Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) школа
городского округа Стрежевой»
(МОУ «СКоШ»)

636783. Томская область, г. Стрежевой **skosh@guostrj.ru** **Тел/факс. 5-73-07**
Ул. Викулова 1/2

Утверждена приказом директора

№ 201 от 29.08.2024 г.

Рабочая программа
по учебному предмету «Домоводство»
(Окружающий мир)

5 «Б» класс (вариант 2)

(для учащихся с интеллектуальными нарушениями)

Учитель: Рахимова К. З.

г. Стрежевой

Пояснительная записка.

Обучение обучающегося с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия обучающегося 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.

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

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

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 обучающихся и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

87.2. Содержание учебного предмета «Домоводство» представлено следующими разделами:

«Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи»», «Уборка помещений и территории».

87.2.1. Раздел «Покупки».

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание 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.

87.2.2. Раздел «Обращение с кухонным инвентарем».

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). 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). 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.

87.2.3. Раздел «Приготовление пищи».

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, 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 или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание 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, снимание 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, снимание котлет.

87.2.4. Раздел «Уход за вещами».

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).

Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. 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.

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.

87.2.5. Раздел «Уборка помещения и территории».

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, 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.

87.3. Предметные результаты освоения учебного предмета «Домоводство».

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.

Требования к результатам освоения учебного предмета

Ожидаемые личностные результаты:

- проявление устойчивого интереса к взаимодействию со знакомым взрослым;

- формирование потребности в общении со знакомым взрослым и включение в коммуникативную ситуацию при использовании вербальных и невербальных средств общения;
- формирование уважительного отношения к окружающим;
- развитие социально-эмоционального участия в процессе общения и совместной деятельности;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

Возможные предметные результаты:
- уметь принимать посильное участие в повседневных делах дома: умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола и другое;
- уметь соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне и другое;
- уметь соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;
- уметь использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кл-во часов	Дата
	Уборка территории	**5**	
1	Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.	**1**	
2	Специальный инвентарь для работы на участке.	**1**	
3	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и	**2**	
4	Тест: «Уборка территории. Сгребание листьев и травы» (выбор инвентаря и спецодежды, хранение инвентаря).	**1**	
	Покупки	**25**	
1	Выбор места совершения покупок (магазин овощи-фрукты).	**1**	
2	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	**1**	
3	Нахождение нужного товара в магазине.	**1**	
4	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	**2**	
5	Складывание покупок в сумку.	**1**	
6	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	**2**	
7	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	**2**	
8	Раскладывание продуктов в места хранения.	**1**	
9	Экскурсия в магазин «Овощи-фрукты».	**1**	
10	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	**2**	
11	Выбор места совершения покупок (магазин молочных продуктов).	**1**	

12	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	**1**	
13	Нахождение нужного товара в магазине.	**1**	
14	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	**3**	
15	Складывание покупок в сумку.	**1**	
16	Раскладывание продуктов в места хранения.		
17	Экскурсия в магазин «Молочные продукты».	**1**	
18	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	**2**	
	Обращение с кухонным инвентарём.	**30**	
1	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	**1**	
2	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	**1**	
3	Практическая работа: мытьё посуды (чашки, тарелки).	**1**	
4	Практическая работа: мытьё посуды (ложки, вилки, ножи).	**1**	
5	Практическая работа: мытьё посуды (кастрюли, сковородки).	**1**	
6	Практическая работа: мытьё посуды (кастрюли, сковородки).	**1**	
7	Практическая работа: мытьё посуды (овощечистка, разделочная доска).	**1**	
8	Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу.	**1**	
9	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка). Практическое применение.	**1**	
10	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (шумовка, дуршлаг, половник). Практическое применение.	**1**	
11	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (лопаточка, пресс для чеснока). Практическое применение.	**1**	
12	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (открывалка, скалка и др.). Практическое применение.	**1**	
13	Различение бытовых приборов по назначению (блендер).	**1**	
14	Знание правил техники безопасности при пользовании блендером.	**2**	
15	Мытьё блендера после использования.	**1**	
16	Хранение блендера.	**1**	
17	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник).	**1**	
18	Знание правил техники безопасности при пользовании электрическим чайником.	**2**	
19	Мытьё чайника по мере загрязнения.	**1**	
20	Хранение электрического чайника.	**1**	
21	Различение бытовых приборов по назначению (холодильник).	**1**	
22	Знание правил техники безопасности при пользовании холодильником.	**1**	
23	Соблюдение последовательности действий при пользовании холодильником.	**1**	

24	Мытьё холодильника по мере загрязнения.	**1**	
25	Уход за холодильником.	**1**	
26	Выбор посуды и столовых приборов.	**1**	
27	Раскладывание столовых приборов и посуды.	**1**	
28	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.	**2**	
	Приготовление пищи	**40**	
1	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	**1**	
2	Подготовка кухни. Выбор спец. инвентаря для работы на кухне.	**1**	
3	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	**3**	
4	Соблюдение правил и последовательности действий при обработке продуктов: мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом, натирание продуктов на тёрке.	**1**	
5	Практическая работа: мытьё продуктов.	**1**	
6	Практическая работа: чистка овощей (картофель, морковь).	**1**	
7	Практическая работа: чистка овощей (свёкла, кабачок).	**1**	
8	Практическая работа: чистка овощей (лук, чеснок).	**1**	
9	Практическая работа: резание ножом (хлеб).	**1**	
10	Практическая работа: нарезание продуктов (овощи).	**1**	
11	Практическая работа: натирание продуктов на тёрке (овощи).	**1**	
12	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	**1**	
13	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	**2**	
14	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	**1**	
15	Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении завтрака.	**1**	
16	Соблюдение последовательности действий при приготовлении чая: выбор продуктов, выбор Кухонного инвентаря (электрический чайник, заварочный чайник, чайный сервиз).	**1**	
17	Приготовление завтрака. Практическая работа: заваривание чая.	**1**	
18	Сервировка стола к завтраку: чайная церемония.	**1**	
19	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба.	**1**	
20	Приготовление завтрака. Практическая работа: холодные бутерброды.	**1**	
21	Сервировка стола к завтраку: холодные бутерброды.	**1**	
22	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба.	**1**	
23	Приготовление завтрака. Практическая работа: горячие бутерброды.	**1**	
24	Сервировка стола к завтраку: горячие бутерброды.	**1**	

25	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из яиц: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц. Приготовление завтрака. Практическая работа: яичница.	**1** **1**	
26	Сервировка стола к завтраку: яичница.	**1**	
27	Приготовление завтрака. Практическая работа: омлет.	**1**	
28	Сервировка стола к завтраку: омлет.	**1**	
29	Приготовление завтрака. Практическая работа: яичница.	**1**	
30	Сервировка стола к завтраку: яичница.	**1**	
31	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей,...	**1**	
32	Приготовление завтрака. Практическая работа: салат.	**1**	
	Сервировка стола к завтраку: салат.	**1**	
33	Соблюдение последовательности действий при приготовлении винегрета: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей,...	**1**	
34	Приготовление завтрака. Практическая работа: винегрет.	**1**	
35	Сервировка стола к завтраку: винегрет.	**1**	
	Уборка территории	**5**	
1	Работа дворника на прилегающей к Центру территории. Наблюдение за работой дворника на улице.	**1**	
2	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	**1**	
3	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	**2**	
4	Хранение инвентаря для уборки снега.	**1**	
	Уход за вещами	**30**	
1	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	**1**	
2	Сортировка белья по цвету (таблица цветов).	**1**	
3	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шёлковая ткань).	**1**	
4	Сортировка вещей по назначению (нижнее бельё, уличная одежда, школьная форма).	**1**	
5	Сортировка по предметам одежды (платья, юбки, брюки, колготки).	**1**	
6	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	**1**	
7	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	**1**	
8	Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки.	**1**	
9	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	**1**	
10	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	**1**	
11	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку).	**1**	
12	Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья.	**1**	

13	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	**1**	
14	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	**1**	
15	Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	**1**	
16	Закладывание белья в машину.	**1**	
17	Стирка белых х/б вещей (кухонные полотенца, салфетки).	**1**	
18	Вынимание белья из машины.	**1**	
19	Вывешивание белья для просушки.	**1**	
20	Мытье (сушка) машины.	**1**	
21	Уход за одеждой. Складывание вещей с предварительной сортировкой.	**1**	
22	Вывешивание одежды на вешалки различной конфигурации.	**1**	
23	Сухая чистка одежды.	**1**	
24	Складывание вещей на длительное хранение (на зиму).	**1**	
25	Уход за обувью. Определение необходимости мытья обуви.	**1**	
26	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	**1**	
27	Знание (различение) средств для мытья обуви.	**1**	
28	Выбор средства для мытья обуви.	**1**	
29	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	**1**	
30	Практическая работа: мытьё обуви.	**1**	
	Уборка помещения	**30**	
1	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	**1**	
2	Уборка мебели. Виды мебели, требующие мытья поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	**1**	
3	Выбор одежды, инвентаря, средств для уборки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке.	**1**	
4	Практическая работа: мытьё поверхности мебели. Оценка результата работы.	**1**	
5	Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой по теме.	**1**	
6	Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (мытьё пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	**1**	
7	Виды полов (покрытия полов). Деревянный крашеный пол.	**1**	
8	Соблюдение последовательности действий при мытье деревянного крашеного пола.	**1**	
9	Правила ТБ при мытье деревянного крашеного пола. Выбор инвентаря.	**1**	
10	Практическая работа. Мытьё крашеного пола.	**1**	
11	Виды полов (покрытия полов). Пол, покрытый линолеумом.	**1**	
12	Соблюдение последовательности действий при мытье пола, покрытого линолеумом.	**1**	
13	Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой по теме.	**1**	
14	Правила ТБ при мытье деревянного пола, покрытого линолеумом. Выбор инвентаря.	**1**	
15	Практическая работа. Мытьё пола, покрытого линолеумом.	**1**	

16	Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой.	**1**	
17	Пылесос (с мешком для сбора пыли). Различение основных частей пылесоса.	**1**	
18	Правила ТБ при работе с пылесосом (с мешком для сбора пыли). Подготовка пылесоса к работе.	**1**	
19	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	**1**	
20	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с мешком для сбора пыли).	**1**	
21	Чистка пылесоса (с мешком для сбора пыли) после уборки.	**1**	
22	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ спецодежды.	**1**	
23	Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала (повторение).	**1**	
24	Практическая работа: мытьё зеркала (повторение).	**1**	
25	Соблюдение последовательности действий при мытье окна.	**1**	
26	Практическая работа: мытьё стекла.	**1**	
27	Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой о помощи.	**1**	
28	Мелкий ремонт. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.	**1**	
29	Выполнение ремонтных работ. Пришивание пуговицы.	**2**	
	Уборка территории	**5**	
1	Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой.	**1**	
2	Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.	**1**	
3	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	**2**	
4	Уход за уборочным инвентарем.	**1**	
		170	

Методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Для реализации программы по предмету «Домоводство» **демонстрационный материал** предмета включает:

- слайды;
- фото;
- видеофильмы;
- 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.
- кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.);
- предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.);
- стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска;
- бытовая техника (чайник электрический, утюг, фен, пылесос, микроволновая печь, холодильник, электроплита);
- уборочный инвентарь (тряпки, лопаты, грабли, лейки и др)

Для реализации программы по предмету «Домоводство» используется следующая **учебно-методическая литература:**

1. Программа обучения учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью [Текст] / Л.Б. Баряева, Д.И. Бойков, В.И. Липакова и др.; Под. ред. Л.Б. Баряева, Н.Н. Яковлевой. – СПб.: ЦПК проф. Л.Б. Баряева, 2015. – 160 с.
2. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида [Текст] / В.В. Воронкова; 8-е издание. – М.: Просвещение, 2015. – 176 с.

Для реализации программы по предмету «Домоводство» предполагается следующая **литература для детей**:

1. Галле А.Г., Кочетова Л.Л. «Тетрадь по обслуживающему труду» (для учащихся коррекционных школ 8 вида) : Учеб. Пособие для учащихся.- Москва: АРКТИ, 2009

Для реализации программы по предмету «Домоводство» необходимы следующие **материально-технические средства**: принтер, ноутбук, колонки.

В процессе реализации программы по предмету «Домоводство» могут быть использованы **интернет – ресурсы**:

1. http://bookash.pro/ - электронная библиотека
2. https://infourok.ru/ - ведущий общеобразовательный портал России
3. .http://www.flowersweb.info/index.php - Все о комнатных растениях
4. http://dommebel2.ru/planirovka-kuxni-2.html - планировка кухни
5. http://заказ-мебели.com/index.php?page=8101 - Как идеально спланировать пространство кухни
6. http://supercook.ru/ - Великолепие Мировой кулинарии и множество полезных сведений
7. http://edaplus.info/vitamins.html - Всё про витамины

Описание процедуры промежуточной и итоговой аттестации.

В соответствии с требованиями ФГОС результативность обучения каждого обучающегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей.

Текущая аттестация обучающихся включает в себя полугодовое оценивание результатов освоения СИПР в части данной предметной компетенции, разработанной на основе АООП образовательной организации.

Промежуточная (годовая) аттестация представляет собой оценку результатов освоения СИПР в части данной предметной компетенции и развития жизненных компетенций ребёнка по итогам учебного года.

Мониторинг предметных результатов обучения по предмету «Домоводство» проводится в 2 этапа:

1 этап – сентябрь (входной контроль)

2 этап – май (итоговый контроль)

Цель мониторинга - оценка уровня сформированности представлений, действий/операций и определение достижения планируемых результатов по предмету «Домоводство».

На основе Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) разработаны контрольно-измерительные материалы (КИМ).

Мониторинг сформированности базовых учебных действий проводится в 3 этапа:

1 этап – сентябрь (входной контроль) 2 этап – январь (промежуточный контроль) 3 этап – май (итоговый контроль)

5.1 Система оценки личностных результатов.

Оценка личностных результатов предполагает оценку продвижения ребенка в овладении социальными (жизненными) компетенциями. Во время обучения целесообразно всячески поощрять и стимулировать работу учеников, используя только качественную оценку. Во время обучения центральным результатом является появление значимых предпосылок учебной деятельности, одной из которых является способность ее осуществления не только под прямым и непосредственным руководством и контролем учителя, но и с определенной долей самостоятельности во взаимодействии с учителем и одноклассниками.

Оценка результатов осуществляется в баллах:

0 - нет фиксируемой динамики; 1 - минимальная динамика; 2 - удовлетворительная динамика; 3 - значительная динамика.

5.2 Система оценки предметных результатов

Оценивание проводится по результату наличия динамики в развитии обучающегося, при этом заполняется «Лист наблюдений за развитием учащегося» с помощью следующих критериев: положительная динамика, незначительная динамика, отсутствие динамики. Результаты анализа представляются в форме оценки, характеризующей наличный уровень жизненной компетенции.

Норма оценивания при освоении обучающимся образовательной программы:

Отметка «5» - способность самостоятельно по образцу выполнять задание;

Отметка «4» - частичное, избирательное усвоение материала;

Отметка «3» - выполнение задания в сопряженном режиме стойких позитивных изменений (динамика не стабильна, неравномерна);

Отметка «2» - не ставится.

Динамика освоения знаний по предмету:

5 баллов - выполняет действие самостоятельно,

4 балла - выполняет действие по инструкции (вербальной или невербальной),

3 балла - выполняет действие по образцу,

2 балла - выполняет действие с частичной физической помощью,

1 балл - выполняет действие со значительной физической помощью,

0 баллов - действие не выполняет.

Полученные данные заносятся в карту развития.

5.3 Система оценки БУД осуществляется по пятибалльной системе:

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

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

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

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

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

5 баллов — самостоятельно применяет действие в любой ситуации. Полученные данные заносятся в таблицу фиксации результатов сформированности БУД