

Пояснительная записка

Статус документа.

Программа создана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта для умственно отсталых детей от 19 12 2014 г. №1599.
2. Адаптированной основной общеобразовательной программы для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми множественными нарушениями развития (вариант 2) МАОУ «СОШ №3», утвержденной приказом № 2 от 03.09.2018г,
3. Учебного плана общего образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 1-9 классы Вариант 2.

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. Владение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Для детей с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития в большинстве случаев затруднено самостоятельное выполнение даже простых бытовых заданий. Однако, формирование у обучающихся четких алгоритмов выполнения действия, возможность использования различных адаптеров для бытовых приборов, дает возможность участия в данном виде деятельности индивидуально доступным образом, что создает у обучающихся ощущения причастности к работе по дому и существенно повышает качество их жизни

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

Основные задачи:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи,
- осуществление покупок, уборка помещения и территории, уход за вещами.

Описание места учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Домоводство» входит в обязательную часть учебного плана и является основной частью предметной области – «Окружающий мир»

- 3 класс 3 часа в неделю, итого 102 часа в год,
- 4 класс 3 часа в неделю, итого 102 часа в год,
- 5 класс 3 часа в неделю, итого 102 часа в год,
- 6 класс 5 часов в неделю, итого 175 часов в год,
- 7 класс 5 часов в неделю, итого 175 часов в год,
- 8 класс 5 часов в неделю, итого 175 часов в год,
- 9 класс 5 часов в неделю, итого 170 часов в год,

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета «Домоводство»

Возможные личностные результаты:

- оценивать жизненные ситуации (поступки людей) с точки зрения общепринятых норм и ценностей: в предложенных ситуациях отмечать конкретные поступки, которые можно оценить как хорошие или плохие;
- объяснять с позиции общечеловеческих нравственных ценностей, почему конкретные поступки можно оценить как хорошие или плохие;
- самостоятельно определять и высказывать самые простые общие для всех людей правила поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей);
- в предложенных ситуациях, опираясь на общие для всех простые правила поведения, делать выбор, какой поступок совершить.

Возможные предметные результаты:

- умение ориентироваться в классе, в помещениях школы;
- соблюдение правил учебного поведения;
- обращение за разрешением к взрослым, когда ситуация этого требует;
- представление о частях дома (стена, крыша, окно, дверь, потолок, пол);
- представление об убранстве дома, о предметах мебели (стол, стул, диван, шкаф, полка, кресло, кровать, табурет, комод);
- представление о предметах посуды, предназначенных для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож);
- представление об электроприборах (телевизор, утюг, лампа, вентилятор, обогреватель, электрический чайник);
- ориентация во дворе;
- представления о профессиях людей, работающих в школе;
- представления о школьных принадлежностях (школьная доска, парта, мел, ранец, учебник, тетрадь, дневник, карандаш, точилка, резинка, фломастер, пенал, ручка, линейка, краски, кисточка, пластилин и т.д.);
- представление о часах;
- представление об электронных устройствах (телефон, компьютер, планшет);
- представление о территории двора (место для отдыха, игровая площадка, спортивная площадка, место для парковки автомобилей, место для сушки белья, место для выбивания ковров, место для контейнеров с мусором, газон);
- представление о благоустройстве квартиры (отопление, канализация, водоснабжение, электроснабжение);
- умение вести себя в случаях чрезвычайной ситуации (отсутствие света, воды

Основное содержание предмета

Программа представлена следующими разделами: «Покупки», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уход за вещами», «Уборка помещения», «Уборка территории».

Покупки.

Основные задачи раздела: формировать понятие о местах и способах осуществления покупок.

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.

Основные задачи раздела: формирование умений обращения 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.).

Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Очищение посуды от остатков пищи,

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.

Основные задачи раздела: освоение простейших действий по приготовлению пищи.

Продукты питания.

Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе).

Узнавание напитка по упаковке. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов. Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание(соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки и приготовления (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Узнавание(различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сухари, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макаронны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Узнавание (различение) круп и бобовых, 5 готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые).

Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. 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. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. 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.

Уход за вещами

Основные задачи раздела: формирование умений по уходу 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.

Уборка помещения.

Основные задачи раздела: формирование умений по уборке помещения и обращения с уборочным инвентарем.

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. 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 территории.

Основные задачи раздела: формирование умений по уборке помещения и обращения с уборочным инвентарем.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Стребание травы и листьев. Уборка снега: стребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3 класс

Покупки: Я иду в магазин. Виды магазинов. Продуктовый магазин. Отделы магазина. Выбор продуктов. Срок годности продуктов. Молочные продукты. Хлебобулочные изделия. Взвешивание товаров. Оплата покупки. Места хранения покупок. Сюжетно-ролевая игра «Покупка продуктов»

Обращение с кухонным инвентарем: Кухня. Чистота-залог здоровья. Правила уборки на кухне. Моющие средства для кухни. Кухонные приборы. Ложки и вилки. Правила мытья кухонных приборов. Мытье ложек и вилок. Кухонная мебель.

Назначение кухонной мебели. Стол и стулья. Мытье кухонного стола. Экскурсия в кабинет СБО. Электробытовые приборы на кухне. Газовая и электрическая плита. Техника безопасности при работе с плитой. Правила ухода за плитой. Холодильник. Назначение холодильника. Правила ухода за холодильником. Викторина «Моя кухня»

Уход за вещами: Ручная стирка. Наполнение емкости водой.

Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи»

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.

Сортировка белья перед стиркой. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима.

Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи в стиральной машине»

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга.

Соблюдение последовательности действий при глажении белья.

Глажение кухонной салфетки.

Приготовление пищи: Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.

Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата.

Обработка овощей. Резание овощей ножом.

Экскурсия в школьную столовую. Сервировка стола.

Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола.

Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.

Сервировка стола для чая. Виды чая. Способы заваривания чая.

Сюжетно-ролевая игра «Ждем гостей». Холодные напитки. Морс.

Виды морсов. Способы приготовления морсов.

Правила хранения холодных напитков.

Уборка помещений и территории: Уход за комнатными растениями. Протирка пыли с цветов. Пересадка цветов. Опрыскивание цветов. Значение комнатных цветов для человека.

Уборка территории. Уборка бытового мусора. Уборка территории.

Подметание территории. Сгребание травы и листьев.

Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем. Уход за уборочным инвентарем. Уборка мебели.

Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.

Вытирание поверхности мебели. Уборка пола.

Сметание мусора на полу в определенное место. Инвентарь для уборки снега. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Мытье стекла. Мытье зеркала. Дежурство по столовой.

Уборка класса. Последовательность уборки. Инвентарь для уборки класса.

Уборка класса.

4 класс

Покупки: Виды рынков. Продуктовый и строительный рынки. Отделы рынков, ассортимент товаров. Правила выбора покупок на рынке. Оплата покупок.

Обращение с кухонным инвентарем: правила уборки и безопасности на кухне. Моющие средства для кухни. Кухонные приборы и правила мытья кухонных приборов. Столовые приборы и правила сервировки стола. Бытовые приборы. Электрический чайник, миксер. Техника безопасности при работе с чайником и миксером.

Уход за вещами: гигиенический режим, значение ухода за телом. Виды белья и правила ухода за бельем. Названия и назначение моющих средств.

Стиральная машина. Условные обозначения. Правила стирки и утюжки белья. Правила пришивания пуговицы. Техника безопасности. Виды и назначение зимней одежды и обуви. Правила ухода за зимней одеждой и обувью.

Приготовление пищи: Выбор инвентаря, необходимого для приготовления яиц. Правила приготовления и ТБ. Выбор продуктов, необходимых для приготовления простых бутербродов. Правила приготовления и ТБ. Виды каш и компотов. Правила хранения компотов и их польза для здоровья человека. Правила уборки посуды и кухни после обеда. Составление кроссворда по теме «Приготовление пищи». Дидактическая игра «Что лишнее». Работа с деформированным текстом по теме «Здоровое питание».

Уборка помещений и территории: Электробытовые приборы. Пылесос. Различение составных частей пылесоса. Правила пользования и ТБ. Уборка класса. Инвентарь для уборки, последовательность уборки. Уборка территории. Инвентарь для уборки: назначение, правила использования и хранения. Уборка бытового мусора, подметание.

5 класс

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: Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.

Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.

Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание

(соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.

Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки).

Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий.

Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки

(приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. 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).

Натираание 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), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. 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. 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.

Уборка помещения: *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 территории: Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

6 класс

Покупки: Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол.

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). 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. Хранение посуды.

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. Резание ножом. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, 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). Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Уход за вещами: Ручная стирка. 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.

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».

Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий 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 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. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. 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.

Уборка территории Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

7 класс

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, 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: Виды посуды по назначению. Виды посуды по материалу изготовления. Кухонные и столовые приборы. 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. Хранение посуды. 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 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

Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды. Молоко и молочные продукты, правила хранения. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Приготовление молочной каши. Овощи, грибы, правила хранения. Первичная обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Нарезание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на терке. Приготовление салатов. Хранение и консервирование продуктов. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты,

постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Сервировка стола для завтрака.

Уход за вещами.

Чистка обуви. Просушивание обуви.

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.

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.

Уборка помещения

Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определённое 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.

Уборка территории Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

8 класс

Покупки

Виды торговых точек. Способы приобретения товаров. Профессии людей, работающих в магазине. Товары по акциям и скидкам. Как избежать ажиотажа. Планирование покупок. Расчёт расхода на покупку продуктов питания. 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. Расчёт по карте или наличными. Проверка чека и сдачи. Хранение чека. Раскладывание продуктов в места хранения. Сроки годности на продуктах питания. Возврат некачественного товара. Права потребителя.

Обращение с кухонным инвентарем

Правила техники безопасности на кухне. Бытовая техника и электроприборы. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, плита, СВЧ, холодильник, посудомоечная и стиральная машины, телевизор и компьютер). Микроволновая печь. Холодильник. Газовая и электрическая плита. Кухонный комбайн. Назначение. Правила эксплуатации бытовой техники и приборов. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором и техникой. Чайная посуда. Назначение чайной посуды

Приготовление пищи

Правила поведения за столом. Сервировка стола, меню. Кулинарная обработка продуктов: первичная и тепловая обработки. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Фрукты. Виды фруктов. Первичная обработка фруктов. Правила работы с ножом. Овощи. Виды овощей. Первичная обработка овощей. Правила работы с ножом. Простые способы нарезки овощей. Приготовление салатов из сырых овощей. Приготовление салатов из вареных овощей. Виды бутербродов. Простой бутерброд. Инвентарь и посуда при приготовлении простого бутерброда. Виды бутербродов. Горячий бутерброд. Инвентарь и посуда при приготовлении горячего бутерброда. Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении горячего бутерброда

Уход за вещами

Правила хранения одежды. Уход за одеждой. Символы ухода за одеждой. Режим ухода за изделием. Ручная стирка. Знаки стирки, отжима и сушки. *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. Утюжка мелких вещей, ТБ при работе с утюгом. Правила глажения утюгом с паром и отпаривателем.

Уход за обувью. Правила размещения и хранения обуви в шкафу. Различение уличной и домашней обуви. Уход за уличной обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. Правила, которые помогают сберечь обувь.

Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей. Уход за зимней одеждой. Починка одежды.

Уборка помещения

Виды мебели и средства для ухода за нею. Использование пылесоса, чистящих средств: чистка мягкой мебели. Ковровые изделия. Использование пылесоса, чистящих средств: чистка ковров. Уход за зеркалами и стеклами. Правила ухода за зеркалами и стеклами. Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий. Применение народных средств для очистки стеклянных изделий.

Уборка территории

Устройство пришкольного участка. Виды работы на территории. Осенняя уборка дорожек. Правила безопасности при работе на территории. Хранение инвентаря для работы на территории. Уборка бытового мусора. Подметание территории подметальной машиной. Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем.

9 класс

Покупки

Виды торговых точек. Способы приобретения товаров. Интернет магазины. Онлайн торговля. Товары по акциям и скидкам. Как избежать ажиотажа. Планирование покупок. Расчёт расхода на покупку продуктов питания. 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. Расчёт по карте или наличными. Проверка чека и сдачи. Хранение чека. Раскладывание продуктов в места хранения. Сроки годности на продуктах питания. Возврат некачественного товара. Права потребителя.

Обращение с кухонным инвентарем

Бытовая техника и электроприборы. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, плита, СВЧ, холодильник, посудомоечная и стиральная машины, телевизор и компьютер). Правила эксплуатации бытовой техники и приборов. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором и техникой.

Приготовление пищи

История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидности. Хранение хлеба. Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин. Замешивание и раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при выпекании хлебобулочных изделий: 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. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Уход за вещами

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. Правила глажения утюгом с паром и отпаривателем.

Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей. Уход за зимней одеждой. Починка одежды.

Уборка помещения

Ремонт в доме. Виды ремонта в доме. Косметический ремонт: подготовка помещения. Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, подгон рисунка, техника оклеивания). *Влажная уборка пола.* 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 территории

Окапывание деревьев и кустарников. Обрезание сухих веток. Уборка мусора. Уход за уборочным инвентарем.

Тематическое планирование по учебному предмету «Домоводство»

п/п	Тема урока	Кол-во часов
3 класс		
	Покупки	16
	Обращение с кухонным инвентарем.	24

	Уход за вещами	17
	Приготовление пищи	18
	Уборка помещений и территории	27
	Итого:	102
4 класс		
	Покупки	7
	Обращение с кухонным инвентарем	23
	Уход за вещами	24
	Приготовление пищи	26
	Уборка помещений и территории	22
	Итого:	102
5 класс		
	Покупки	14
	Обращение с кухонным инвентарем.	22
	Уход за вещами	21
	Приготовление пищи	25
	Уборка помещений	7
	Уборка территории	13
	Итого:	102
6 класс		
	Покупки	25
	Обращение с кухонным инвентарем.	27
	Уход за вещами	47
	Приготовление пищи	42
	Уборка помещений	24
	Уборка территории	10
	Итого:	175
7 класс		
	Покупки	25
	Обращение с кухонным инвентарем.	27
	Уход за вещами	47
	Приготовление пищи	42
	Уборка помещений	24
	Уборка территории	10
	Итого:	175
8 класс		
	Покупки	25
	Обращение с кухонным инвентарем.	27
	Уход за вещами	47
	Приготовление пищи	42
	Уборка помещений	24
	Уборка территории	10
	Итого:	175
9 класс		
	Покупки	35
	Обращение с кухонным инвентарем.	30
	Уход за вещами	40
	Приготовление пищи	40

	Уборка помещений	20
	Уборка территории	5
	Итого:	170

Критерии оценивания

Текущая аттестация обучающихся включает в себя полугодичное оценивание результатов освоения СИПР, разработанной на основе АООП образовательной организации.

Промежуточная (годовая) аттестация представляет собой экспертную оценку результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций ребёнка по итогам учебного года.

Итоговые достижения обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) принципиально отличаются от требований к итоговым достижениям детей с легкой умственной отсталостью (вариант 1). Они определяются **индивидуальными** возможностями ребенка и тем, что его образование нацелено на максимальное развитие жизненной компетенции.

Оценка выявленных результатов обучения осуществляется в оценочных показателях, основанных на качественных критериях по итогам выполняемых практических действий:

- «выполняет действие самостоятельно»,
- «выполняет действие по инструкции» (вербальной или невербальной),
- «выполняет действие по образцу», «выполняет действие с частичной физической помощью»,
- «выполняет действие со значительной физической помощью»,
- «действие не выполняет»;
- «узнает объект», «не всегда узнает объект»,
- «не узнает объект».

Уровни освоения (выполнения) действий / операций	
1. Пассивное участие / соучастие. - действие выполняется взрослым (ребенок позволяет что-либо сделать с ним).	ДВ
2. Активное участие, действие выполняется ребёнком:	
- со значительной помощью взрослого	ДЗП
- с частичной помощью взрослого	ДЧП
- по последовательной инструкции (изображения или вербально)	ДИ
- по подражанию или по образцу	ДО
- самостоятельно с ошибками	СШ
- самостоятельно	+
Уровни освоения (выполнения) действий / операций	
1. Пассивное участие / соучастие. - действие выполняется взрослым (ребенок позволяет что-либо сделать с ним).	ДВ
2. Активное участие, действие выполняется ребёнком:	
- со значительной помощью взрослого	ДЗП
- с частичной помощью взрослого	ДЧП
- по последовательной инструкции (изображения или вербально)	ДИ
- по подражанию или по образцу	ДО
- самостоятельно с ошибками	СШ
- самостоятельно	+

