	Не всё золото, что блестит! (Модуль 3. «Реклама: правда и ложь, разум и чувства, желания и возможности»).