

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
городского округа Заречный
«Центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи»

Принято
на педагогическом
совете

протокол № 4
от 30.08.2023г.



**Рабочая программа
по предмету «Домоводство»
по АООП для обучающихся
с умеренной и тяжелой умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и
множественными нарушениями развития
5, 7, 8 классы**

Составитель:
Грачёва И.В.,
учитель,

ГО Заречный
2023г.

СОДЕРЖАНИЕ:

Пояснительная записка	3
Общая характеристика детей с умеренной и тяжелой, глубокой умственной отсталостью	4
Особые образовательные потребности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)	7
3. Календарно-тематическое планирование	8
4. Содержание тем учебного предмета	14
5. Требования к уровню подготовки обучающихся	17
Список литературы	19
Приложения	20

Пояснительная записка

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

Рабочая программа обучающихся составлена в соответствии с нормативно-правовой основой:

- Конституция РФ;
- Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, Методические рекомендации Министерства образования и науки Российской Федерации по совершенствованию деятельности Центров психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи;
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Министерством образования и науки РФ № 1599 от 19.12.2014;
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях на учебный год;
- Закон Свердловской области от 15 июля 2013 года № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;
- Закон Свердловской области от 23.10.1995 № 28-ОЗ «О защите прав ребенка» (с последующими изменениями и дополнениями);
- Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях СанПиН 2.4.2.2821-10, Изменениями № 3 в СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения, содержания в общеобразовательных организациях»;
- СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»;
- Устав, утвержденный постановлением администрации городского округа Заречный от 20.01.2016г. № 47-П «О создании муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа Заречный «Центр психолого- педагогической, медицинской и социальной помощи»;

- Локальные акты Центра;
- Адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умеренной, тяжёлой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми множественными нарушениями развития (вариант 2)

Цель программы: повышение самостоятельности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), ТМНР в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

1. Формировать умения обращаться с инвентарём и электроприборами.
2. Освоить действия приготовления пищи, осуществления покупок, уборки помещения и территории, уход за вещами.

Общая характеристика обучающихся с умеренной и тяжелой, глубокой умственной отсталостью

Дети с умеренной и тяжелой умственной отсталостью характеризуются выраженным недоразвитием мыслительной деятельности, препятствующим освоению предметных учебных знаний. Наряду с нарушением базовых психических функций, памяти и мышления отмечается своеобразное нарушение всех структурных компонентов речи: фонетико- фонематического, лексического и грамматического.

У детей с тяжелой и глубокой степенью умственной отсталости затруднено или невозможно формирование устной и письменной речи, что требует для большей части обучающихся использование разнообразных средств невербальной коммуникации, а также логопедической коррекции.

Внимание у обучающихся с ТМНР отличается низким уровнем продуктивности из-за быстрой истощаемости, неустойчивости, отвлекаемости. Слабость активного внимания препятствует решению сложных задач познавательного содержания, формированию устойчивых учебных действий, однако, при продолжительном и направленном использовании методов и приемов коррекционной работы становится заметной положительная динамика общего психического развития детей, особенно при умеренном недоразвитии мыслительной деятельности.

Психофизическое недоразвитие характеризуется также нарушениями координации, точности, темпа движений, что осложняет формирование физических действий: бег, прыжки и др., а также навыков несложных трудовых действий. У части детей с умеренной умственной отсталостью отмечается замедленный темп, рассогласованность, неловкость движений. У других – повышенная возбудимость сочетается с хаотичной нецеленаправленной деятельностью. Наиболее типичными для данной категории обучающихся являются трудности в овладении навыками, требующими тонких точных дифференцированных движений: удержание позы, захват карандаша, ручки, кисти,

шнурование ботинок, застегивание пуговиц, завязывание ленточек, шнурков и др.

Некоторые обучающиеся полностью зависят от помощи окружающих при одевании, раздевании, при приеме пищи, совершении гигиенических процедур и др. Уровень психофизического развития детей с тяжелыми множественными нарушениями невозможно соотнести с какими-либо возрастными параметрами.

Органическое поражение центральной нервной системы чаще всего является причиной сочетанных нарушений и выраженного недоразвития интеллекта, а также сенсорных функций, движения, поведения, коммуникации. Все эти проявления совокупно препятствуют развитию самостоятельной жизнедеятельности ребенка, как в семье, так и в обществе. Динамика развития детей данной группы определяется рядом факторов: этиологией, патогенезом нарушений, временем возникновения и сроками выявления отклонений, характером и степенью выраженности каждого из первичных расстройств, спецификой их сочетания, а также сроками начала, объемом и качеством оказываемой коррекционной помощи.

В связи с выраженными нарушениями и (или) искажениями процессов познавательной деятельности, прежде всего: восприятия, мышления, внимания, памяти и др. непродуктивными оказываются подходы, требующие формирования абстрактно-логического мышления и речемыслительных процессов.

В этой связи возникают непреодолимые препятствия в усвоении «академического» компонента различных программ дошкольного, а тем более школьного образования. Специфика эмоциональной сферы определяется не только ее недоразвитием, но и специфическими проявлениями гипо- и гиперсензитивности. В связи с неразвитостью волевых процессов дети не способны произвольно регулировать свое эмоциональное состояние в ходе любой организованной деятельности, что не редко проявляется в негативных поведенческих реакциях.

Интерес к какой-либо деятельности не имеет мотивационно-потребностных оснований и, как правило, носит кратковременный, неустойчивый характер.

Особенности и своеобразие психофизического развития детей с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР определяют специфику их образовательных потребностей.

Умственная отсталость обучающихся данной категории, как правило, в той или иной форме осложнена нарушениями опорно-двигательных функций, сенсорными, соматическими нарушениями, расстройствами аутистического спектра и эмоционально-волевой сферы или другими нарушениями, различное сочетание которых определяет особые образовательные потребности детей.

Наиболее характерные особенности обучающихся позволяют выделить, с точки зрения их потребности в специальных условиях, три условные

группы, каждая из которых включает детей с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР.

Часть детей, отнесенных к категории обучающихся с ТМНР, имеет тяжёлые нарушения неврологического генеза – сложные формы ДЦП (спастический тетрапарез, гиперкинез и т.д.), вследствие которых они полностью или почти полностью зависят от помощи окружающих их людей в передвижении, самообслуживании, предметной деятельности, коммуникации и др.

Большинство детей этой группы не может самостоятельно удерживать тело в положении сидя. Спастичность конечностей часто осложнена гиперкинезами.

Процесс общения затруднен из-за органического поражения речевого аппарата и невозможности овладения средствами речи. Вместе с тем, интеллектуальное развитие таких детей может быть различно по степени умственной отсталости и колебаться от умеренной до глубокой.

Дети с умеренной формой интеллектуального недоразвития проявляют элементарные способности к развитию представлений, умений и навыков, значимых для их социальной адаптации. Так, у этой группы обучающихся проявляется интерес к общению и взаимодействию с детьми и взрослыми, что является позитивной предпосылкой для обучения детей вербальным и невербальным средствам коммуникации.

Их интеллектуальное развитие позволяет им овладевать основами счета, письма, чтения и др. Способность ребенка к выполнению некоторых двигательных действий: захват, удержание предмета, контролируемые движения шеи, головы и др. создает предпосылки для обучения некоторым приемам и способам по самообслуживанию и развитию предметно-практической и трудовой деятельности.

Особенности развития другой группы обучающихся обусловлены выраженными нарушениями поведения (чаще как следствие аутистических расстройств). Они проявляются в расторможенности, «полево», нередко агрессивном поведении, стереотипиях, трудностях коммуникации и социального взаимодействия.

Аутистические проявления затрудняют установление подлинной тяжести интеллектуального недоразвития, так как контакт с окружающими отсутствует или он возникает как форма физического обращения к взрослым в ситуациях, когда ребёнку требуется помощь в удовлетворении потребности.

У детей названной группы нет интереса к деятельности окружающих, они не проявляют ответных реакций на попытки учителя (родителя) организовать их взаимодействие со сверстниками. Эти дети не откликаются на просьбы, обращения в случаях, запрещающих то или иное действие, проявляют агрессию или само агрессию, бросают игрушки, предметы, демонстрируют деструктивные действия. Такие реакции наблюдаются при смене привычной для ребенка обстановки, наличии рядом незнакомых людей, в шумных местах.

Особенности физического и эмоционально-волевого развития детей с аутистическими проявлениями затрудняют их обучение в условиях группы, поэтому на начальном этапе обучения они нуждаются в индивидуальной программе и индивидуальном сопровождении специалистов.

У третьей группы детей отсутствуют выраженные нарушения движений и моторики, они могут передвигаться самостоятельно. Моторная дефицитарность проявляется в замедленности темпа, недостаточной согласованности и координации движений. У части детей также наблюдаются деструктивные формы поведения, стереотипии, избегание контактов с окружающими и другие черты, сходные с детьми, описанными выше. Интеллектуальное недоразвитие проявляется преимущественно в форме умеренной степени умственной отсталости.

Большая часть детей данной группы владеет элементарной речью: могут выразить простыми словами и предложениями свои потребности, сообщить о выполненном действии, ответить на вопрос взрослого отдельными словами, словосочетаниями или фразой.

У некоторых – речь может быть развита на уровне развернутого высказывания, но часто носит формальный характер и не направлена на решение задач социальной коммуникации.

Другая часть детей, не владея речью, может осуществлять коммуникацию при помощи естественных жестов, графических изображений, вокализаций, отдельных слогов и стереотипного набора слов.

Обучающиеся могут выполнять отдельные операции, входящие в состав предметных действий, но недостаточно осознанные мотивы деятельности, а также неустойчивость внимания и нарушение последовательности выполняемых операций препятствуют выполнению действия как целого.

Описанные индивидуально-типологические особенности детей учитывают также клинические аспекты онтогенеза, но не отражают общепринятую диагностику ОВЗ в части умственной отсталости (см. МКБ-10).

Учет типологических особенностей с позиции специальной психологии и педагогики позволяет решать задачи организации условий обучения и воспитания детей в образовательной организации, имея в виду достаточное количество персонала и специалистов для удовлетворения потребностей в физическом сопровождении детей, выбор необходимых технических средств индивидуальной помощи и обучения, планирование форм организации учебного процесса.

Обучение индивидуальное.

2. Особые образовательные потребности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

- использование поощрений для учащихся;
- игнорирование незначительных поведенческих нарушений;
- обеспечение аудиовизуальными техническими средствами: аудио/видео кассеты, компьютерные тренажеры;
- замедленность темпа обучения;

- рациональная дозировка на уроке содержания учебного материала;
- осуществление повторности при обучении на всех этапах урока;
- создание климата психологического комфорта;
- детям с РАС дополнительные занятия по отработке адекватного поведения и освоения программы, использование похвалы, отработка средств коммуникации;
- на переменах вовлечение ученика во взаимодействие с другими детьми;
- использование существующих избирательных способностей;
- постепенное расширение образовательного пространства за пределы образовательного учреждения;
- отработка средств коммуникации и социально-бытовых навыков;
- специальное обучение «переносу» сформированных знаний и умений в новые ситуации;
- наглядно-действенный характер содержания образования;
- упрощение системы учебно-познавательных задач, решаемых в процессе образования;
- специальное обучение «переносу» сформированных знаний умений в новые ситуации взаимодействия с действительностью;
- необходимость постоянной актуализации знаний, умений и одобряемых обществом норм поведения;
- обеспечение особой пространственной и временной организации образовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов, обучающихся с умственной отсталостью;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения;
- стимуляция познавательной активности, формирование потребности в познании окружающего мира и во взаимодействии с ним.

3. Календарно-тематическое планирование

«Домоводство» входит в образовательную область «Окружающий мир» варианта 2 АООП образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), ТМНР как самостоятельный предмет, что подчеркивает его особое значение в системе образования детей с умственной отсталостью. Рабочая программа в соответствии с учебным планом в 5 классе рассчитана на 68 часов в учебном году, 2 часа в неделю, на 34 учебных недели, в 7 и 8 классах рассчитана на 102 часа в учебном году, 3 часа в неделю, на 34 учебные недели.

**Календарно-тематическое планирование «Домоводство»
5 класс/ 2 часа в неделю / 68 часов в год**

№ урока	Наименование разделов, тем программы	№ темы
<i>Первое полугодие</i> I четверть Уход за вещами – 16 часов		
1	Знакомство с тканью и её видами. Требование к стирке ткани, согласно инструкции по уходу.	1 2
2	Подготовка белья к стирке. Мелкий ремонт одежды.	3 4
3	Знакомство с разными видами стирок. Автоматическая и ручная стирки.	5 6
4	Ручная стирка. Виды моющего средства для ручной стирки.	7 8
5	Техника безопасности при использовании моющих средств во время ручной стирки. Последовательность при ручной стирке.	9 10
6	Сортировка белья перед стиркой по цвету. Ручная стирка белья. Практическое занятие.	11 12
7	Способы сушки белья. Вывешивание белья на просушку. Практическое занятие.	13 14
8	Виды автоматических стирок. Машинная стирка.	15 16
9	Последовательность действий при машинной стирке. Техника безопасности при обращении со стиральной машиной.	17 18
10	Машинная стирка. Практическое занятие. Вывешивание белья на просушку. Практическое занятие.	19 20
11	Глажение белья утюгом. Составные части утюга.	21 22
12	Техника безопасности при работе с утюгом. Глажения белья. Практическое занятие.	23 24
13	Способы складывания белья. Складывание чистого белья разными способами. Практическое занятие.	25 26
14	Способы вывешивания белья на плечики. Вывешивание белья на плечики разными способами. Практическое занятие.	27 28
15	Виды чистки одежды. Сухая чистка одежды.	29 30
16	Уход за обувью. Чистка обуви.	31 32

II четверть покупки – 6 часов		
17	Виды магазинов (продуктовый, промышленный).	33
	Универсальный магазин.	34
18	Знакомство с отделами универсального магазина.	35
	Правила размещения товара в универсальном магазине.	36
19	Выбор товара в универсальном магазине.	37
	Проверка сроков изготовления и годности.	38
20	Правила покупки и оплата.	39
	Знакомство с деньгами (купюры, монеты).	40
21	Выход в магазин.	41
	Покупка товара с помощью учителя. Практическое занятие.	42
22	Составление списка закупок для выбранного блюда. Выбор товара и расчет на кассе. Практическое занятие	43
		44
Знакомство с кухней и её содержанием - 10 часов		
23	Кухня. Чистота - залог здоровья.	45
	Правила уборки на кухне.	46
24	Чистящие средства для уборки.	47
	Техника безопасности при работе с чистящими средствами.	48
25	Уборка кухни с использованием чистящих средств.	49
	Уборка кухни. Практическое занятие.	50
26	Виды кухонных принадлежностей.	51
	Применение кухонных принадлежностей.	52
27	Острые и режущие предметы.	53
	Техника безопасности при использовании острых предметов.	54
28	Виды нарезок ножом.	55
	Нарезка продуктов ножом (одноразовым).	56
29	Кухонная мебель и её назначение.	57
	Создание своего кухонного гарнитура.	59
30	Электробытовые приборы на кухне.	59
	Техника безопасности при обращении с электроприборами.	60
31	Плита. Виды плит.	61
	Техника безопасности при использовании плит.	62
32	Холодильник.	63
	Назначение холодильника. Правила пользования.	64
Второе полугодие III четверть Приготовление пищи - 20 часов		
33	Подготовка к приготовлению блюд.	65
	Соблюдение правил гигиены при приготовлении блюд.	66

34	Холодные закуски. Виды и способы готовки холодных закусок.	67 68
35	Выбор продуктов необходимых для приготовления блюда. Техника безопасности при работе с режущими предметами.	69 70
36	Готовим бутерброды. Резание одноразовым ножом (батон, сыр). Практическое задание.	71 72
37	Горячие закуски. Виды горячих закусок.	73 74
38	Горячие бутерброды. Изготовление бутербродов и запекание в микроволновой печи. Практическое занятие.	75 76
39	Овощи. Польза овощей в рационе питания человека.	77 78
40	Овощные салаты. Приготовление овощных салатов (огурец, капуста, зеленый горошек и т.д.). Практическое занятие.	79 80
41	Способы нарезки овощей. Знакомство с фигурной нарезкой (карвинг)	81 82
42	Нарезка овощей. Практическое занятие. Выкладка и оформление блюда.	83 84
43	Фрукты. Польза фруктов в рационе питания человека.	85 86
44	Фруктовые салаты. Приготовление фруктовых салатов (груша, виноград, банан и т.д.). Практическое занятие.	87 88
45	Способы нарезки фруктов. Нарезка фруктов. Практическое занятие.	89 90
46	История чайной традиции. Чай. Виды чая.	91 92
47	Техника безопасности при обращении с кипятком. Заваривание чая. Практическое занятие.	93 94
48	Способы заваривания чая. Заваривание чая. Практическое занятие.	95 96
49	Холодные напитки. Виды холодных напитков.	97 98
50	Морс. Виды морсов. Приготовление морса. Практическое занятие.	99 100
51	Общее понятие о сервировке стола. Столовые принадлежности.	101 102
52	Выбор посуды, столовых приборов для сервировки. Сервировка стола. Практическое занятие.	103 104
IV четверть Уборка помещения – 9 часов		

53	Особенности ухода за комнатными растениями.	105 106
54	Особенности ухода за комнатными растениями. Практическое занятие.	107 108
55	Уборка помещения. Моющие средства и инвентарь для уборки помещений.	109 110
56	Техника безопасности при использовании моющих средств. Вытирание пыли с поверхности мебели. Практическое занятие.	111 112
57	Пылесос. Виды пылесосов. Составляющие части пылесоса и их функции.	113 114
58	Техника безопасности при обращении с пылесосом. Работа пылесосом. Практическое занятие.	115 116
59	Важная уборка помещений. Моющие средства для мытья стен и пола. Техника безопасности при использовании моющих средств.	117 118
60	Важная уборка помещений. Использование веника и совка при уборке мусора. Практическое занятие.	119 120
61	Уборка бытового мусора. Правила гигиены при сборе и упаковке бытового мусора.	121 122
Уборка территории – 7 часов		
62	Важность чистоты вокруг нас. Уборка территории.	123 124
63	Инвентарь для уборки территории. Уборка детской площадки (выметание мусора). Практическое занятие.	125 126
64	Подготовка средств защиты и инвентаря к уборке территории. Сбор прошлогодней листвы с газона. Практическое занятие.	127 128
65	Подготовка средств защиты и мешков для сбора мусора. Сбор сломанных веток, шишек и т.д. Практическое занятие.	129 130
66	Подготовка средств защиты и инвентаря к уборке территории. Уборка прилегающей к центру территории (выметание мусора). Практическое занятие.	131 132
67	Подготовка инвентаря для высадки цветов. Высадка цветов на клумбе. Практическое занятие.	133 134
68	Наблюдение за цветами на клумбе. Полив высаженных цветов. Практическое занятие.	135 136

**Календарно-тематическое планирование «Домоводство»
7 класс/ 3 часа в неделю / 102 часа в год**

№ урока	Наименование разделов, тем программы	№ темы
<i>Первое полугодие</i> I четверть Уход за вещами – 24 часа		
1	Знакомство с тканью и её видами. Требование к стирке ткани, согласно инструкции по уходу.	1 2
2	Подготовка белья к стирке. Мелкий ремонт одежды.	3 4
3	Подборка пуговиц к ткани по цвету и форме. Техника безопасности использования инструментов при шитье.	5 6
4	Техника пришивания пуговиц со сквозным отверстием. Пришивание пуговиц со сквозным отверстием. Практическое занятие.	7 8
5	Техника пришивания пуговиц с ушком. Пришивание пуговиц с ушком. Практическое занятие.	9 10
6	Знакомство с разными видами стирок. Автоматическая и ручная стирки.	11 12
7	Ручная стирка. Виды моющего средства для ручной стирки.	13 14
8	Техника безопасности при использовании моющих средств во время ручной стирки. Последовательность при ручной стирке.	15 16
9	Сортировка белья перед стиркой по цвету. Ручная стирка белья. Практическое занятие.	17 18
10	Способы сушки белья. Вывешивание белья на просушку. Практическое занятие.	19 20
11	Виды автоматических стирок. Машинная стирка.	21 22
12	Последовательность действий при машинной стирке. Техника безопасности при обращении со стиральной машиной.	23 24
13	Машинная стирка. Практическое занятие. Вывешивание белья на просушку. Практическое занятие.	25 26
14	Глажение белья утюгом. Составные части утюга.	27 28
15	Техника безопасности при работе с утюгом. Глажения белья. Практическое занятие.	29 30
16	Способы складывания белья. Складывание чистого белья разными способами. Практическое занятие.	31 32

17	Способы вешивания белья на плечики. Вывешивание белья на плечики разными способами. Практическое занятие.	33 34
18	Виды чулочно-носочных изделий. Сортировка чулочно-носочных изделий. Практическое занятие.	35 36
19	Виды чистки одежды. Сухая чистка одежды.	37 38
20	Выбор способа сухой чистки. Сухая чистка одежды. Практическое занятие.	39 40
21	Уход за обувью. Виды обуви.	41 42
22	Средства по уходу за обувью. Техника безопасности при обращении со средствами по уходу.	43 44
23	Подготовка к чистке обуви. Чистка обуви. Практическое занятие.	45 46
24	Способы хранения обуви. Подготовка обуви к хранению. Практическое занятие.	47 48
II четверть Покупки – 8 часов		
25	Виды магазинов (продуктовый, промышленный). Универсальный магазин.	49 50
26	Знакомство с отделами универсального магазина. Правила размещения товара в универсальном магазине.	51 52
27	Выбор товара в универсальном магазине. Проверка сроков изготовления и годности.	53 54
28	Правила покупки и оплата. Знакомство с деньгами (купюры, монеты).	55 56
29	Выход в магазин. Покупка товара с помощью учителя. Практическое занятие.	57 58
30	Выход в магазин. Самостоятельная покупка товара. Практическое занятие.	59 60
31	Составление списка закупок для выбранного блюда. Примерный подсчет суммы денег на покупку.	61 62
32	Выход в универсальный магазин с подготовленным списком необходимых продуктов. Выбор товара и расчет на кассе. Практическое занятие.	63 64
Знакомство с кухней и её содержанием - 16 часов		
33	Кухня. Чистота - залог здоровья. Правила уборки на кухне.	65 66
34	Чистящие средства для уборки. Техника безопасности при работе с чистящими средствами.	67 68

35	Уборка кухни с использованием чистящих средств. Уборка кухни. Практическое занятие.	69 70
36	Виды кухонных принадлежностей. Применение кухонных принадлежностей.	71 72
37	Правила мытья кухонных принадлежностей. Мытьё кухонных принадлежностей. Практическое занятие	73 74
38	Острые и режущие предметы. Техника безопасности при использовании острых предметов.	75 76
39	Виды нарезок ножом. Нарезка продуктов ножом (одноразовым).	77 78
40	Кухонная мебель и её назначение. Создание своего кухонного гарнитура.	79 80
41	Электробытовые приборы на кухне. Техника безопасности при обращении с электроприборами.	81 82
42	Микроволновая печь. Рабочие функции прибора.	83 84
43	Мультиварка. Рабочие функции мультиварки.	85 86
44	Пользование микроволновой печи. Разморозка и подогрев продуктов питания. Практическое занятие.	87 88
45	Блендер. Рабочие функции блендера.	89 90
46	Пользование блендера. Взбивание, измельчение продуктов питания. Практическое занятие.	91 92
47	Плита. Виды плит. Техника безопасности при использовании плит.	93 94
48	Холодильник. Назначение холодильника. Правила пользования.	95 96
Второе полугодие III четверть Приготовление пищи - 30 часов		
49	Подготовка к приготовлению блюд. Соблюдение правил гигиены при приготовлении блюд.	97 98
50	Уборка рабочего места. Складывание инвентаря и продуктов питания в отведенные места.	99 100
51	Холодные закуски. Виды и способы готовки холодных закусок.	101 102
52	Выбор продуктов необходимых для приготовления блюда. Техника безопасности при работе с режущими предметами.	103 104
53	Готовим бутерброды. Резание одноразовым ножом (батон, сыр). Практическое задание.	105 106
54	Готовим канапе (закуска на шпажке). Формирование канапе на шпажке. Практическое занятие.	107 108

55	Горячие закуски.	109
	Виды горячих закусок.	110
56	Горячие бутерброды.	111
	Изготовление бутербродов и запекание в микроволновой печи. Практическое занятие.	112
57	Овощи.	113
	Польза овощей в рационе питания человека.	114
58	Овощные салаты.	111
	Приготовление овощных салатов (огурец, капуста, зеленый горошек и т.д.). Практическое занятие.	116
59	Способы нарезки овощей.	117
	Знакомство с фигурной нарезкой (карвинг)	118
60	Нарезка овощей. Практическое занятие.	119
	Выкладка и оформление блюда.	120
61	Фрукты.	121
	Польза фруктов в рационе питания человека.	122
62	Фруктовые салаты.	123
	Приготовление фруктовых салатов (груша, виноград, банан и т.д.). Практическое занятие.	124
63	Способы нарезки фруктов.	125
	Нарезка фруктов. Практическое занятие.	126
64	Первые блюда. Польза в рационе питания человека.	127
	Виды первых блюд.	128
65	Десерты. Детское меню.	129
	Виды десертов.	130
66	Выбор десерта по вкусу.	131
	Приготовление десерта. Практическое занятие.	132
67	Желе. Польза желе для организма человека.	133
	Способы приготовления желе.	134
68	Приготовления желе. Практическое занятие.	135
	Охлаждение готового блюда в холодильнике.	136
69	Каша. Виды круп.	137
	Способы приготовления каши.	138
70	Приготовление каши (мультиварка). Практическое занятие.	139
	Оформление блюда на тарелке.	140
71	История чайной традиции.	141
	Чай. Виды чая.	142
72	Техника безопасности при обращении с кипятком.	143
	Заваривание чая. Практическое занятие.	144
73	Способы заваривания чая.	145
	Заваривание чая. Практическое занятие.	146
74	Холодные напитки.	147
	Виды холодных напитков.	148

75	Морс. Виды морсов. Приготовление морса. Практическое занятие.	149 150
76	Общее понятие о сервировке стола. Столовые принадлежности.	151 152
77	Выбор посуды, столовых приборов для сервировки. Сервировка стола. Практическое занятие.	153 154
78	Выбор блюда для приготовления на усмотрение обучающегося. Приготовление блюда. Практическое занятие.	155 156
IV четверть Уборка помещения – 12 часов		
79	Способы посадки цветов. Особенности ухода за растениями.	157 158
80	Подготовка земли, горшков и инвентаря для посадки цветов. Посадка цветов. Практическое занятие.	159 160
81	Уборка помещения. Моющие средства и инвентарь для уборки помещений.	161 162
82	Техника безопасности при использовании моющих средств. Вытирание пыли с поверхности мебели. Практическое занятие.	163 164
83	Пылесос. Виды пылесосов. Составляющие части пылесоса и их функции.	165 166
84	Техника безопасности при обращении с пылесосом. Работа пылесосом. Практическое занятие.	167 168
85	Важная уборка помещений. Моющие средства для мытья стен и пола.	169 170
86	Техника безопасности при использовании моющих средств. Покупка моющих средств. Практическое занятие.	171 172
87	Подготовка моющего раствора для уборки помещения. Мытьё полов. Практическое занятие.	173 174
88	Выбор моющего средства для мытья стёкол и зеркал. Мытьё зеркал и стёкол. Практическое занятие.	175 176
89	Уборка мелкого мусора. Использование веника и совка при уборке мусора. Практическое занятие.	177 178
90	Уборка бытового мусора. Правила гигиены при сборе и упаковке бытового мусора.	179 180
Уборка территории – 12 часов		
91	Важность чистоты вокруг нас. Уборка территории.	181 182
92	Особенности сезонной уборки территории. Опасности и сложности уборки.	183 184
93	Инвентарь для уборки территории. Уборка детской площадки (выметание мусора). Практическое занятие.	185 186
94	Подготовка средств защиты и инвентаря к уборке территории.	187

	Сбор прошлогодней листвы с газона. Практическое занятие.	188
95	Подготовка средств защиты и мешков для сбора мусора.	189
	Сбор сломанных веток, шишек и т.д. Практическое занятие.	190
96	Подготовка средств защиты и инвентаря к уборке территории.	191
	Уборка прилегающей к центру территории (выметание мусора). Практическое занятие.	192
97	Культурные растения на клумбе.	193
	Виды цветов и их особенности.	194
98	Выбор земли и удобрений для высадки цветов на клумбе.	195
	Покупка земли для высадки. Практическое занятие.	196
99	Подготовка инвентаря для высадки цветов.	197
	Высадка цветов на клумбе. Практическое занятие.	198
100	Наблюдение за цветами на клумбе.	199
	Полив высаженных цветов. Практическое занятие.	200
101	Выбор элементов декора для украшения клумбы.	201
	Украшение клумбы декором. Практическое занятие.	202
102	Сорняки и их вред для культурных растений.	203
	Прополка цветов. Практическое занятие.	204

**Календарно-тематическое планирование «Домоводство»
8 класс/ 3 часа в неделю / 102 часа в год**

№ урока	Наименование разделов, тем программы	№ темы
<i>Первое полугодие</i> І четверть Уход за вещами – 24 часа		
1	Знакомство с тканью и её видами.	1
	Требование к стирке ткани, согласно инструкции по уходу.	2
2	Подготовка белья к стирке.	3
	Мелкий ремонт одежды.	4
3	Подборка пуговиц к ткани по цвету и форме.	5
	Техника безопасности использования инструментов при шитье.	6
4	Техника пришивания пуговиц со сквозным отверстием.	7
	Пришивание пуговиц со сквозным отверстием. Практическое занятие.	8
5	Техника пришивания пуговиц с ушком.	9
	Пришивание пуговиц с ушком. Практическое занятие.	10
6	Знакомство с разными видами стирок.	11
	Автоматическая и ручная стирки.	12
7	Ручная стирка.	13
	Виды моющего средства для ручной стирки.	14

8	Техника безопасности при использовании моющих средств во время ручной стирки.	15
	Последовательность при ручной стирке.	16
9	Сортировка белья перед стиркой по цвету.	17
	Ручная стирка белья. Практическое занятие.	18
10	Способы сушки белья.	19
	Вывешивание белья на просушку. Практическое занятие.	20
11	Виды автоматических стирок.	21
	Машинная стирка.	22
12	Последовательность действий при машинной стирке.	23
	Техника безопасности при обращении со стиральной машиной.	24
13	Машинная стирка. Практическое занятие.	25
	Вывешивание белья на просушку. Практическое занятие.	26
14	Глажение белья утюгом.	27
	Составные части утюга.	28
15	Техника безопасности при работе с утюгом.	29
	Глажения белья. Практическое занятие.	30
16	Способы складывания белья.	31
	Складывание чистого белья разными способами. Практическое занятие.	32
17	Способы вывешивания белья на плечики.	33
	Вывешивание белья на плечики разными способами. Практическое занятие.	34
18	Виды чулочно-носочных изделий.	35
	Сортировка чулочно-носочных изделий. Практическое занятие.	36
19	Виды чистки одежды.	37
	Сухая чистка одежды.	38
20	Выбор способа сухой чистки.	39
	Сухая чистка одежды. Практическое занятие.	40
21	Уход за обувью.	41
	Виды обуви.	42
22	Средства по уходу за обувью.	43
	Техника безопасности при обращении со средствами по уходу.	44
23	Подготовка к чистке обуви.	45
	Чистка обуви. Практическое занятие.	46
24	Способы хранения обуви.	47
	Подготовка обуви к хранению. Практическое занятие.	48
II четверть Покупки – 8 часов		
25	Виды магазинов (продуктовый, промышленный).	49
	Универсальный магазин.	50
26	Знакомство с отделами универсального магазина.	51
	Правила размещения товара в универсальном магазине.	52

27	Выбор товара в универсальном магазине.	53
	Проверка сроков изготовления и годности.	54
28	Правила покупки и оплата.	55
	Знакомство с деньгами (купюры, монеты).	56
29	Выход в магазин.	57
	Покупка товара с помощью учителя. Практическое занятие.	58
30	Выход в магазин.	59
	Самостоятельная покупка товара. Практическое занятие.	60
31	Составление списка закупок для выбранного блюда.	61
	Примерный подсчет суммы денег на покупку.	62
32	Выход в универсальный магазин с подготовленным списком необходимых продуктов.	63
	Выбор товара и расчет на кассе. Практическое занятие.	64
Знакомство с кухней и её содержанием - 16 часов		
33	Кухня. Чистота - залог здоровья.	65
	Правила уборки на кухне.	66
34	Чистящие средства для уборки.	67
	Техника безопасности при работе с чистящими средствами.	68
35	Уборка кухни с использованием чистящих средств.	69
	Уборка кухни. Практическое занятие.	70
36	Виды кухонных принадлежностей.	71
	Применение кухонных принадлежностей.	72
37	Правила мытья кухонных принадлежностей.	73
	Мытьё кухонных принадлежностей. Практическое занятие	74
38	Острые и режущие предметы.	75
	Техника безопасности при использовании острых предметов.	76
39	Виды нарезок ножом.	77
	Нарезка продуктов ножом (одноразовым).	78
40	Кухонная мебель и её назначение.	79
	Создание своего кухонного гарнитура.	80
41	Электробытовые приборы на кухне.	81
	Техника безопасности при обращении с электроприборами.	82
42	Микроволновая печь.	83
	Рабочие функции прибора.	84
43	Мультиварка.	85
	Рабочие функции мультиварки.	86
44	Пользование микроволновой печи.	87
	Разморозка и подогрев продуктов питания. Практическое занятие.	88
45	Блендер.	89
	Рабочие функции блендера.	90
46	Пользование блендера.	91
	Взбивание, измельчение продуктов питания. Практическое занятие.	92

47	Плита. Виды плит. Техника безопасности при использовании плит.	93 94
48	Холодильник. Назначение холодильника. Правила пользования.	95 96
Второе полугодие III четверть Приготовление пищи - 30 часов		
49	Подготовка к приготовлению блюд. Соблюдение правил гигиены при приготовлении блюд.	97 98
50	Уборка рабочего места. Складывание инвентаря и продуктов питания в отведенные места.	99 100
51	Холодные закуски. Виды и способы готовки холодных закусок.	101 102
52	Выбор продуктов необходимых для приготовления блюда. Техника безопасности при работе с режущими предметами.	103 104
53	Готовим бутерброды. Резание одноразовым ножом (батон, сыр). Практическое задание.	105 106
54	Готовим канапе (закуска на шпажке). Формирование канапе на шпажке. Практическое занятие.	107 108
55	Горячие закуски. Виды горячих закусок.	109 110
56	Горячие бутерброды. Изготовление бутербродов и запекание в микроволновой печи. Практическое занятие.	111 112
57	Овощи. Польза овощей в рационе питания человека.	113 114
58	Овощные салаты. Приготовление овощных салатов (огурец, капуста, зеленый горошек и т.д.). Практическое занятие.	111 116
59	Способы нарезки овощей. Знакомство с фигурной нарезкой (карвинг)	117 118
60	Нарезка овощей. Практическое занятие. Выкладка и оформление блюда.	119 120
61	Фрукты. Польза фруктов в рационе питания человека.	121 122
62	Фруктовые салаты. Приготовление фруктовых салатов (груша, виноград, банан и т.д.). Практическое занятие.	123 124
63	Способы нарезки фруктов. Нарезка фруктов. Практическое занятие.	125 126
64	Первые блюда. Польза в рационе питания человека. Виды первых блюд.	127 128
65	Десерты. Детское меню.	129

	Виды десертов.	130
66	Выбор десерта по вкусу.	131
	Приготовление десерта. Практическое занятие.	132
67	Желе. Польза желе для организма человека.	133
	Способы приготовления желе.	134
68	Приготовление желе. Практическое занятие.	135
	Охлаждение готового блюда в холодильнике.	136
69	Каша. Виды круп.	137
	Способы приготовления каши.	138
70	Приготовление каши (мультиварка). Практическое занятие.	139
	Оформление блюда на тарелке.	140
71	История чайной традиции.	141
	Чай. Виды чая.	142
72	Техника безопасности при обращении с кипятком.	143
	Заваривание чая. Практическое занятие.	144
73	Способы заваривания чая.	145
	Заваривание чая. Практическое занятие.	146
74	Холодные напитки.	147
	Виды холодных напитков.	148
75	Морс. Виды морсов.	149
	Приготовление морса. Практическое занятие.	150
76	Общее понятие о сервировке стола.	151
	Столовые принадлежности.	152
77	Выбор посуды, столовых приборов для сервировки.	153
	Сервировка стола. Практическое занятие.	154
78	Выбор блюда для приготовления на усмотрение обучающегося.	155
	Приготовление блюда. Практическое занятие.	156
IV четверть		
Уборка помещения – 12 часов		
79	Способы посадки цветов.	157
	Особенности ухода за растениями.	158
80	Подготовка земли, горшков и инвентаря для посадки цветов.	159
	Посадка цветов. Практическое занятие.	160
81	Уборка помещения.	161
	Моющие средства и инвентарь для уборки помещений.	162
82	Техника безопасности при использовании моющих средств.	163
	Вытирание пыли с поверхности мебели. Практическое занятие.	164
83	Пылесос. Виды пылесосов.	165
	Составляющие части пылесоса и их функции.	166
84	Техника безопасности при обращении с пылесосом.	167
	Работа пылесосом. Практическое занятие.	168
85	Важная уборка помещений.	169
	Моющие средства для мытья стен и пола.	170
86	Техника безопасности при использовании моющих средств.	171

	Покупка моющих средств. Практическое занятие.	172
87	Подготовка моющего раствора для уборки помещения. Мытьё полов. Практическое занятие.	173 174
88	Выбор моющего средства для мытья стёкол и зеркал. Мытьё зеркал и стёкол. Практическое занятие.	175 176
89	Уборка мелкого мусора. Использование веника и совка при уборке мусора. Практическое занятие.	177 178
90	Уборка бытового мусора. Правила гигиены при сборе и упаковке бытового мусора.	179 180
Уборка территории – 12 часов		
91	Важность чистоты вокруг нас. Уборка территории.	181 182
92	Особенности сезонной уборки территории. Опасности и сложности уборки.	183 184
93	Инвентарь для уборки территории. Уборка детской площадки (выметание мусора). Практическое занятие.	185 186
94	Подготовка средств защиты и инвентаря к уборке территории. Сбор прошлогодней листвы с газона. Практическое занятие.	187 188
95	Подготовка средств защиты и мешков для сбора мусора. Сбор сломанных веток, шишек и т.д. Практическое занятие.	189 190
96	Подготовка средств защиты и инвентаря к уборке территории. Уборка прилегающей к центру территории (выметание мусора). Практическое занятие.	191 192
97	Культурные растения на клумбе. Виды цветов и их особенности.	193 194
98	Выбор земли и удобрений для высадки цветов на клумбе. Покупка земли для высадки. Практическое занятие.	195 196
99	Подготовка инвентаря для высадки цветов. Высадка цветов на клумбе. Практическое занятие.	197 198
100	Наблюдение за цветами на клумбе. Полив высаженных цветов. Практическое занятие.	199 200
101	Выбор элементов декора для украшения клумбы. Украшение клумбы декором. Практическое занятие.	201 202
102	Сорняки и их вред для культурных растений. Прополка цветов. Практическое занятие.	203 204

4. Содержание тем учебного предмета

Предмет «Домоводство» отвечает характеру особых образовательных потребностей детей с тяжелыми комплексными нарушениями, нуждающихся в максимально развернутой системе специальных условий обучения и воспитания.

С учетом индивидуальных возможностей часть детей овладевают простейшими навыками самообслуживания, ведения домашнего хозяйства и простейшими действиями в социуме, направленными на развитие коммуникативных действий.

Проявления даже простейших действий дают основания для оптимизма в том, что обучающиеся с ОВЗ смогут использовать полученные знания и навыки для решения задач практического и социального характера.

№	Название темы и содержание	Формы и методы работы	Планируемые результаты освоения учебного предмета по данной теме		Методическое информационно-техническое обеспечение
			Предметные результаты	Личностные результаты	
1	<p>Уход за вещами:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ручная стирка • Машинная стирка • Глажение утюгом • Вывешивания белья на просушку 	<p>Индивидуальная форма работы</p> <p>Словесные методы – рассказ, беседа, практическое занятие, личный пример педагога.</p> <p>Наглядные методы- демонстрация презентационных материалов, иллюстраций.</p>	<p>Выбирает предметы, которые необходимы для данного вида деятельности (для ручной стирки – таз, мыло и т.д.)</p> <p>Соблюдает правильную последовательность действий (для машинной стирки-загружает бельё, плотно закрывает крышку, засыпает порошок и т.д.)</p>	<p>При организуемой и направляющей помощи педагога выполняет задание от начала до конца</p> <p>Понимает инструкцию при выполнении задания. Понимает стандартную инструкцию, отрабатываемую на данном этапе.</p>	<p>Презентационные материалы.</p> <p>Иллюстрации.</p> <p>Плакаты.</p> <p>Дидактические игры.</p> <p>Игровые модули.</p>
2	<p>Покупки и знакомство с кухонным инвентарём.</p>	<p>Индивидуальная форма работы</p> <p>Словесные методы – рассказ, беседа, практическое занятие.</p> <p>Наглядные методы- демонстрация презентационных материалов, иллюстра-</p>	<p>Ориентируется где и как может приобрести нужный товар (молоко можно купить в продуктовом магазине, в молочном отделе, оплатив его на кассе).</p> <p>Знает назначение предметов кухонной мебели и утвари (из тарелки едят, из стакана пьют и т.д.)</p>	<p>Участвует в совместной деятельности.</p> <p>Подражает действиям педагога.</p> <p>Умеет устанавливать и поддерживать контакт. Проявляет мотивацию благополучия.</p> <p>Принимает помощь.</p>	<p>Презентационные материалы.</p> <p>Иллюстрации.</p> <p>Плакаты.</p> <p>Индивидуальные карточки.</p> <p>Столовые приборы и посуда.</p>

		ций			
3	Приготовление пищи	<p>Индивидуальная форма работы Словесные методы – рассказ, беседа, практическое занятие.</p> <p>Наглядные методы-демонстрация презентационных материалов, иллюстраций.</p>	<p>Умеет приготовить простейшие блюда (бутерброд) и напиток(чай, морс и т.д.).Соблюдает последовательность приготовления.</p>	<p>При поддержке педагога строго действует инструкции. Соблюдает технику безопасности.</p>	<p>Презентационные материалы. Иллюстрации. Индивидуальные карточки. Дидактические игры. Столовые приборы, посуда, элементы декора, продукты.</p>
4	Уборка помещений и территории	<p>Индивидуальная форма работы Словесные методы – рассказ, беседа, практическое занятие, личный пример педагога.</p> <p>Наглядные методы-демонстрация презентационных материалов, иллюстраций.</p>	<p>Понимает какой инвентарь используется при разных видах уборки (веник-подметать и т.д.). Практически умеют применять знания уборки помещения (вытирать пыль, подметать пол, выбрасывать мусор).</p>	<p>Участвует в совместной деятельности. Подражает действиям педагога. Умеет устанавливать и поддерживать контакт. Проявляет мотивацию благополучия. Принимает помощь.</p>	<p>Презентационные материалы. Иллюстрации. Инвентарь для уборки (таз, ветошь, веник, совок, метла, перчатки)</p>

5. Требования к уровню подготовки обучающихся

Результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей.

В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных, ожидаемых результатов образования данной категории обучающихся.

Основным ожидаемым результатом освоения обучающимися учебного предмета «Домоводство» является развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь максимальной самостоятельности (в соответствии с его психическими и физическими возможностями) в решении повседневных жизненных задач, включение в жизнь общества через индивидуальное поэтапное и планомерное расширение жизненного опыта и повседневных социальных контактов.

Возможные личностные результаты освоения учебного предмета:

- 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), 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 моментов;
- 11) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Возможные предметные результаты освоения учебного предмета:

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:

- умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, средств бытового назначения;
- умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
- умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, сервировка стола, др.

Формирование базовых учебных действий:

1. Подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.

2. Формирование учебного поведения:

- направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);
- умение выполнять инструкции педагога;
- использование по назначению учебных материалов;
- умение выполнять действия по образцу и по подражанию.

3. Формирование умения выполнять задание:

- в течение определенного периода времени;
- от начала до конца;
- с заданными качественными параметрами.

4. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

5. Список литературы:

1. Бабушкина Л.А, Ковтонюк М.В. Социально – бытовая ориентировка.М.- 2013 г.
2. Маллер А.Р. Социально – трудовая адаптация глубоко умственно отсталых детей. – М.: 2011.
3. Н. Б. Матвеева, М. С. Котина, Т. О. Куртова «Живой мир». Учебник для специальных (коррекционных) учреждений VIII вида. Москва «Промсвещение» 2012г.
4. С. В. Кудрина «Окружающий мир». Учебник для специальных (коррекционных) учреждений VIII вида. Москва ВЛАДОС, 2012г.
5. Смирнова Е.Ю., Панова Н.В. Уроки социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе. – М.- 2014г.
6. Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии. Маллер А, Р., Цикото Г. В., М., Педагогика 1987 -1988г.

Приложение 1

Образовательные достижения обучающегося

Предмет

«Домоводство»

Обучающихся 5 класса

2023 -2024 год

(68 часов в год / 2 часа в неделю)

№ п/п	Предметные результаты	1 полугодие	2 полугодие
1	Соблюдает правильную последовательность действий ручной и машинной стирки		
2	Соблюдает ТБ и последовательность действий при обращении с утюгом		
3	Владеет способами вешивания одежды на «плечики»		
4	Владеет способами складывания вещей в шкаф		
5	Соблюдает ТБ и последовательность действий при мытье и чистки обуви		
6	Узнаёт кухонные принадлежности (тёрка, половник, открывалка и т.д.)		
7	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды		
8	Определяет значение бытовых приборов по назначению		
9	Соблюдает ТБ и последовательность действий при обращении с бытовыми электроприборами (миксер, блендер и т.д.)		
10	Умеет планировать покупки		
11	Ориентируется в отделах магазина		
12	Соблюдает последовательность действий при выборе товара		
13	Владеет знаниями и способами оплаты товара		
14	Соблюдает Т.Б. при работе с режущими предметами		
15	Владеет умением приготовить бутерброд		
16	Умеет приготовить салат (овощной, фруктовый)		
17	Владеет разными способами приготовления горячих и холодных напитков (чай, морс и т.д.)		
18	Различает столовые принадлежности и сервирует стол.		
19	Знает и умеет применять инвентарь для уборки помещения		
20	Умеет обращаться с уличным инвентарём		

Образовательные достижения обучающегося**Предмет****«Домоводство»****Обучающихся 7 и 8 классов****2023 -2024 год****(102 часа в год / 3 часа в неделю)**

№ п/п	Предметные результаты	1 полугодие	2 полугодие
1	Соблюдает правильную последовательность действий ручной и машинной стирки		
2	Соблюдает ТБ и последовательность действий при обращении с утюгом		
3	Владеет способами вывешивания одежды на «плечики»		
4	Владеет способами складывания вещей в шкаф		
5	Соблюдает ТБ и последовательность действий при мытье и чистки обуви		
6	Узнаёт кухонные принадлежности (тёрка, половник, открывалка и т.д.)		
7	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды		
8	Определяет значение бытовых приборов по назначению		
9	Соблюдает ТБ и последовательность действий при обращении с бытовыми электроприборами (миксер, блендер и т.д.)		
10	Умеет планировать покупки		
11	Ориентируется в отделах магазина		
12	Соблюдает последовательность действий при выборе товара		
13	Владеет знаниями и способами оплаты товара		
14	Соблюдает Т.Б. при работе с режущими предметами		
15	Владеет умением приготовить бутерброд		
16	Умеет приготовить салат (овощной, фруктовый)		
17	Владеет разными способами приготовления горячих и холодных напитков (чай, морс и т.д.)		
18	Различает столовые принадлежности и сервирует стол.		
19	Знает и умеет применять инвентарь для уборки помещения		
20	Умеет обращаться с уличным инвентарём		

Приложение 2

Критерии оценивания

Показатели самостоятельности обучающегося	
Действия выполняются взрослым (ребёнок пассивен)	2
Действия выполняются ребёнком:	
со значительной помощью взрослого	3
с частичной помощью взрослого	4
по последовательной инструкции (по изображению или вербально)	5
по подражанию или по образцу	5
самостоятельно	5