

Министерство образования Тульской области
Государственное общеобразовательное учреждение Тульской области
«Новомосковский областной центр образования»

П Р И Н Я Т О
педагогическим советом
государственного
общеобразовательного учреждения
Тульской области
«Новомосковский областной центр
образования»

Протокол №1
от 28.08.2023 г.

У Т В Е Р Ж Д Е Н О
директором
государственного
общеобразовательного учреждения
Тульской области
«Новомосковский областной центр
образования»

Приложение № К приказу № 99-д
от 31.08.2023г.



Рабочая адаптированная основная общеобразовательная программа
образования обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями), вариант 2 по учебному
предмету

«Домоводство»

4г класс

составлена на основе ФАООП обучающихся с умственной отсталостью (ин)
(Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с
умственной отсталостью (ин), утверждённая Министерством просвещения РФ от 24 ноября
2022 г. приказ №1026)

составитель: учитель

Вилкова Т.Н.

г. Новомосковск

2023 г.

Пояснительная записка.

Данная рабочая программа по предмету «Домоводство» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта общего образования на основе

- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (ин), утв. Приказом Министерства просвещения РФ от 24.11.2022 г. № 1026;

- адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (ин), варианты 1,2, 1-4 классы, 5-9 классы, 10-12 классы, разработанной и утверждённой ГОУ ТО «Новомосковский центр» от 02.06.2023 г. № 74-д.

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

Задачи:

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

Направления коррекционной работы:

- развитие высших психических функций;
- развитие речи, владение техникой речи;
- коррекция нарушений эмоционально-волевой сферы;
- развитие представления об окружающем мире, обогащение словаря;
- коррекция индивидуальных пробелов в знаниях.

Технологии обучения:

- игровые технологии;
- информационно-коммуникационные технологии;
- личностно-ориентированный подход;
- здоровьесберегающие.

Формы работы: урок, фронтальная работа, индивидуальная работа, работа в парах и группах, коллективная работа.

Методы обучения:

- словесные (рассказ, объяснение, беседа, работа с дополнительной литературой)
- наглядные (наблюдения, демонстрация образцов, показ презентаций)
- практические (практические занятия, экскурсии)
- игровые (ролевые, деловые игры)

Описание места учебного предмета, курса в учебном плане.

Настоящая программа составлена в соответствии с учебным планом школы, рассчитана на 1 год обучения. Для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) по варианту 2 выделено 3 часа в неделю.

Планируемые результаты изучения учебного предмета.

Личностные:

- проявляют интерес и положительное отношение к выполнению доступных поручений (обязанностей) по подражанию взрослому или сверстникам, самостоятельность в быту.

Предметные:

- умение выполнять простые поручения в доступной форме, *связанные с уборкой рабочего места (в классе), уходом за вещами, сервировкой и уборкой столов,*
- умение выполнять отдельные действия по подражанию сверстникам или учителю,
- умение выбирать и пользоваться орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений (веник, губка, лейка, щетки и др.),
- умение ориентироваться в простых бытовых решениях, связанных с чистотой (гигиеной) и опрятностью, оказанием помощи сверстнику.

Базовые учебные действия:

- следят за своим внешним видом (умеют пользоваться зеркалом для контроля внешнего вида),
- соблюдают правила гигиены и опрятности, овладели простыми культурно-гигиеническими умениями (уход за лицом, за руками, за телом и внешним видом), самостоятельно одеваются, раздеваются, собирают портфель и т.д. в разных ситуациях (в школе и в семье),
- пользуются орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений (веник, губка, лейка, щетки),
- ориентируются в простых бытовых ситуациях, связанных с чистотой (гигиеной) и опрятностью, оказанием помощи сверстнику,
- владеют элементарными способами сервировки стола.

Основное содержание учебного предмета.

№	Название раздела	Количество часов
1	Обращение с кухонным инвентарем.	23
2	Уход за вещами.	23
3	Уборка помещения и территории.	4
4	Приготовление пищи.	28
5	Покупки.	6
6	Уборка помещения и территории.	18
	Итого:	102

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.

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.

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.

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, 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, постановака 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, постановака 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, постановака 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, постановака кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.

Глажение утюгом.

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.

Уборка помещений и территории.

Уборка мебели. 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. Мытьё стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытьё окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды. Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

Тематическое планирование

№	Тема урока	Количество часов	Основные виды учебной деятельности
Обращение с кухонным инвентарем.			
1	Что изучает домоводство. Вводная беседа.	1	Слушают, отвечают на вопросы.
2	Моя квартира.	1	Слушают, смотрят на картинки, отвечают на вопросы.

3	Расположение и назначение комнат.	1	Повторяют правила расположения и назначения комнат.
4	Кухня.	1	Узнавание кухни по назначению, по картинкам.
5	Чистота-залог здоровья. Правила уборки на кухне.	1	Уметь пользоваться средствами для мытья кухни.
6	Моющие средства для кухни. Магазин «Бытовая химия»	1	Изучают правила использования моющих средств на кухне.
7	Один дома. Правила безопасности.	1	Рассматривают картинки, презентацию и отвечают на вопросы.
8	Правила безопасности на кухне.	1	Называют правила безопасности на кухне.
9	Правила безопасности на кухне. Моделирование жизненных ситуаций «Осторожно, горячая вода»»	1	Рассматривают картинки, презентацию и отвечают на вопросы.
10	Правила безопасности на кухне. Моделирование жизненных ситуаций «Осторожно, острые, режущие предметы»	1	Называют правила безопасности на кухне при использовании острых предметов.
11	Правила безопасности на кухне. Моделирование жизненных ситуаций «Как обращаться за помощью взрослым»	1	Развитие практических навыков мытья посуды.
12	Моющие средства для кухни. Лото.	1	Рисуют, раскрашивают рисунки, называют моющие средства.
13	Моющие средства для кухни. Аппликация.	1	Соотносят слова и предметы, находят их на картинках, правильно называют их.
14	Практическая работа «Я мою посуду»	1	Рассказывают о назначении предметов посуды, выполняют практическую работу.
15	Лото. "Чайная пара"	1	Выполняют задания по инструкции педагога, по образцу.
16	Кухонные приборы. Ложки и вилки.	1	Знакомятся с правилами раскладывания столовых приборов и посуды при сервировке стола.
17	Правила мытья кухонных приборов.	1	Называют правила мытья кухонных приборов.
18	Практическая работа. Мытье ложек и вилок.	1	Выполняют практическую работу по алгоритму, по образцу.
19	Кухонная мебель.	1	Просмотр презентации. Ответы на вопросы.
20	Назначение кухонной мебели.	1	Соотносят слова и предметы, находят их на картинках, правильно называют их.
21	Стол и стулья для кухни.	1	Узнают о назначении кухонной мебели, о правилах ухода за ней.
22	Стол и стулья для кухни.	1	Узнают о назначении кухонной

			мебели, о правилах ухода за ней
23	Практическая работа. Мытье кухонной мебели.	1	Выполняют практическую работу по алгоритму, по образцу.
Уход за вещами.			
24	Гигиенический режим, значение ухода за телом.	1	Повторяют гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня). Ежедневные гигиенические процедуры; просмотр фильма.
25	Белье. Виды белья.	1	Различают виды белья по назначению и по виду ткани.
26	Режим смены белья. Химчистки города.	1	Называют предметы индивидуального пользования, их назначение; гигиенические требования к белью.
27	Правила хранения белья.	1	Называют правила хранения белья, отвечают на вопросы.
28	Моющие средства, назначение.	1	Называют моющие средства, их виды: порошки, мыло, пасты, отбеливатели; правила техники безопасности.
29	Условные обозначения моющих средств, их значение.	1	Изучают условные обозначения на упаковках с моющими средствами и на белье, их значение.
30	Стиральная машина. Условные обозначения.	1	Различают стиральную машину, называют ее назначение. Называние условных обозначений и их значение.
31	Правила безопасности при работе со стиральной машиной.	1	Называют правила безопасности при работе со стиральной машиной.
32	Правила подготовка вещей к стирке.	1	Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти; сортирование по типу ткани и окраске.
33	Правила замачивания белья.	1	Правила замачивания белья. Средства, правила использования бытовых химических средств.
34	Правила стирки белья.	1	Выбор способа стирки белья, повторение алгоритма стирки белья.
35	Правила сушки белья.	1	Называют правила сушки белья, составляют алгоритм действий.
36	Практическая работа. Стирка носового платка.	1	Выполняют практическую работу по образцу, по инструкции.
37	Правила утюжки белья.	1	Называют правила утюжки белья, приспособления. Повторяют правила техники безопасности при работе с утюгом.
38	Практическая работа. Утюжка носового платка.	1	Повторяют правила техники безопасности при работе с утюгом. Выполняют практическую работу по образцу, по инструкции.
39	Виды зимней одежды.	1	Называют зимнюю одежду: виды, материал изготовления, назначение.
40	Назначение зимней одежды.	1	Повторяют виды зимней одежды.

			Называют ее виды, узнают назначение.
41	Уход за зимней одеждой.	1	Узнают и повторяют правила хранения зимней одежды.
42	Ремонт одежды. Ателье по ремонту одежды.	1	Называют способы ремонта одежды (пуговицы, петли, вешалки).
43	Правила пришивания пуговицы. Техника безопасности.	1	Повторяют правила пришивания пуговицы и технику безопасности.
44	Виды зимней обуви.	1	Различают и называют зимнюю обувь. Д/игра «Подбери пару»
45	Назначение зимней обуви.	1	Называют назначение зимней обуви. Д/игра «Соедини стрелками»
46	Средства для ухода за зимней обувью.	1	Называют приспособления и средства для чистки обуви.
Уборка помещений и территории.			
47	Инвентарь для уборки снега.	1	Узнавание и называние инвентаря для уборки снега, техника безопасности при работе.
48	Практическая работа. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	1	Выполняют практическую работу по образцу, по инструкции педагога.
49	Уход за уборочным инвентарем.	1	Узнают о правилах ухода и хранения инвентаря.
50	Промежуточная аттестация.	1	Практическая работа учащихся.
Приготовление пищи.			
51	Подготовка к приготовлению блюда. Отварные яйца. Магазины «Продукты»	1	Называют правила гигиены и техники безопасности при приготовлении пищи.
52	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления яиц.	1	Уметь выбрать инвентарь, необходимый для приготовления яиц.
53	Приготовление отварных яиц всмятку.	1	Выполняют практическую работу по образцу, по инструкции педагога.
54	Приготовление отварных яиц вкрутую.	1	Называют последовательность приготовления по инструкции педагога.
55	Подготовка к приготовлению блюда. Простой бутерброд.	1	Называют последовательность приготовления бутерброда по инструкции педагога.
56	Выбор инвентаря, продуктов для приготовления простого бутерброда.	1	Уметь выбрать инвентарь и продукты (хлеб, колбаса, помидоры) необходимые для приготовления бутерброда.
57	Практическая работа. Приготовление простого	1	Выполняют практическую работу по образцу, по инструкции педагога.

	бутерброда.		
58	Блюда из круп. Каши. Школьная столовая.	1	Работают с наглядным материалом, называют виды каш.
59	Блюда из круп. Гречневая каша.	1	Развивают речь через использование опорных слов и картинок.
60	Молочные каши. Манная каша.	1	Работают с наглядным материалом, называют виды каш.
61	Лото «Молочные каши»	1	Развивают речь через использование опорных слов и картинок.
62	Польза каши для здоровья человека.	1	Составляют рассказ по опорным словам, по картинкам.
63	Третьи блюда. Компоты.	1	Развивают речь через использование опорных слов и картинок.
64	Виды компотов. Консервированный компот.	1	Работают с наглядным материалом, называют виды компотов.
65	Виды компотов. Компот из сухофруктов.	1	Выполняют задание на карточках по инструкции педагога.
66	Виды компотов. Компот из свежих фруктов.	1	Работают с наглядным материалом, называют виды компотов.
67	Дидактическая игра «Определи на вкус»	1	Определяют на вкус виды компота.
68	Правила хранения компотов.	1	Называют правила хранения холодных напитков, компота.
69	Польза компотов для здоровья человека.	1	Называют, в чем польза компотов для здоровья человека.
70	Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к обеду.	1	Выбирают посуду и столовые приборы при сервировке стола к обеду.
71	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к обеду.	1	Работа с картинками, ответы на вопросы по опорным словам.
72	Сюжетно-ролевая игра «Накрываем стол к обеду»	1	Разучивают роли в сюжетно-ролевой игре, выполняют действия по образцу.
73	Практическая работа. Правила уборки посуды после обеда.	1	Называют правила уборки посуды после обеда. Выполняют индивидуальные задания на карточках.
74	Уборка кухни после приготовления обеда.	1	Называют правила уборки кухни после приготовления обеда.
75	Составление кроссворда по теме «Приготовление пищи»	1	Учатся составлению кроссворда по теме «Приготовление пищи»
76	Дидактическая игра «Что лишнее»	1	Работают с карточками и выбирают правильные ответы.
77	Работа с деформированным текстом по теме «Здоровое питание»	1	Знать о правилах ухода и хранения инвентаря.
78	Лото «Продукты питания»	1	Учатся составлять лото по теме «Продукты питания»
Покупки.			
79	Продуктовый магазин.	1	Работа с наглядным материалом,

			просмотр презентации.
80	Отделы продуктового магазина.	1	Различают и называют отделы продуктового магазина.
81	Правила покупки продуктов в магазине и оплата товара.	1	Называют правила покупки продуктов в магазине по опорным словам.
82	Места хранения продуктов.	1	Различать продукты по местам их хранения.
83	Холодильник. Скорпортящиеся продукты.	1	Различать продукты по срокам их годности.
84	Сюжетно-ролевая игра «Магазин.	1	Уметь моделировать ситуацию в игровой деятельности.
Уборка помещений и территории.			
85	Электробытовые приборы. Пылесос.	1	Узнавание и различение прибора, название его назначения.
86	Различение составных частей пылесоса.	1	Знать и соблюдать технику безопасности пользования пылесосом.
87	Правила пользования пылесосом.	1	Соблюдение последовательности действий при пользовании пылесосом.
88	Сюжетно-ролевая игра «Я пользуюсь пылесосом»	1	Уметь моделировать ситуацию в игровой деятельности.
89	Уборка класса. Последовательность уборки.	1	Учатся называть последовательность уборки, составление алгоритма.
90	Инвентарь для уборки класса.	1	Уметь называть и пользоваться инвентарем для уборки класса.
91	Практическая работа. Уборка класса. Мытье школьной мебели.	1	Учатся выполнять практическую работу по уборке класса.
92	Уборка класса. Мытье пола.	1	Называют последовательность мытья пола по опорным словам.
93	Уборка класса. Мытье окон.	1	Называют последовательность мытья окон по опорным словам.
94	Уборка класса. Мытье зеркала.	1	Называют последовательность мытья зеркала по опорным словам.
95	Уборка класса. Мытье стен.	1	Называют последовательность мытья стен по опорным словам.
96	Уборка класса. Мытье двери.	1	Называют последовательность мытья двери по опорным словам.
97	Уход за уборочным инвентарем и правила хранения.	1	Знать о правилах ухода и хранения инвентаря.
98	Уборка территории. Уборка бытового мусора.	1	Называют правила уборки территории по картинкам.
99	Уборка территории. Подметание территории.	1	Называют правила уборки территории по картинкам.
100	Практическая работа. Уборка территории. Сгребание сухой травы.	1	Знать и соблюдать правила уборки территории, ТБ при работе с инструментами.
101	Лото «Уборочный инвентарь»	1	Работают с карточками и выбирают правильные ответы.

102	Итоговая аттестация.	1	Практическая работа учащихся.
-----	----------------------	---	-------------------------------

Учебно – методический комплекс

Учебники, учебные пособия	-
Методические пособия для педагога	
Технические средства обучения	Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковровая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.
Дополнительные средства	Дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья.

Приложение №1
 к рабочей программе по учебному предмету
 «Домоводство»
 в 4г классе
 для обучающихся с умственной
 отсталостью (интеллектуальными
 нарушениями)
 вариант 2
 (указать для обучающихся с ЛУО/УО,
 вариант)
 учителя Вилковой Т.Н.

по реализации Рабочей программы воспитания (модулю «Урочная деятельность»)
 государственного общеобразовательного учреждения Тульской области
 «Новомосковский областной центр образования»
на 2023-2024 учебный год

4г класс

I четверть

№ п/п	Тема урока	Дата	Структурный элемент урока	Воспитательные задачи
1	Практическая работа «Я мою посуду»		На протяжении всего урока	Воспитание аккуратность, трудолюбия, самостоятельности.
2	Практическая работа. Мытье ложек и вилок.		На протяжении всего урока	Воспитание аккуратность, трудолюбия, самостоятельности.

3	Практическая работа. Мытье кухонной мебели.		На протяжении всего урока	Воспитание аккуратность, трудолюбия, самостоятельности.
---	---	--	---------------------------	---

II четверть

№ п/п	Тема урока	Дата	Структурный элемент урока	Воспитательные задачи
1	Практическая работа. Стирка носового платка.		На протяжении всего урока	Воспитание аккуратность, трудолюбия, самостоятельности.
2	Практическая работа. Утюжка носового платка.		На протяжении всего урока	Воспитание аккуратность, трудолюбия, самостоятельности.
3	Правила пришивания пуговицы. Техника безопасности.		На протяжении всего урока	Воспитание аккуратность, трудолюбия, самостоятельности.

III четверть

№ п/п	Тема урока	Дата	Структурный элемент урока	Воспитательные задачи
1	Практическая работа. Приготовление простого бутерброда.		На протяжении всего урока	Воспитывать трудолюбие, аккуратность, желание доводить начатое дело до конца.
2	Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к обеду.		На протяжении всего урока	Воспитывать трудолюбие, аккуратность, желание доводить начатое дело до конца.
3	Уборка кухни после приготовления обеда.		На протяжении всего урока	Воспитывать трудолюбие, аккуратность, желание доводить начатое дело до конца.

IV четверть

№ п/п	Тема урока	Дата	Структурный элемент урока	Воспитательные задачи
1	Практическая работа. Уборка класса. Мытье школьной мебели.		На протяжении всего урока	Воспитывать трудолюбие, аккуратность, желание доводить начатое дело до конца.
2	Уход за уборочным инвентарем и правила хранения.		На протяжении всего урока	Воспитывать трудолюбие, аккуратность, желание доводить начатое дело до конца.
3	Практическая работа. Уборка территории. Сгребание сухой травы.		На протяжении всего урока	Воспитывать трудолюбие, аккуратность, желание доводить начатое дело до конца.

4г класса

Место в учебном плане/недельная нагрузка	Учебный предмет «Домоводство» является основной частью предметной области «Окружающий мир». На его изучение в 4 классе отведено 102 часа 3 часа в неделю, 34 учебные недели.
Документы в основе составления рабочей программы	Рабочая программа по предмету « Домоводство » составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта общего образования на основе <ul style="list-style-type: none">- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (ин), утв. Приказом Министерства просвещения РФ от 24.11.2022 г. № 1026;- адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (ин), варианты 1,2, 1-4 классы, 5-9 классы, 10-12 классы, разработанной и утверждённой ГОУ ТО «Новомосковский центр» от 02.06.2023 г. № 74-д.
Учебники	
Другие пособия (если используются)	Дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.
Электронные ресурсы (если используются)	