

Принято педагогическим советом
(протокол от 19.08.2024)

«Утверждено приказом КГБОУ
«Красноярская школа № 3» от
30.08.2024 № 133-У/ПТ

И.о. директора
О.Г.Этцель

**Рабочая программа по предмету
«Домоводство»
8 «Б» класс
на 2024-2025 учебный год**

Разработала: Голицина А.Ю.

г. Красноярск

2024год

«Домоводство» 8 «Б»класс

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) тяжелыми и множественными нарушениями развития (Вариант») КГБОУ «Красноярская школа №3

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

Цель: повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности. Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Задачи:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами;
- развитие интереса к хозяйственно-бытовой деятельности;
- формирование навыков самообслуживания и организации быта;
- освоение отдельных видов работ с использованием бытовой химии;
- соблюдение необходимых правил техники безопасности.

Формы организации учебного процесса

В программе основным принципом является принцип коррекционной направленности. Особое внимание обращено на коррекцию имеющихся у воспитанников специфических нарушений.

Методы:

словесные – рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником и книгой

наглядные – наблюдение, демонстрация

практические – упражнения.

методы изложения новых знаний, методы повторения, закрепления знаний,

методы применения знаний, методы контроля.

Занятия проводятся в классно-урочной форме.

Применяются ТСО: интерактивная доска

Длительность программы: 1 учебный год

Количество часов: 170 часа в год. (5 часов в неделю).

Форма промежуточной аттестации: практическая работа.

Контроль знаний, умений и навыков обучающихся осуществляется в ходе проведения практической работы.

Индивидуально-дифференцированный подход: На основании программы разработана индивидуальная программа развития (СИПР)

Учебно-тематический план

5 часов в неделю, 170 часов в год

Четверть	№ раздела	Наименование раздела	Всего часов	Часы практических работ
I	1.	Водное занятие. Инструктаж по ТБ	2	
	2.	Обращение с кухонным инвентарем	28	
	3.	Покупки	10	
		Всего часов:	40	
II	1.	Водное занятие. Инструктаж по ТБ	2	
	2.	Приготовление пищи	38	
		Всего часов:	40	
III	1.	Водное занятие. Инструктаж по ТБ	2	
	2.	Уход за вещами	48	
		Всего часов:	50	
IV	1.	Водное занятие. Инструктаж по ТБ	2	
	2.	Уборка помещения и территории	38	
		Всего часов:	40	
		Итого:	170	

Содержание учебного предмета

Обращение с кухонным инвентарем.

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

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

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.

Приготовление пищи.

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

Уборка помещения и территории.

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

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

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

вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды. Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев.

Оценка знаний, умений, навыков обучающихся по предмету «Домоводство»:

Оценка знаний умений и навыков обучающихся производится в соответствии с Положением о текущей, промежуточной аттестации обучающихся КГБОУ «Красноярская школа № 3»

Специальные индивидуальные образовательные программы дают возможность дифференцированного и индивидуального подхода к обучающимся. Реализация индивидуального и дифференцированного подходов является необходимым условием в образовательном процессе обучающихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью, обучающихся, имеющих сложный дефект.

Критерии оценивания представлений, умений, навыков учащихся по предмету:

Система оценки достижения планируемых результатов освоения адаптированной основной общеобразовательной программы для обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития.

Личностные результаты:

Овладение социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико-ориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений обучающихся в различных средах.

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

Система оценки личностных достижений по итогам практических действий	Баллы
Действие не выполняет, помощь не принимает. Не узнает объект.	0
Действие выполняет с помощью педагога, методом «рука в руке», не может самостоятельно. Чаще не узнает объект.	1
Выполняет действие совместно с педагогом при значительной физической помощи, методом «рука в руке». Не всегда узнает объект.	2
Выполняет действие совместно с педагогом при значительной физической помощи, после частичного выполнения педагогом. Иногда не узнает объект.	3
Выполняет действие с частичной помощью педагога по подражанию, показу, образцу, последовательной (вербальной) инструкции. Чаще узнает объект.	4
Выполняет действие самостоятельно, по последовательной (вербальной) инструкции, показу. Всегда узнает объект.	5

Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Личностные результаты:

- объяснять значение слов и понятий;
- выслушивание предложений и мнений других обучающихся, адекватное реагирование на них;
- самостоятельно работать с картой;
- усвоить правила техники безопасности;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий.

Предметные результаты:

- знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения
- со значительной помощью выполняет последовательность мытья окон и подоконников;
 - со значительной помощью готовит к занятиям и убирает своё рабочее место;
 - со значительной помощью выполняет последовательность мытья стола и стула;
 - Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:
 - умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;
 - умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;
 - умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;
 - умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Программное и учебно-методическое оснащение учебного плана

Класс	Кол-во часов в неделю согласно учебному плану школы	Реквизиты программы	УМК обучающихся	УМК учителя
8 «Б»	1	Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) тяжелыми и множественными нарушениями развития (Вариант 2) КГБОУ «Красноярская школа «3»	Индивидуальный раздаточный материал Демонстрационный материал по темам	- Адаптированные программы. ФГОС ОВЗ" - Рабочие программы по учебным предметам ФГОС образования обучающихся с интеллектуальными нарушениями Вариант2.

Календарно-тематическое планирование

№ урока	Название темы урока	Кол-во часов по разделу	Кол-во часов по теме	Дата	Примечание
	<u>Первая четверть</u> 40 Вводное занятие Инструктаж по ТБ	2			
1,2	Инструктаж по технике безопасности и охране труда		2		
	Обращение с кухонным инвентарем	28			
3,4	Обращение с посудой.		2		
5-7	Различение предметов посуды для сервировки стола		3		
8-10	Кухонных принадлежностей		3		
11,12	Чистая и грязная посуда.		2		
13-16	Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.		2 2		
17-20	Средства для мытья посуды.		4		
21,22	Обращение с бытовыми приборами.		2		
23,24	Бытовые приборы по назначению.		2		
25,26	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.		2		
27,28	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.		2		
29,30	Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.		2		
	Покупки	10			

31,32	Продуктовые магазины.		2		
33,34	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок.		2		
35,36	Покупка продуктов в магазине.		2		
37	Складывание покупок в сумку		1		
38 39	Раскладывание продуктов в места хранения.		2		
40	Практическая работа по темам пройденным в первой четверти.		1		
	<u>Вторая четверть 40</u> Вводное занятие Инструктаж по ТБ	2			
41,42	Повторный инструктаж по технике безопасности и охране труда		2		
	Приготовление пищи	38			
43,44	Подготовка к приготовлению блюда.		2		
45,46	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.		2		
47,48	Практическая работа «Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда»		2		
49,50	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.		2		
51,52	Практическая работа «Обработка продуктов. Мытье продуктов»		2		
53-56	Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками.		4		
57-60	. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).		4		
61-64	Соблюдение последовательности действий при варке продукта:		4		

65-67	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта:.		3		
68-70	Соблюдение последовательности действий при выпекании.		3		
71,72	Практическая работа «Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи»		2		
73,74	Соблюдение последовательности действий при варке яйца		2		
75,76	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда		2		
77,78	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата		2		
78,80	Практическая работа по темам пройденным во второй четверти.		2		
	<u>Третья четверть 50</u> Вводное занятие Инструктаж по ТБ	2			
81,82	Повторный инструктаж по технике безопасности и охране труда		2		
	Уход за вещами	48			
83,84	Ручная стирка.		2		
85-92	Стиральная посуда. «Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку» Сушка белья		2 2 2 2		
93,94	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке		2		
95-98	Машинная стирка.		4		
99-102	Сортировка белья перед стиркой.		4		

103,104	Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины.		2		
105-112	Практическая работа «Глажение утюгом. Различение составных частей утюга»		8		
113,114	Соблюдение последовательности действий при глажении белья		2		
115-118	Практическая работа «Складывание белья и одежды»		4		
119-122	Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды.		4		
123-126	Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.		4		
127-128	Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви		2		
129-130	Практическая работа по темам пройденным в третьем четверть.		2		
	<u>Четвертая четверть 40</u> Вводное занятие Инструктаж по ТБ	2			
131,132	Повторный инструктаж по технике безопасности и охране труда		2		
	Уборка помещения и территории	38			
133-136	Уборка мебели		4		
137,138	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.		2		
139-142	Практическая работа «Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели»		4		
143,144	Уборка пола		2		
145-148	Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание		4		

	мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола				
149-150	Различение основных частей пылесоса.		2		
151-153	Практическая работа «Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом»		3		
154,155	Соблюдение последовательности действий при мытье пола		2		
156-158	Мытье стекла (зеркала).		3		
159-162	Уборка бытового мусора.		4		
163-166	Практическая работа «Подметание территории»		4		
167-168	Практическая работа «Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем.»		2		
169-170	Практическая работ по темам пройденным за учебный год.		2		

Средства контроля
Практическая работа №1

Поставь **кухонную** посуду – в шкафчик,
а **чайную** – на поднос



Практическая работа №2
Раскрась только полезные продукты



Практическая работа №3

ОБУВЬ



Какую ещё обувь ты знаешь? Назови.

Какая обувь нужна в разную погоду? Проведи стрелки.



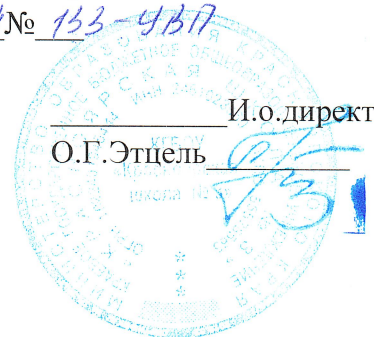
Практическая работа №4

Раскрась только инвентарь, который нужен для уборки территории



Принято педагогическим советом
(протокол от 19.08.2024)

«Утверждено приказом КГБОУ
«Красноярская школа № 3» от
30.08.2024 № 133-У/ВТ



И.о. директора

О.Г. Этцель

**Рабочая программа по предмету
«Домоводство»
9 «Б» класс
на 2024-2025 учебный год**

Разработала: Голицина А.Ю.

г. Красноярск

2024год

«Домоводство» 9 «Б»класс

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) тяжелыми и множественными нарушениями развития (Вариант 2), КГБОУ «Красноярская школа 3»

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

Цель: повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности. Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Задачи:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами;
- развитие интереса к хозяйственно-бытовой деятельности;
- формирование навыков самообслуживания и организации быта;
- освоение отдельных видов работ с использованием бытовой химии;
- соблюдение необходимых правил техники безопасности.

Формы организации учебного процесса

В программе основным принципом является принцип коррекционной направленности. Особое внимание обращено на коррекцию имеющихся у воспитанников специфических нарушений.

Методы:

словесные – рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником и книгой

наглядные – наблюдение, демонстрация

практические – упражнения.

методы изложения новых знаний, методы повторения, закрепления знаний,

методы применения знаний, методы контроля.

Занятия проводятся в классно-урочной форме.

Применяются ТСО: интерактивная доска

Длительность программы: 1 учебный год

Количество часов: 170 часа в год. (5 часов в неделю).

Форма промежуточной аттестации: практическая работа.

Контроль знаний, умений и навыков обучающихся осуществляется в ходе проведения практической работы.

Индивидуально-дифференцированный подход: На основании программы разработана индивидуальная программа развития (СИПР)

Учебно-тематический план

5 часов в неделю, 170 часов в год

Четверть	№ раздела	Наименование раздела	Всего часов	Часы практических работ
I	1.	Водное занятие. Инструктаж по ТБ	2	
	2.	Обращение с кухонным инвентарем	28	
	3.	Покупки	10	
		Всего часов:	40	
II	1.	Водное занятие. Инструктаж по ТБ	2	
	2.	Приготовление пищи	38	
		Всего часов:	40	
III	1.	Водное занятие. Инструктаж по ТБ	2	
	2.	Уход за вещами	48	
		Всего часов:	50	
IV	1.	Водное занятие. Инструктаж по ТБ	2	
	2.	Уборка помещения и территории	38	
		Всего часов:	40	
		Итого:	170	

Содержание учебного предмета

Обращение с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода,

чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протираание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

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.

Приготовление пищи.

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

Уборка помещения и территории.

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

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

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

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев.

Оценка знаний, умений, навыков обучающихся по предмету «Домоводство»:

Оценка знаний умений и навыков обучающихся производится в соответствии с Положением о текущей, промежуточной аттестации обучающихся КГБОУ «Красноярская школа № 3»

Специальные индивидуальные образовательные программы дают возможность дифференцированного и индивидуального подхода к обучающимся. Реализация индивидуального и дифференцированного подходов является необходимым условием в образовательном процессе обучающихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью, обучающихся, имеющих сложный дефект.

Критерии оценивания представлений, умений, навыков учащихся по предмету:

Система оценки достижения планируемых результатов освоения адаптированной основной общеобразовательной программы для обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития.

Личностные результаты:

Овладение социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико-ориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений обучающихся в различных средах.

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

Система оценки личностных достижений по итогам практических действий	Баллы
Действие не выполняет, помощь не принимает. Не узнает объект.	0
Действие выполняет с помощью педагога, методом «рука в руке», не может самостоятельно. Чаще не узнает объект.	1
Выполняет действие совместно с педагогом при значительной физической помощи, методом «рука в руке». Не всегда узнает объект.	2
Выполняет действие совместно с педагогом при значительной физической помощи, после частичного выполнения педагогом. Иногда не узнает объект.	3
Выполняет действие с частичной помощью педагога по подражанию, показу, образцу, последовательной (вербальной) инструкции. Чаще узнает объект.	4
Выполняет действие самостоятельно, по последовательной (вербальной) инструкции, показу. Всегда узнает объект.	5

Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Личностные результаты:

- объяснять значение слов и понятий;
- выслушивание предложений и мнений других обучающихся, адекватное реагирование на них;
- самостоятельно работать с картой;
- усвоить правила техники безопасности;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий.

Предметные результаты:

- знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения
- со значительной помощью выполняет последовательность мытья окон и подоконников;
 - со значительной помощью готовит к занятиям и убирает своё рабочее место;
 - со значительной помощью выполняет последовательность мытья стола и стула;
 - Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:
 - умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;
 - умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;
 - умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;
 - умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Класс	Кол-во часов в неделю согласно учебному плану школы	Реквизиты программы	УМК обучающихся	УМК учителя
9 «Б»	5	Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) тяжелыми и множественными нарушениями развития в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Вариант 2). Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (ФАООП УО (ИН)).	Индивидуальный раздаточный материал Демонстрационный материал по темам	- Адаптированные программы. ФГОС ОВЗ" - Рабочие программы по учебным предметам ФГОС образования обучающихся с интеллектуальными нарушениями Вариант2. Интерактивная доска

№ урока	Название темы урока	Кол-во часов по разделу	Кол-во часов по теме	Дата	Примечание
	<u>Первая четверть</u> 40 Вводное занятие Инструктаж по ТБ	2			
1,2	Инструктаж по технике безопасности и охране труда		2		
	Обращение с кухонным инвентарем	28			
3,4	Обращение с посудой.		2		
5-7	Практическая работа «Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож)»		3		
8-10	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды.		3		
11,12	Практическая работа «Очищение остатков пищи с посуды»		2		
13-16	Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.		4		
17-20	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка		4		

	посуды, ополаскивание, сушка.				
21,22	Обращение с бытовыми приборами.		2		
23,24	Практическая работа «Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник)2		2		
25,26	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.		2		
27,28	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.		2		
29,30	Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.		2		
	Покупки	10			
31,32	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок.		2		
33,34	Практическая работа «Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине»		2		
35,36	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.		2		
37	Практическая работа «Складывание покупок в сумку»		1		
38,39	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.		2		
40	Раскладывание продуктов в места хранения.		1		
	<i>Вторая четверть 40</i>				
	Вводное занятие				

	Инструктаж по ТБ	2			
41,42	Повторный инструктаж по технике безопасности и охране труда		2		
	Приготовление пищи	38			
43,44	Подготовка к приготовлению блюда.		2		
45,46	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.		2		
47,48	Практическая работа «Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда»		2		
49,50	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.		2		
51,52	Практическая работа «Обработка продуктов. Мытье продуктов»		2		
53-56	Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на терке.		4		
57-60	Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).		4		
61-64	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.		4		
65-67	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на		3		

	конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта.				
68-70	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.		3		
71,72	Практическая работа «Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи»		2		
73,74	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.		2		
75,76	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).		2		

77,78	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).		2		
78,80	Практическая работа «Соблюдение последовательности действий при приготовлении котле»		2		
	<u>Третья четверть 50</u> Вводное занятие Инструктаж по ТБ	2			
81,82	Повторный инструктаж по технике безопасности и охране труда		2		
	Уход за вещами	48			
83,84	Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.		2		
85-92	Практическая работа «Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку»		8		
93,94	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке		2		
95-98	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).		4		
99-102	Сортировка белья перед стиркой		4		

103,104	Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины.		2		
105-112	Практическая работа «Глажение утюгом. Различение составных частей утюга»		8		
113,114	Соблюдение последовательности действий при глажении белья		2		
115-118	Практическая работа «Складывание белья и одежды»		4		
119-122	Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды.		4		
123-126	Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.		4		
127-130	Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви		4		
	<u>Четвертая четверть 40</u> Вводное занятие Инструктаж по ТБ	2			
131,132	Повторный инструктаж по технике безопасности и охране труда		2		
	Уборка помещения и территории	38			
133-136	Уборка мебели		4		
137,138	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.		2		
139-142	Практическая работа «Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели»		4		
143,144	Уборка пола		2		
145-148	Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола		4		

149-150	Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом.		2		
151-153	Практическая работа «Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом»		3		
154,155	Соблюдение последовательности действий при мытье пола		2		
156-158	Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна		3		
159-162	Уборка бытового мусора.		4		
163-166	Практическая работа «Подметание территории»		4		
167-170	Практическая работа «Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем.»		4		

Практическая работа №1

Поставь **кухонную** посуду –в шкафчик,
а **чайную** – на поднос



Практическая работа №2

Раскрась только полезные продукты



Практическая работа №3

ОБУВЬ



Какую ещё обувь ты знаешь? Назови.

Какая обувь нужна в разную погоду?
Проведи стрелки.



Практическая работа №4

Раскрась только инвентарь, который нужен для уборки территории

