

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство общего и профессионального образования Ростовской
области
Администрация города Шахты
МБОУ СОШ №36 г.Шахты

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом⁴

Зибера Н. Г.
Протокол №1 от «31»
августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по
УВР

Крылова О. В.
Протокол №1 от «31»
августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

Зибера Н. Г.
Приказ №229 от «01»
сентября 2023 г.

АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Домоводство»
для обучающихся 8 класса

Составитель: Москаленко Анна Николаевна,
учитель начальных классов

Шахты 2023

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная рабочая программа по предмету «Домоводство» для 8 класса обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) по варианту 2 составлена на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный Закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 26.07.2019 № 232-ФЗ);
 - Областной закон от 14.11.2013 № 26-ЗС «Об образовании в Ростовской области» (в ред. от 24.04.2015 № 362-ЗС).
- Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2018 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года».
- Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 22 декабря 2015 г. № 4/15).
 - постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - Постановление Правительства РФ от 01.12.2015 №1297 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда» на 2011 -2020 годы»;
 - приказ Минобрнауки России от 19 декабря 2014 №1598 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»;
 - приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования».

Адаптированная рабочая программа по предмету «Домоводство» составлена на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Домоводство является одним из важных общеобразовательных предметов в образовательных организациях, осуществляющих обучение обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Цель обучения – повышение самостоятельности детей 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.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

В соответствии с учебным планом в 8 классе (обучение на дому) обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) на изучение учебного предмета «Домоводство» отводится 169 часов в год (5 часов в неделю), так как 1 час выпадает на праздничный день.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностными результатами обучающихся являются результаты, обеспечивающие овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования — введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом. Личностными результатами являются:

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

Предметными результатами являются:

- 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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ДОМОВОДСТВО» (169 ч)

Адаптированная программа 8 класса (обучение на дому) предполагает работу *по разделам*: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

Покупки

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

Обращение с кухонным инвентарем

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи

Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта.

Соблюдение последовательности действий при жарке продукта:
включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду,
постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время,
перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты,
снятие продукта.

Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката:
включение электрической духовки, смазывание противня,
выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка
таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки,
выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в
процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца:
выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка),
мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты,
постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере,
выключение плиты, вынимание яиц.

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

Уход за вещами

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства.
Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Стирка
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,
стирка 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, засыпание 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.

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.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ (169 ч)

Покупки (14 ч)

Обращение с кухонным инвентарем (31 ч)

Приготовление пищи (33 ч)

Уход за вещами (51 ч)

Уборка помещения (28 ч)

Уборка территории (12 ч)

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Тема	Дата		Форма обучения
		План.	Факт.	
	Покупки.			
1.	Планирование покупок.	04.09		Заочная
2.	Планирование покупок.	06.09		Очная
3.	Планирование покупок.	06.09		Заочная
4.	Выбор места совершения покупок.	07.09		Очная
5.	Отделы магазина, касса.	07.09		Заочная
6.	Отделы магазина, касса.	11.09		Заочная
7.	Отделы магазина, касса.	13.09		Очная
8.	Нахождение нужного товара в магазине.	13.09		Заочная
9.	Взвешивание товара.	14.09		Очная
10.	Складывание покупок в сумку.	14.09		Заочная
11.	Складывание покупок в сумку.	18.09		Заочная
12.	Расчет на кассе.	20.09		Очная
13.	Расчет на кассе.	20.09		Заочная
14.	Раскладывание продуктов в места хранения.	21.09		Очная
	Обращение с кухонным инвентарем.			
15.	Обращение с посудой.	21.09		Заочная
16.	Обращение с посудой.	25.09		Заочная
17.	Посуда для сервировки стола.	27.09		Очная
18.	Посуда для сервировки стола.	27.09		Заочная
19.	Кухонные принадлежности.	28.09		Очная
20.	Различение чистой и грязной посуды.	28.09		Заочная
21.	Различение чистой и грязной посуды.	02.10		Заочная
22.	Очищение остатков пищи с посуды.	04.10		Очная
23.	Замачивание посуды.	04.10		Заочная
24.	Протираание посуды губкой.	05.10		Очная
25.	Чистка посуды.	05.10		Заочная
26.	Ополаскивание посуды.	09.10		Заочная
27.	Сушка посуды.	11.10		Очная
28.	Мытье и сушка посуды.	11.10		Заочная
29.	Обращение с бытовыми приборами.	12.10		Очная
30.	Различение бытовых приборов по назначению.	12.10		Заочная
31.	Различение бытовых приборов по назначению.	16.10		Заочная
32.	Различение бытовых приборов по назначению.	18.10		Очная
33.	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	18.10		Заочная
34.	Пользование электробытовым прибором.	19.10		Очная
35.	Мытье бытовых приборов.	19.10		Заочная
36.	Мытье бытовых приборов.	23.10		Заочная
37.	Хранение посуды и бытовых приборов.	25.10		Очная
38.	Хранение посуды и бытовых приборов.	25.10		Заочная
39.	Накрывание на стол.	26.10		Очная
40.	Выбор посуды и столовых приборов.	26.10		Заочная
41.	Выбор посуды и столовых приборов.	08.11		Очная
42.	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	08.11		Заочная
43.	Раскладывание столовых приборов и посуды	09.11		Очная

	при сервировке стола.			
44.	Сервировка стола.	09.11		Заочная
45.	Сервировка стола.	13.11		Заочная
	Приготовление пищи.			
46.	Приготовление блюда.	15.11		Очная
47.	Подготовка к приготовлению блюда.	15.11		Заочная
48.	Подготовка к приготовлению блюда.	16.11		Очная
49.	Правила гигиены при приготовлении пищи.	16.11		Заочная
50.	Правила гигиены при приготовлении пищи.	20.11		Заочная
51.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	22.11		Очная
52.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	22.11		Заочная
53.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	23.11		Очная
54.	Обработка продуктов.	23.11		Заочная
55.	Обработка продуктов.	27.11		Заочная
56.	Мытье продуктов.	29.11		Очная
57.	Чистка овощей.	29.11		Заочная
58.	Резание ножом.	30.11		Очная
59.	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).	30.11		Заочная
60.	Натираание продуктов на тёрке.	04.12		Заочная
61.	Раскатывание теста.	06.12		Очная
62.	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	06.12		Заочная
63.	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	07.12		Очная
64.	Варка продукта.	07.12		Заочная
65.	Варка продукта.	11.12		Заочная
66.	Жарка продукта.	13.12		Очная
67.	Выпекание полуфабриката.	13.12		Заочная
68.	Выпекание полуфабриката.	14.12		Очная
69.	Выпекание полуфабриката.	14.12		Заочная
70.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	18.12		Заочная
71.	Варка яйца.	20.12		Очная
72.	Приготовление бутерброда.	20.12		Заочная
73.	Приготовление бутерброда.	21.12		Очная
74.	Приготовление бутерброда.	21.12		Заочная
75.	Приготовление салата.	25.12		Заочная
76.	Приготовление салата.	27.12		Очная
77.	Приготовление котлет.	27.12		Заочная
78.	Приготовление котлет.	28.12		Очная
	Уход за вещами			
79.	Наполнение емкости водой.	28.12		Заочная
80.	Выбор моющего средства.	10.01		Очная
81.	Выбор моющего средства.	10.01		Заочная
82.	Выбор моющего средства.	11.01		Очная
83.	Отмеривание необходимого количества моющего средства.	11.01		Заочная

84.	Отмеривание необходимого количества моющего средства.	15.01		Заочная
85.	Замачивание белья.	17.01		Очная
86.	Замачивание белья.	17.01		Заочная
87.	Замачивание белья.	18.01		Очная
88.	Застирывание белья.	18.01		Заочная
89.	Застирывание белья.	22.01		Заочная
90.	Полоскание белья.	24.01		Очная
91.	Полоскание белья.	24.01		Заочная
92.	Полоскание белья.	25.01		Очная
93.	Выжимание белья.	25.01		Заочная
94.	Выжимание белья.	29.01		Заочная
95.	Вывешивание белья на просушку.	31.01		Очная
96.	Ручная стирка.	31.01		Заочная
97.	Ручная стирка.	01.02		Очная
98.	Ручная стирка.	01.02		Заочная
99.	Различение составных частей стиральной машины.	05.02		Заочная
100.	Различение составных частей стиральной машины.	07.02		Очная
101.	Сортировка белья перед стиркой.	07.02		Заочная
102.	Сортировка белья перед стиркой.	08.02		Очная
103.	Закладывание и вынимание белья из машины.	08.02		Заочная
104.	Закладывание и вынимание белья из машины.	12.02		Заочная
105.	Установка программы и температурного режима.	14.02		Очная
106.	Мытье и сушка машины.	14.02		Заочная
107.	Мытье и сушка машины.	15.02		Очная
108.	Мытье и сушка машины.	15.02		Заочная
109.	Машинная стирка.	19.02		Заочная
110.	Машинная стирка.	21.02		Очная
111.	Различение составных частей утюга.	21.02		Заочная
112.	Различение составных частей утюга.	22.02		Очная
113.	Глажение белья.	22.02		Заочная
114.	Глажение белья.	26.02		Заочная
115.	Складывание белья и одежды.	28.02		Очная
116.	Вывешивание одежды на «плечики».	28.02		Заочная
117.	Вывешивание одежды на «плечики».	29.02		Очная
118.	Чистка одежды.	29.02		Заочная
119.	Чистка одежды.	04.03		Заочная
120.	Уход за обувью.	06.03		Очная
121.	Уход за обувью.	06.03		Заочная
122.	Мытье обуви.	07.03		Очная
123.	Мытье обуви.	07.03		Заочная
124.	Просушивание обуви.	11.03		Заочная
125.	Просушивание обуви.	13.03		Очная
126.	Просушивание обуви.	13.03		Заочная
127.	Чистка обуви.	14.03		Очная
128.	Чистка обуви.	14.03		Заочная
129.	Чистка обуви.	18.03		Заочная
	Уборка помещения.			

130.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	20.03		Очная
131.	Вытирание поверхности мебели.	20.03		Заочная
132.	Вытирание поверхности мебели.	21.03		Очная
133.	Вытирание поверхности мебели.	21.03		Заочная
134.	Вытирание поверхности мебели.	01.04		Заочная
135.	Мытье поверхностей мебели.	03.04		Очная
136.	Сметание мусора на полу в определенное место.	03.04		Заочная
137.	Сметание мусора на полу в определенное место.	04.04		Очная
138.	Сметание мусора на полу в определенное место.	04.04		Заочная
139.	Сметание мусора на полу в определенное место.	08.04		Заочная
140.	Заметание мусора на совок.	10.04		Очная
141.	Подметание пола.	10.04		Заочная
142.	Подметание пола.	11.04		Очная
143.	Подметание пола.	11.04		Заочная
144.	Подметание пола.	15.04		Заочная
145.	Различение основных частей пылесоса.	17.04		Очная
146.	Подготовка пылесоса к работе.	17.04		Заочная
147.	Подготовка пылесоса к работе.	18.04		Очная
148.	Чистка поверхности пылесосом.	18.04		Заочная
149.	Чистка поверхности пылесосом.	22.04		Заочная
150.	Уборка пылесосом.	24.04		Очная
151.	Уборка пылесосом.	24.04		Заочная
152.	Мытье пола.	25.04		Очная
153.	Мытье пола.	25.04		Заочная
154.	Мытье пола.	27.04		Очная
155.	Мытье окна.	02.05		Очная
156.	Мытье окна.	02.05		Заочная
157.	Мытье окна.	06.05		Заочная
	Уборка территории.			
158.	Уборка бытового мусора.	08.05		Очная
159.	Уборка бытового мусора.	08.05		Заочная
160.	Уборка бытового мусора.	13.05		Заочная
161.	Уборка бытового мусора.	15.05		Очная
162.	Подметание территории.	15.05		Заочная
163.	Сгребание травы и листьев.	16.05		Очная
164.	Сгребание травы и листьев.	16.05		Заочная
165.	Сгребание травы и листьев.	20.05		Заочная
166.	Сгребание травы и листьев.	22.05		Очная
167.	Уход за уборочным инвентарем.	22.05		Заочная
168.	Уход за уборочным инвентарем.	23.05		Очная
169.	Уход за уборочным инвентарем.	23.05		Заочная

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Требования к оснащению учебной деятельности на уроках предмета «Домоводство» в 8 классе (обучение на дому) обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) учитывают современные представления о культуре и безопасности труда учеников.

Оснащение учебной деятельности в основной школе направлено на обеспечение:

- гигиенических требований к работе обучающихся,
- работы с моделями.