

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа № 607
Пушкинского района Санкт-Петербурга

Принята на заседании педагогического совета ГБОУ ООШ № 607
Протокол № 1 от 26.08.2025 г.

«Согласовано»	«Утверждаю»
_____ Заместитель директора ГБОУ школы № 607 Дворянкина Е.В.	_____ Директор ГБОУ школы № 607 Шамина Л. Н. Приказ № 56/3 от 26.08.2025 г.

**Рабочая программа
по предмету: «Домоводство»
для обучающихся 11 «А» класса**

Срок реализации 2025-2026 учебный год

Автор-разработчик: Еремеева Галина Ивановна

Учитель класса «Особый ребенок» высшей квалификационной категории

Санкт-Петербург
2025

Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» в 11-а классе составлена на основе: адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с нарушениями интеллекта ГБОУ школы № 607 Пушкинского района Санкт - Петербурга, 2 вариант, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации, от 24 ноября 2022 года № 1026.

Рабочая программа, в соответствии с учебным планом ГБОУ школы № 607, на 2025-2026 учебный год рассчитана на 170 часов, (исходя из 34 учебных недели в году).

При разработке программы учитывались индивидуальные особенности учащихся. В классе обучается 6 детей. Дети с диагнозом: нарушения интеллекта умеренной, тяжелой и глубокой степени, ТМНР. Уровень детей разный. Не все способны воспринимать информацию на слух, выполнять команды учителя, ориентироваться во временных и пространственных понятиях. Речью владеют только два ученика из класса, но у них имеются полиморфные нарушения звукопроизношения, речь периодически бывает невнятна. У четверых детей практически полное отсутствие речи (иногда, при определённых ситуациях появляется частичное звукопроизношение, звукоизвлечение). Речевые навыки на бытовом уровне не развиты, представлены в очень скучном словарном запасе. У детей в результате тяжелых множественных нарушений интеллекта недостаточно развита перцептивная (сенсорная) сфера по данному предмету, вследствие этого они испытывают значительные трудности в усвоении учебного материала. У детей также отмечается скованность, неполный объём движений, недоразвитие мелкой моторики и зрительно-двигательной координации. На уроках дети быстро устают, отличаются пониженнной работоспособностью. Все психические процессы развиты слабо. Внимание непроизвольное, крайне рассеянное, неустойчивое. Нарушена как логическая, так и механическая память. Графомоторные навыки у детей не сформированы.

Коррекционная направленность реализации программы обеспечивается через использование в образовательном процессе специальных методов и приемов, создание специальных условий, распределения содержания программы, исходя, из психофизиологических особенностей класса и предполагает индивидуальное психолого-педагогическое сопровождение.

Программа может быть реализована, как в очной, так и в дистанционной форме обучения.

Реализация учебной программы обеспечивается УМК, утвержденным приказом по ГБОУ школа № 607 от 26 августа 2025 года, в списке учебников, используемых в 2025-2026 учебном году.

Требования к уровню подготовки учащегося.

Личностные результаты:

- проявление познавательного интереса к объектам, созданным и использованным человеком;
- проявление и выражение своих эмоций;
- соблюдение элементарных правил безопасного использования предметов в быту;
- представление социальных ролей людей;
- восприятие и понимание инструкции педагога;
- обозначение своего понимания или непонимания вопроса;
- выражение своих эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- обращение за помощью к педагогу или другому человеку, принятие чужой помощи;
- умение работать в совместной, коллективной деятельности.

Предметные результаты:

Достаточный уровень:

1. умение ориентироваться в расположении отделов магазина, рынка, находить кассу, выбирать нужный отдел магазина для совершения покупок;
2. умение выбирать и пользоваться орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений (веник, швабра, мыло, средство для мытья посуды);
3. умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения продуктов;
4. умение выполнять доступные бытовые виды работ: уборку помещения, ручную стирку, сервировку стола, машинную стирку и глажение белья с помощью учителя, мытьё окон и зеркал, уборку бытового мусора;
5. умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику (микроволновая печь, холодильник, чайник, тостер, миксер, стиральная машина);
6. умение соблюдать правила безопасности в работе с бытовыми электроприборами, с острыми, режущими предметами;
7. умение готовить простые и горячие бутерброды;
8. умение нарезать фрукты и овощи кубиками (кольцами), готовить салаты;
9. умение соблюдать последовательность действий при варке яйца;
10. умение готовить десерты с помощью учителя

Минимальный уровень:

1. умение выполнять простые поручения в доступной форме, связанные с уборкой рабочего места, сервировкой и уборкой столов с помощью учителя;
2. умение ориентироваться в расположении отделов магазина, нахождение кассы в магазине с помощью учителя;
3. умение выбирать несколько товаров в магазине с помощью учителя;
4. умение выполнять отдельные действия (из конкретных поручений) по подражанию и по инструкции учителя;
5. умение выбирать и пользоваться орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений (веник, совок, мыло, средство для мытья посуды);
6. умение ориентироваться в простых бытовых решениях, связанных с чистотой (гигиеной) и опрятностью;
7. умение решать элементарные бытовые задачи с учетом собственных желаний и потребностей;
8. соблюдение режима дня и правил гигиены, умение следить за своим внешним видом;
9. умение выполнять доступные бытовые виды работ;
10. умение готовить простые бутерброды с помощью учителя

Предмет «Домоводство» интегрируется с предметами «Человек», «Окружающий социальный мир», «Профильный труд», коррекционными курсами «Нравственное развитие», «Альтернативная коммуникация».

Содержание разделов рабочей программы

Разделы программы	Количество часов	Содержание
Покупки	24	<ul style="list-style-type: none">• Планирование покупок.• Выбор места совершения покупок.• Ориентация в расположении отделов магазина (молочный,

		<p>хлебобулочный, напитки), кассы. Нахождение нужного товара в магазине.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, складывание покупок в сумку. • Раскладывание продуктов в места хранения.
Уход за вещами	43	<p>Ручная стирка.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Машинная стирка.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Различие 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. <p>Глажение утюгом.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Различие 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.

Обращение с кухонным инвентарем	23	<p>Обращение с посудой.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). • Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (разделочная доска). • 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. <p>Обращение с бытовыми приборами.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник, микроволновая печь, холодильник). • 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 солонок и ваз, расставление блюд.
Приготовление пищи	39	<p>Подготовка к приготовлению блюда.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Назначение кухонной мебели. • Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. • Обработка продуктов. • Наливание жидкостей в кружку (стакан). • Узнавание на вкус холодных напитков. • Правила хранения продуктов. • Заваривание чая • Перемешивание сахара ложкой. • Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи <p>Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, сыр, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание сыра, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом и колбаса, хлеб с маслом и сыр).</p> <p>Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, тарелки), очистка овощей и фруктов, нарезка кубиками (кольцами, полукольцами).</p>

		<ul style="list-style-type: none"> Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.
Уборка помещений и территории	41	<p>Уборка мебели.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>Уборка пола.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>Мытье стекла (зеркала).</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>Уборка бытового мусора.</p> <ul style="list-style-type: none"> Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.
Итого	170	

Учебно-тематический план

№	Тема	Колич ество часов	Номер урока	Дата проведения		Примеча ние
				По плану	По факту	

1.	Что такое домоводство?	1	1	01.09		
2.	Режим питания школьника	1	2	02.09		
3.	Полдник. Рацион питания	1	3	03.09		
4.	Как готовят сладкие булочки?	1	4	04.09		
5.	Мука. Виды и способы приготовления	1	5	05.09		
6.	Виды мучных изделий	1	6	08.09		
7.	Последовательность приготовления теста (слоёного)	1	7	09.09		
8.	Последовательность приготовления булочки с джемом из готового слоёного теста в микроволновой печи (рецепт)	1	8	10.09		
9.	Места хранения продуктов и посуды на кухне	1	9	11.09		
10.	Выбор посуды, столовых приборов и инвентаря для приготовления булочки с джемом	1	10	12.09		
11.	Ориентация в расположении отделов и кассы магазина. Работники магазина	1	11	15.09		
12.	Правила поведения покупателя в магазине	1	12	607.09		
13.	Выбор товаров в магазине для приготовления булочек с джемом (готовое слоёное тесто, джем). Оплата товаров	1	13	17.09		
14.	Приготовление булочки с джемом в микроволновой печи	1	14	18.09		
15.	Уборка мест приготовления пищи. Мытьё и сушка инвентаря и посуды	1	15	19.09		
16.	Мытьё и сушка столовых приборов	1	16	22.09		
17.	Мытьё и сушка мисок (пиал, горшков)	1	17	23.09		
18.	Мытьё и сушка тарелок	1	18	24.09		
19.	Подметание пола	1	19	25.09		
20.	Сухая и влажная уборка мебели	1	20	26.09		
21.	Мытьё пола	1	21	29.09		
22.	Ручная стирка и сушка одежды (рубашка)	1	22	30.09		
23.	Раскладывание рубашки на гладильной доске	1	23	01.10		
24.	Глажение рубашки	1	24	02.10		
25.	Глажение рубашки	1	25	03.10		

26.	Ремонт одежды. Приkleивание термонаклейки с помощью утюга	1	26	06.10		
27.	Вышивание одежды на «плечики». Места и правила хранения одежды	1	27	07.10		
28.	Правила техники безопасности при работе с колющими и режущими предметами. Места хранения ниток и иголок.	1	28	08.10		
29.	Пришивание пуговиц	1	29	09.10		
30.	Пришивание пуговиц	1	30	10.10		
31.	Ремонт одежды. Зашивание дырок вручную	1	31	13.10		
32.	Ремонт одежды. Зашивание дырок вручную	1	32	14.10		
33.	Уборка бытового мусора. Подметание территории	1	33	15.10		
34.	Уборка бытового мусора. Подметание территории	1	34	607.10		
35.	Сгребание травы и листьев	1	35	17.10		
36.	Определение необходимости уборки в помещении	1	36	20.10		
37.	Инвентарь для уборки помещения	1	37	21.10		
38.	Подметание пола	1	38	22.10		
39.	Сухая и влажная уборка мебели	1	39	23.10		
40.	Мытьё пола	1	40	24.10		
41.	Консервы. Почему так названы?	1	41	03.11		
42.	Виды консервированных продуктов	1	42	05.11		
43.	Способы консервации продуктов. Сушка.	1	43	06.11		
44.	Нарезка и засушивание зелени	1	44	07.11		
45.	Способы консервации продуктов. Замораживание.	1	45	10.11		
46.	Приготовление мороженого из сливок и сгущённого молока	1	46	11.11		
47.	Способы консервации продуктов. Квашение.	1	47	12.11		
48.	Квашение капусты	1	48	13.11		
49.	Способы консервации продуктов. Соление и мочение	1	49	14.11		
50.	Приготовление малосольных огурцов	1	50	17.11		
51.	Способы консервации продуктов. Маринование.	1	51	18.11		
52.	Различие на вкус свежего и маринованного огурца.	1	52	19.11		

53.	Способы консервации продуктов. Копчение.	1	53	20.11		
54.	Различие на вкус варёной и копчёной колбасы	1	54	21.11		
55.	Консервы. О пользе и вреде консервированных продуктов.	1	55	24.11		
56.	Последовательность действий при приготовлении картофельного салата с рыбными консервами (рецепт)	1	56	25.11		
57.	Места хранения продуктов (консервы, овощи, яйца, зелень, майонез)	1	57	26.11		
58.	Выбор посуды и инвентаря для приготовления картофельного салата с рыбными консервами	1	58	27.11		
59.	Правила пользования консервным ножом	1	59	28.11		
60.	Глобальное чтение слова «КОНСЕРВЫ», соотнесение с изображением	1	60	01.12		
61.	Глобальное чтение слова «КОНСЕРВЫ», соотнесение с изображением	1	61	02.12		
62.	Магазин. Ориентация в расположении отделов магазина и кассы. Нахождение отдела «консервы»	1	62	03.12		
63.	Ассортимент консервированных товаров в отделе	1	63	04.12		
64.	Выбор товаров в магазине для картофельного салата с рыбными консервами (рыбные консервы, картофель, лук, яйца, солёные огурцы, укроп, майонез). Оплата товаров. Складывание покупок	1	64	05.12		
65.	Отваривание и чистка картофеля в мундире. Очищение лука.	1	65	08.12		
66.	Отваривание и чистка яиц	1	66	09.12		
67.	Нарезание картофеля, лука, яиц	1	67	10.12		
68.	Открывание рыбных и овощных, нарезание огурцов и зелени. Приготовление и заправка картофельного салата с рыбными консервами	1	68	11.12		
69.	Уборка мест приготовления пищи. Мытьё посуды и инвентаря	1	69	12.12		
70.	Опасные бытовые отходы. Куда выбрасывать консервные банки?	1	70	15.12		
71.	Ассортимент отдела новогодних украшений	1	71	607.12		
72.	Сюжетно-ролевая игра «Покупаю всё для новогоднего праздника»	1	72	17.12		
73.	Украшаю класс к Новому году	1	73	18.12		

74.	Украшаю класс к Новому году	1	74	19.12		
75.	Подметание пола	1	75	22.12		
76.	Сухая и влажная уборка мебели	1	76	23.12		
77.	Мытьё пола	1	77	24.12		
78.	Виды и назначение скатертей.	1	78	25.12		
79.	Сервировка стола для чаепития	1	79	26.12		
80.	Заваривание чая. Праздничное чаепитие	1	80	29.12		
81.	Уборка снега (сгребание, перебрасывание)	1	81	30.12		
82.	Уборка снега (сгребание, перебрасывание)	1	82	12.01		
83.	Виды моющих средств и их назначение	1	83	13.01		
84.	Правила безопасного обращения и хранения моющих средств	1	84	14.01		
85.	Виды средств для мытья посуды	1	85	15.01		
86.	Мытьё и сушка столовых приборов	1	86	607.01		
87.	Виды стиральных порошков	1	87	19.01		
88.	Ручная стирка и сушка белья	1	88	20.01		
89.	Последовательность действий при машинной стирке.	1	89	21.01		
90.	Машинная стирка белья. Практикум	1	90	22.01		
91.	Вынимание белья из машины. Вывешивание белья на просушку	1	91	23.01		
92.	Мытье и сушка стиральной машины	1	92	26.01		
93.	Места хранения белья и одежды	1	93	27.01		
94.	Установка гладильной доски, раскладывание белья на гладильной доске	1	94	28.01		
95.	Смачивание белья водой, глажение	1	95	29.01		
96.	Складывание белья	1	96	30.01		
97.	Одежда из различных материалов. Чтение бирок с правилами ухода.	1	97	02.02		
98.	Различение одежды по сезонам. Правила хранения.	1	98	03.02		
99.	Различение одежды на женскую, мужскую и детскую.	1	99	04.02		
100.	Размер одежды. Нахождение и чтение бирок.	1	100	05.02		
101.	Определение размера одежды	1	101	06.02		

102.	Детали одежды	1	102	09.02		
103.	Аксессуары для одежды	1	103	10.02		
104.	Сюжетно-ролевая игра «Выбираю брюки (платье) в магазине»	1	104	11.02		
105.	Мастерские по пошиву и ремонту одежды (ателье). Виды услуг	1	105	12.02		
106.	Последовательность действий при пошиве одежды в ателье, оплата услуг.	1	106	13.02		
107.	Последовательность действий при сдаче одежды в ремонт, оплата услуг.	1	107	607.02		
108.	Пришивание пуговиц	1	108	17.02		
109.	Пришивание пуговиц	1	109	18.02		
110.	Зашивание дырок вручную	1	110	19.02		
111.	Зашивание дырок вручную	1	111	20.02		
112.	Виды обуви	1	112	24.02		
113.	Виды обуви	1	113	25.02		
114.	Средства для ухода и выбор способа чистки обуви из различных материалов	1	114	26.02		
115.	Правила хранения обуви	1	115	27.02		
116.	Обувные отделы в магазинах	1	116	02.03		
117.	Размер обуви	1	117	03.03		
118.	Определение размера обуви	1	118	04.03		
119.	Сюжетно-ролевая игра «Покупаю обувь в магазине»	1	119	05.03		
120.	Обувь порвалась. Что делать? Мастерская по ремонту обуви.	1	120	06.03		
121.	Последовательность действий при сдаче обуви в ремонт, оплата услуг.	1	121	10.03		
122.	Виды головных уборов	1	122	11.03		
123.	Виды головных уборов	1	123	12.03		
124.	Средства для ухода и правила хранения головных уборов из различных материалов	1	124	13.03		
125.	Отделы головных уборов в магазинах	1	125	607.03		
126.	Размер головных уборов	1	126	17.03		
127.	Определение размера головных уборов	1	127	18.03		
128.	Сюжетно-ролевая игра «Покупаю шапку в магазине»	1	128	19.03		
129.	Шапка порвалась. Что делать?	1	129	20.03		

130.	Места хранения одежды, обуви и головных уборов	1	130	23.03		
131.	Декорирование одежды. Практикум	1	131	24.03		
132.	Декорирование одежды. Практикум	1	132	25.03		
133.	Выбор одежды, обуви, головного убора в соответствии с ситуацией	1	133	26.03		
134.	Одежда для животных	1	134	27.03		
135.	Сюжетно-ролевая игра «Одень мальчика и девочку»	1	135	06.04		
136.	Для чего нужны шторы?	1	136	07.04		
137.	Ручная стирка и сушка белья (шторки)	1	137	08.04		
138.	Ручная стирка и сушка белья (шторки)	1	138	09.04		
139.	Раскладывание белья (шторки) на гладильной доске	1	139	10.04		
140.	Глажение белья (шторки)	1	140	13.04		
141.	Глажение белья (шторки)	1	141	14.04		
142.	Подгиб ткани с помощью клейкой ленты	1	142	15.04		
143.	Подгиб ткани с помощью клейкой ленты	1	143	607.04		
144.	Подвешивание штор	1	144	17.04		
145.	Подвешивание штор	1	145	20.04		
146.	Складывание и правила хранения штор	1	146	21.04		
147.	Подметание пола	1	147	22.04		
148.	Сухая и влажная уборка мебели	1	148	23.04		
149.	Мытьё пола	1	149	24.04		
150.	Уборка бытового мусора. Подметание территории	1	150	27.04		
151.	Уборка бытового мусора. Подметание территории	1	151	28.04		
152.	Сгребание травы и листьев	1	152	29.04		
153.	Сгребание травы и листьев	1	153	30.04		
154.	Последовательность приготовления теста для бисквитных коржей (рецепт)	1	154	01.05		
155.	Последовательность приготовления бисквитного торта (рецепт)	1	155	04.05		
156.	Места хранения продуктов и посуды на кухне (коржи из бисквитного теста, сгущёнка, сметана, сливочное масло).	1	156	05.05		

157.	Последовательность действий при работе с миксером	1	157	06.05		
158.	Выбор посуды, столовых приборов и инвентаря для приготовления бисквитного торта. Правила пользования консервным ножом	1	158	07.05		
159.	Нахождение в магазине товаров, необходимых для приготовления бисквитного торта с	1	159	08.05		
160.	Приготовление крема для бисквитного торта	1	160	12.05		
161.	Приготовление бисквитного торта	1	161	13.05		
162.	Уборка мест приготовления пищи. Мытьё посуды и инвентаря	1	162	14.05		
163.	Устройство посудомоечной машины	1	163	15.05		
164.	Последовательность действий при загрузке/выгрузке посуды	1	164	18.05		
165.	Виды сушилок для посуды.	1	165	19.05		
166.	Последовательность действий при сушке посуды в сушилке	1	166	20.05		
167.	Подметание пола	1	167	21.05		
168.	Сухая и влажная уборка мебели	1	168	22.05		
169.	Мытьё пола	1	169	25.05		
170.	Что узнали, чему научились?	1	170	26.05		

Учебно-методический комплекс.

Название предмета.	Уровень обучения.	Название учебной программы.	Вид учебной программы	Используемые учебники.	Используемые пособия для учителя, для учащихся.	Соответствие УМК.
Домоводство	Коррекционный.	Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с нарушениями интеллекта ГБОУ школы – интерната № 607 Пушкинского района Санкт - Петербурга, 2 вариант	Государственная	<p>1. Кузнецова Л.А. Технология. Ручной труд. 2 класс (для обучающихся с интеллектуальными нарушениями) — М.: Просвещение, 2024г. УМК Технология. Ручной труд (1-4) (для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)</p> <p>2. Кузнецова Л.А. Технология. Ручной труд. 2 класс (для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)</p>	<p>Пособия для учителя:</p> <p>1. Программы специальных (коррекционных) образ., учрежд. VIII вида: 0-4 классы- СПб.: филиал изд-ва «Просвещение», 2007.-220 с.</p> <p>2. Программы специальных (коррекционных) образ., учрежд. VIII вида: 0-4 классы. - СПб.: филиал изд-ва «Просвещение», 2007. -220 с.</p> <p>3. Баряева Л. Б., Гаврилушкина О. П., Зарин А. П., Соколова Н. Д. Программа воспитания и обучения дошкольников с интеллектуальной недостаточностью. - СПб.: Издательство «СОЮЗ», 2003. - 320 с. - (Коррекционная педагогика).</p> <p>4. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: Подготовительный, 1-4 классы / Под ред. В.В. Воронковой; 4-е издание. - М.: Просвещение, 2006. - 192 с.</p> <p>5. Вместе к самостоятельной жизни: Опыт работы Центра лечебной педагогики и дифференцированного обучения Псковской области /</p>	Соответствует.

				<p>нарушениями)</p> <p>— М.: Просвещение, 2025г. УМК Технология. Ручной труд (1-4) (для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)</p>	<p>Е.А.Виноградова, Е.А.Зуева, А.Г.Нестерова, А.М.Царев; под ред.А.М.Царева. – Псков: ПОИПКРО, 2014. -6071 с.</p> <p>6. Н. Б. Матвеева, М. С. Котина, Т. О. Куртова «Живой мир». Учебник для специальных (коррекционных) учреждений VIII вида. Москва «Просвещение» 2012г.</p> <p>7. «Программы образования учащихся с умеренной и тяжёлой умственной отсталостью» под ред. Л. Б. Баряевой и Н. Н. Яковлевой (СПб, 2011г).</p> <p>8. Безруких М.М. Формула правильного питания: блокнот для школьников / М.М. Безруких, А.Г. Макеева, Т.А. Филиппова. – М.:Nestle, 20607.</p> <p>9. Безруких М.М. Разговор о здоровье и правильном питании: Рабочая тетрадь / М.М. Безруких, А.Г. Макеева, Т.А. Филиппова. – М.:Просвещение, 2015.</p> <p>10. Безруких М.М. Две недели в Лагере здоровья. Рабочая тетрадь / М.М. Безруких, А.Г. Макеева, Т.А. Филиппова. – М.:Nestle, 20607.</p> <p>Пособия для учащихся:</p> <p>1. Поливалина Л.А. Большая энциклопедия домоводства. - М.: РИПОЛ КЛАССИК, 2001. - 576 с: илл.</p> <p>2. Энциклопедия этикета для детей. - 2-е издание исправленное и дополненное. - М.: ОЛМА ПРЕСС, 2004.- 382 с.</p> <p>3. Кулинарная книжка: Мамины советы, Г.М. Балан - М. ИКТ Ростов изд-во</p>	
--	--	--	--	--	---	--

- 2004г.
4. Сервировка стола от А до Я
- Говорова Д.Д. - М. Эскимо - 2010г.
 5. Оводова О.Д. Ты это помнишь? Изд-во Малыш М. 2006г.
 6. Юдина Е.Н. Правила поведение в обществе М изд-во АСТ-ПРЕСС - 2010г.
 7. Симоненко В.Д. Технология Учебник для учащихся 6 класс - М.; Вентана-Граф, 2004г.
 8. Ю. Макридина О.И. Технология 6 класс - Волгоград: Учитель - АСТ, 2004г.

