

**КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО 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 8 класса)

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

Составитель: Шевелёва Е.А.,
учитель начальных классов,
высшая квалификационная категория

Радужный
2023

ОГЛАВЛЕНИЕ

I. Пояснительная записка.....	3
II. Содержание обучения.....	4
III. Планируемые результаты	7
IV. Тематическое планирование.....	11

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), составленной 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 8 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 238 часов в год (7 часов в неделю).

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

Цель обучения: повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи обучения:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами;
- устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимися способствующих позитивному восприятию школьников требований и просьб учителя;
- привлекать внимание обучающихся к обсуждаемой на уроке информации, активизации познавательной деятельности обучающихся;
- формирование финансовой грамотности, умения воспринимать информацию, представленную в различных формах.

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Раздел 1: Покупки

Основные задачи раздела: формировать понятие о местах и способах осуществления покупок.

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 2:Обращение с кухонным инвентарём

Основные задачи раздела: формирование умений обращения 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). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.

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.

Раздел 3:Приготовление пищи

Основные задачи раздела: освоение простейших действий по приготовлению 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. Нарезание продуктов. Перемешивание продуктов ложкой. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. 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. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. 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.

Раздел 4: Уход за вещами

Основные задачи раздела: формирование умений по уходу за вещами.

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Замачивание белья. Полоскание белья. Отжим белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, замачивание 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 мытьё обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой,

протираание 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 5: Уборка помещения и территории

Основные задачи раздела: формирование умений по уборке помещения и обращения с уборочным инвентарем.

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.

Для того чтобы обучающиеся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития успешно освоили программу по предмету «Домоводство» педагогу необходимо: широко использовать наглядный материал, многократное повторение изучаемых понятий, предметов и явлений, практических действий. Максимально опираться на чувственный опыт ребенка, учитывать индивидуальные особенности каждого ученика, создавать условия для включения каждого ребенка в коллективную деятельность. Приоритетным направлением в обучении является игровая практико-ориентированная деятельность. Деятельность педагога должна носить практическую направленность, позволяющую подготовить детей к доступным для них видам труда, социальной адаптации. Необходимо использовать технические средства обучения, компьютер и дидактические материалы, соблюдать охранительный режим. Необходим замедленный темп обучения.

Содержание разделов

№ п/п	Название раздела, тем	Количество часов	Контрольные работы
1	<i>Раздел 1: Покупки</i>	32	
2	<i>Раздел 2: Обращение с кухонным инвентарем</i>	57	

3	Раздел 3: Приготовление пищи	59	
4	Раздел 4: Уход за вещами	49	
5	Раздел 5: Уборка помещений и территории	41	

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

- основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»
- социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- формирование уважительного отношения к окружающим;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Предметные

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;
- умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;
- 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 ребёнка, 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 распределённым 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 оценке 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

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Примечания
Покупки		32	
1	Виды торговых предприятий	1	
2	Значение торговых предприятий	1	
3	Виды магазинов	1	
4	Выбор места совершения покупок	1	
5	Отделы продовольственных магазинов	1	
6	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы	1	
7	Ориентация в магазине по вывескам	1	
8	Планирование покупок. Семейный бюджет. Доход-расход	1	
9	Виды товара. Понятие цены. Стоимость товара	1	
10	Продуктовый магазин	1	
11	Планирование покупок в продуктивном магазине	1	
12	Обращение за помощью к сотрудникам магазина	1	
13	Нахождение нужного товара в магазине	1	
14	Покупка нескольких продуктов в одном отделе	1	
15	Срок годности продуктов	1	
16	Покупка нескольких продуктов в разных отделах	1	
17	П. р. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара	1	
18	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе. Как пользоваться банковской картой	1	
19	П. р. Оплата покупок	1	
20	Складывание покупок в сумку	1	
21	Раскладывание продуктов в места хранения	1	
22	П.р. Раскладывание продуктов в места хранения	1	
23	Экскурсия в продуктовый магазин	1	
24	Магазин одежды	1	
25	Планирование покупок в магазине одежды	1	
26	Обувной магазин	1	

27	Планирование покупок в обувном магазине	1
28	Магазин промышленных товаров	1
29	Планирование покупок в магазине промышленных товаров. «Хочу» или «нужно»	1
30	Книжный магазин	1
31	Планирование покупок в книжном магазине. Понятия «дорого» и «дешево»	1
32	Правила поведения в магазине	1
	Обращение с кухонным инвентарём	57
33	Правила гигиены на кухне	1
34	Кухонная мебель. Функции	1
35	Посуда для сервировки стола. «Хороший хозяин в семье — одно из условий ее благополучия»	1
36	Последовательность действий при сервировке стола	1
37	П.р. Сервировка стола для завтрака	1
38	П.р. Сервировка стола для обеда	1
39	П.р. Сервировка стола для ужина	1
40	Кухонная посуда	1
41	Различение предметов посуды для приготовления пищи (нож)	1
42	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода)	1
43	Различение предметов посуды для приготовления пищи (чайник)	1
44	Различение кухонных принадлежностей (половник, шумовка)	1
45	Различение кухонных принадлежностей (разделочная доска)	1
46	Различение кухонных принадлежностей (венчик, лопаточка)	1
47	Различение предметов посуды для приготовления пищи (ножницы, картофелемялка)	1
48	Различение предметов посуды для приготовления пищи (терка, овощечистка)	1
49	Различение предметов посуды для приготовления пищи (пресс для чеснока, открывалка)	1
50	Техника безопасности при пользовании кухонными принадлежностями	1
51	Различение чистой и грязной посуды	1
52	Очищение остатков пищи с посуды	1
53	Различение моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды	1
54	Выбор моющих средств. Отличие реальных потребностей от навязанных	1

55	Замачивание посуды	1
56	Протирание посуды губкой	1
57	Чистка посуды	1
58	Ополаскивание, сушка посуды	1
59	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды	1
60	П.р. Мытье, сушка посуды	
61	Раскладывание столовых приборов и посуды в места хранения	1
62	П.р. Раскладывание столовых приборов и посуды в места хранения	
63	Бытовые приборы в доме. Потребности. Виды потребности	1
64	Обращение с бытовыми приборами	1
65	Различение бытовых приборов по назначению (блендер)	1
66	Различение бытовых приборов по назначению (миксер)	1
67	Различение бытовых приборов по назначению (тостер)	1
68	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник)	1
69	Различение бытовых приборов по назначению (комбайн)	1
70	Различение бытовых приборов по назначению (холодильник)	1
71	Различение бытовых приборов по назначению (электрическая плита).	1
72	Правила техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами	1
73	Соблюдение последовательности действий при пользовании блендером	1
74	Соблюдение последовательности действий при пользовании миксером	1
75	Соблюдение последовательности действий при пользовании тостером.	1
76	Соблюдение последовательности действий при пользовании электрическим чайником	1
77	Соблюдение последовательности действий при пользовании комбайном	1
78	Соблюдение последовательности действий при пользовании холодильником	1
79	Соблюдение последовательности действий при пользовании электрической плитой	1
80	Уход за бытовыми приборами	1
81	П.р. Мытье блендера	1
82	П.р. Мытье миксера	1
83	П.р. Мытье (чистка) тостера	1
84	П.р. Мытье электрического чайника	1

85	П.р. Мытье комбайна	1
86	П.р. Мытье холодильника	1
87	П.р. Мытье электрической плиты	1
88	Места хранения бытовых приборов	1
	Приготовление пищи	59
89	Различение растений огорода (овощи, пряная зелень)	1
90	Различение растений сада (фрукты, ягоды)	1
91	Способы переработки овощей	1
92	Замораживание овощей	1
93	Способы переработки фруктов	1
94	Замораживание фруктов	1
95	Способы переработки ягод	1
96	Замораживание ягод	1
97	Правила хранения овощей, фруктов. Сроки хранения овощей и фруктов	1
98	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи	1
99	Знакомство с понятием рецепт. Книга рецептов	1
100	Выбор продуктов для приготовления блюда	1
101	Выбор инвентаря для приготовления блюда	1
102	Обработка продуктов	1
103	Мытье продуктов	1
104	Чистка сырых овощей овощечисткой	1
105	Правила работы с ножом. Резание овощей ножом	1
106	Актуализация ранее изученного (усвоенного) материала	1
107	П.р. Нарезание сырых овощей кубиками	1
108	П.р. Нарезание сырых овощей кольцами	1
109	П.р. Нарезание сырых овощей полукольцами	1
110	П.р. Натирание сырых овощей на тёрке	1
111	Перемешивание овощей ложкой	1
112	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи	1
113	Выбор продуктов для приготовления овощного салата из свежих овощей. Себестоимость блюда	1
114	Выбор кухонного инвентаря для приготовления салата из свежих овощей (салатница, нож, ложка, разделочная доска)	1

115	П.р. Приготовление овощного салата из свежих овощей	1
116	П.р. Приготовление овощного салата из свежих овощей	1
117	Соблюдение последовательности действий при варке овощей	1
118	П.р. Отваривание овощей для салата	1
119	П.р. Нарезание варёных овощей кубиками	1
120	П.р. Нарезание варёных овощей кольцами	1
121	П.р. Нарезание варёных овощей полукольцами	1
122	П.р. Натирание варёных овощей на тёрке	1
123	Выбор продуктов для приготовления овощного салата из вареных овощей	1
124	Выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки)	1
125	Открывание банок с горошком	1
126	Открывание банки с огурцами	1
127	П.р. Приготовление овощного салата из варёных овощей	1
128	П.р. Приготовление овощного салата из варёных овощей	1
129	Перемешивание овощей ложкой	1
130	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи	1
131	Виды теста. Приготовление изделий из теста	1
132	Блины. Рецепт приготовления блинов	1
133	Выбор продуктов для приготовления блинов	1
134	Выбор кухонного инвентаря для приготовления блинов (миска, венчик, ложка, сковорода, тарелка)	1
135	Соблюдение последовательность действий при приготовлении блинов	1
136	П.р. Приготовление блинного теста	1
137	Перемешивание продуктов венчиком при приготовлении блинного теста	1
138	Соблюдение последовательности действий при выпекании блинов	1
139	П.р. Выпекание блинов	1
140	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи	1
141	Соблюдение последовательности действий при варке яйца	1
142	П.р. Варка яйца	1
143	Виды бутербродов	1
144	Соблюдение последовательности действий при приготовлении простого бутерброда. П.р. Приготовление простого бутерброда	1

145	Соблюдение последовательности действий при приготовлении сложного бутерброда. П.р. Приготовление сложного бутерброда	1
146	Соблюдение последовательности действий при приготовлении закрытого бутерброда. П.р. Приготовление закрытого бутерброда	1
147	Соблюдение последовательности действий при приготовлении открытого бутерброда. П.р. Приготовление открытого бутерброда	1
148	Соблюдение последовательности действий при приготовлении горячего бутерброда. П.р. Приготовление горячего бутерброда	1
	Уход за вещами	49
149	Уход за одеждой. Определение необходимости стирки. Представления о своем, чужом и общем	1
150	Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье)	1
151	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань)	1
152	Сортировка белья по назначению (постельное, кухонное белье, одежда)	1
153	Сортировка белья по предметам одежды (майки, брюки, рубашки, носки)	1
154	Ручная стирка. Наполнение емкости водой	1
155	Выбор моющего средства	1
156	Отмеривание необходимого количества моющего средства	1
157	Замачивание белья	1
158	Застирывание белья	1
159	Полоскание белья	1
160	Выжимание белья	1
161	Вывешивание белья на просушку	1
162	П.р. Стирка кухонного полотенца	1
163	Стиральная машина и её части	1
164	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины	1
165	Правила техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами	1
166	Закладывание белья в машину	1
167	Установка программы, температурного режима	1
168	Вынимание белья из машины	1
169	Вывешивание белья	1
170	Мытье (сушка) машины	1
171	Утюг и его части	1
172	Соблюдение последовательности действий при глажении белья	1

173	Правила техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами	1
174	П.р. Глажение и складывание полотенец	1
175	П.р. Глажение и складывание наволочки	1
176	П.р. Глажение и складывание простыни	1
177	П.р. Глажение и складывание пододеяльника	1
178	П.р. Глажение и складывание пододеяльника	1
179	П.р. Глажение футболки	1
180	П.р. Глажение рубашки	1
181	П.р. Глажение рубашки	1
182	П.р. Глажение брюк	1
183	П.р. Глажение брюк	1
184	П.р. Глажение кофты	1
185	П.р. Глажение платья	1
186	П.р. Глажение платья	1
187	П. р. Вывешивание одежды на «плечики»	1
188	Инвентарь для чистки одежды	1
189	П.р. Чистка одежды. Бережливая вещь два века живёт	1
190	Складывание зимних вещей на хранение	1
191	Складывание летних вещей на хранение	1
192	Уход за обувью. Определение необходимости чистки, мытья обуви	1
193	Протирание обуви влажной тряпкой	1
194	Протирание обуви сухой тряпкой	1
195	Просушивание обуви	1
196	Выбор чистящего средства для чистки обуви	1
197	Уход за обувью Чистка обуви	1
	Уборка помещения	41
198	Уборка помещения. Санитарно - гигиенические требования к жилому помещению. Коммунальное благо и способы его экономии	1
199	Периодичность уборки жилых помещений: ежедневная, еженедельная, сезонная	1
200	Предметы, инвентарь и средства по уходу за жилым помещением	1
201	Правила безопасности при уборке жилых помещений	1
202	Сухая уборка и влажная уборка	1

203	Уборка мебели Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	1
204	Вытирание поверхности мебели	1
205	Вытирание предметов интерьера	1
206	Раскладывание предметов интерьера по местам	1
207	Части пылесоса Различение основных частей пылесоса	1
208	Правила техники безопасности при работе с пылесосом	1
209	Подготовка пылесоса к работе	1
210	Последовательность действий при уборке пылесосом	1
211	Чистка поверхности пылесосом	1
212	Чистка мягкой мебели пылесосом	1
213	П. р. Чистка мягкой мебели пылесосом	1
214	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место	1
215	Уборка пола.Заметание мусора на совок	1
216	Соблюдение последовательности действий при подметании пола	1
217	П.р. Заметание пола	1
218	Мытье пола	1
219	Последовательность действий при мытье пола	1
220	П. р. Наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки	1
221	П. р. Мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок	1
222	Мытьё зеркала	1
223	Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала	1
224	П.р. Мытьё зеркала	1
225	Мытьё окна	1
226	Соблюдение последовательности действий при мытье окна	1
227	П.р. Мытьё окна	1
228	Актуализация ранее изученного (усвоенного) материала	1
Уборка территории		
229	П. р. Уборка бытового мусора	1
230	П. р. Уборка бытового мусора	1
231	П.р. Сгребание травы и листьев	1
232	П.р. Сгребание травы и листьев	1

233	П.р. Сбор сухих листьев в мусорный пакет	1
234	П.р. Сбор сухих листьев в мусорный пакет	1
235	П. р. Подметание территории	1
236	П. р. Подметание территории	1
237	П. р. Уход за уборочным инвентарем	1
238	П. р. Уборка инвентаря для уборки территории на место хранения Человек рожден для труда	1

Содержание интеграции (тематическое планирование) модуля «Финансовая грамотность» в рамках изучения учебного предмета «Домоводство» в 8^б классе

№ урока	Тема учебного предмета	Тематика включения (интеграция)
8	Планирование покупок	(Модуль 4. Полезные экономические навыки и привычки в быту) Семейный бюджет. Доход-расход.
9	Виды товара	(Модуль 2. Деньги и цена (стоимость)). Понятие цены. Стоимость товара.
18	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	(Модуль 2. Деньги и цена (стоимость)). Как пользоваться банковской картой.
29	Планирование покупок в магазине промышленных товаров.	(Модуль 3. Реклама: правда и ложь, разум и чувства, желания и возможности.) «Хочу» или «нужно».
31	Книжный магазин Планирование покупок в книжном магазине	(Модуль 2. Деньги и цена (стоимость)). Понятия «дорого» и «дешево»
35	Посуда для сервировки стола	(Модуль 4. Полезные экономические навыки и привычки в быту.) «Хороший хозяин в семье — одно из условий ее благополучия».
54	Выбор моющих средств	(Модуль 3. Реклама: правда и ложь, разум и чувства, желания и возможности.) Отличие реальных потребностей от навязанных.
63	Бытовые приборы в доме	(Модуль 2. Деньги и цена (стоимость)). Потребности. Виды потребности.
97	Правила хранения овощей, фруктов	(Модуль 1. Труд и продукт труда (товар)).

113	Выбор продуктов для приготовления овощного салата из свежих овощей	Сроки хранения овощей и фруктов. (Модуль 2. Деньги и цена (стоимость)). Себестоимость блюда.
149	Уход за одеждой Определение необходимости стирки	(Модуль 4.Полезные экономические навыки и привычки в быту.) Представления о своем, чужом и общем.
189	П.р. Чистка одежды	(Модуль 1. Труд и продукт труда (товар)). Бережливая вещь два века живёт.
198	Уборка помещения. Санитарно - гигиенические требования к жилому помещению	(Модуль 4.Полезные экономические навыки и привычки в быту.) Коммунальное благо и способы его экономии.
238	П. р. Уборка инвентаря для уборки территории на место хранения	(Модуль 1. Труд и продукт труда (товар)). Человек рожден для труда.