

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Алыгджерская средняя общеобразовательная школа-интернат»

Рассмотрена на заседании  
педагогического совета  
МКОУ «Алыгджерская СОШ»  
протокол от 30.08.2021 г. № 1

Утверждена  
приказом директора  
МКОУ «Алыгджерская СОШ»  
от 03.09.2021 г. № 42

Программа учебного предмета  
«Домоводство»

**5 -9 класс**

**по адаптированной основной общеобразовательной  
программе образования  
обучающихся с умственной отсталостью  
(интеллектуальными нарушениями)(вариант 2)**

Срок реализации программы 1 года

Составитель: Некрасова Любовь Николаевна, учитель технологии.

Алыгджер, 2021

Рабочая программа по домоводству разработана и реализуется в соответствии с ФГОС для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) Вариант 2 образования МКОУ «Алыгджерская СОШ»

	бкласс
Количество учебных недель	34
Количество часов в неделю	5 ч/нед
Количество часов в год	170

#### Пояснительная записка

Адаптированная основная общеобразовательная программа (далее - АООП) образования обучающихся с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) - это общеобразовательная программа, адаптированная для этой категории обучающихся с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, и обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию.

АООП образования обучающихся с умеренной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) разработана на основе следующих нормативных документов:

Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ).

Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 г. № 1599.

Примерная адаптированная основная образовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) на основе ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) от 30.03.2015 г.

Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года N 28

Нормативно-методические документы Минобрнауки Российской Федерации и другие нормативно-правовые акты в области образования;

Устав МКОУ «Алыгджерская СОШ»

Обучение на уроках домоводства опирается на умения и навыки, сформированные у обучающихся в ходе занятий по предметно-практической деятельности, и нацелено на освоение доступных бытовых приёмов самообслуживания, выполнение хозяйственно-бытовых работ и формирование доступных норм социализации в обществе. Важно формирование мотивации к бытовому ежедневному труду, развитие интереса к разным

видам доступной деятельности по самообслуживанию, положительное отношение к результатам своего труда. Постепенно у обучающегося формируются качества целенаправленной деятельности, которые позволяют выполнять освоенную работу в течение длительного времени, осуществлять её в соответствии с требованиями, предъявляемые к качеству выполняемой работы и производить её в установленные сроки.

**Цель** реализации АООП образования обучающихся с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) - обеспечение требований ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Обучающийся с умственной отсталостью в умеренной степени, интеллектуально развитие которого не позволяет освоить АООП (вариант 1), либо испытывает существенные трудности в ее освоении, получает образование по варианту 2 адаптированной основной общеобразовательной программы образования, на основе которой образовательная организация разрабатывает специальную индивидуальную программу развития (СИПР), учитывающую индивидуальные образовательные потребности обучающегося с умственной отсталостью.

**Целями** образования обучающихся с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) по данному варианту АООП является развитие личности, формирование общей культуры, соответствующей общепринятым нравственным и социальным ценностям, формирование необходимых для самореализации и жизни в обществе практических представлений, умений и навыков, позволяющих достичь обучающемуся максимально возможной самостоятельности и независимости в повседневной 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, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами. Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы. Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

#### **Основные задачи:**

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

- Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола? др.
- Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
- Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
- Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

- 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.
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

## 2. Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

Дети с умеренной умственной отсталостью отличаются выраженным недоразвитием мыслительной деятельности, препятствующим освоению предметных учебных знаний. Дети одного возраста характеризуются разной степенью выраженности интеллектуального снижения и психофизического развития, уровень сформированности той или иной психической функции, практического навыка может быть существенно различен. Наряду с нарушением базовых психических функций, памяти и мышления отмечается своеобразно нарушение всех структурных компонентов речи: фонетического, лексического и грамматического.

У детей с умеренной степенью умственной отсталости затруднено или невозможно формирование устной и письменной речи. Для них характерно ограниченное восприятие обращенной к ним речи и ее ситуативное понимание. Из-

за плохого понимания обращенной к ним речи трудом формируется соотношение слова и предмета, слова и действия. По уровню сформированности речи выделяются дети с отсутствием речи, со звукокомплексами, со свисыванием на уровне отдельных слов, с наличием фраз. При этом речь невнятная, косноязычная, малораспространенная, с грамматизмами. Ввиду этого при обучении большей части данной категории детей используют разнообразные средства

невербальной коммуникации. Внимание обучающихся с умеренной умственной отсталостью крайне неустойчивое, отличается низким уровнем продуктивности из-за быстрой

истощаемости, отвлекаемости. Слабость активного внимания препятствует решению сложных задач познавательного содержания, формированию устойчивых учебных действий. Процесс запоминания является механическим, зрительно-моторная координация грубо

нарушена. Детям трудно понять ситуацию, вычленив в ней главное и установить причинно-следственные связи, перенести знакомое сформированное действие в новые условия.

При продолжительном и направленном использовании методов и приемов коррекционной работы становится заметной положительная динамика общего психического развития детей, особенно при умеренном недоразвитии мыслительной деятельности.

Психофизическое недоразвитие характеризуется также нарушениями координации, точности, темпа движений, что осложняет формирование физических действий: бег, прыжки и др., а также навыков несложных трудовых действий. У части детей с

умеренной умственной отсталостью отмечается замедленный темп, вялость, пассивность, заторможенность движений. У других – повышенная возбудимость, подвижность, беспокойство сочетаются с хаотичной и нецеле-

направленной деятельностью. У большинства детей интеллектуальными нарушениями наблюдаются трудности, связанные со статикой и динамикой тела.

Наиболее типичными для данной категории обучающихся являются трудности владения навыками, требующими тонких точных дифференцированных движений: удерживание позы, захват карандаша, ручки, кисти, шнурование ботинок, застегивание пуговиц, завязывание ленточек, шнурков и др. Степень сформированности навыков самообслуживания может быть различна. Некоторые обучающиеся полностью зависят от помощи окружающих при одевании, раздевании, приеме пищи, совершении гигиенических процедур и др.

Запас знаний и представлений о внешнем мире малочислен и ограничен лишь знанием предметов окружающего быта.

### **3. Планируемые результаты освоения обучающимися с умеренной, умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) адаптированной основной общеобразовательной программы**

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

- Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.
- Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
- Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
- Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

### **Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения технологии**

При обучении по варианту 2 результативность каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. Формирование базовых учебных действий направлено на формирование готовности у детей к овладению содержанием программы и включает следующие задачи:

- умение выполнять инструкции педагога;
  - использование по назначению учебных материалов;
- умение выполнять действия по образцу и по подражанию;
- формирование умения выполнять задание от начала до конца.

#### ***Личностные результаты:***

- позитивно относиться к хозяйственно-бытовому труду,
- осознавать необходимость и практическую значимость самообслуживания;
- общаться с окружающими людьми для достижения положительного конечного результата;
- стремиться работать самостоятельно.

#### ***Предметные результаты:***

Минимальный уровень:

- понимать и соблюдать санитарно-гигиенические требования;
- понимать и соблюдать правил безопасной работы с бытовыми приборами и приспособлениями;
- адекватно реагировать на окружающих сверстников и взрослых.

#### Достаточный уровень:

- соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила;
- соблюдать правила безопасной работы с бытовыми электроприборами;
- уметь пользоваться бытовыми приспособлениями по их прямому назначению;
- знать названия инструментов и оборудования, используемых в быту (в соответствии с годом обучения);
- уметь организовать и соблюдать санитарно-гигиенические требования при выполнении хозяйственно-бытовой работы;
- уметь принимать помощь окружающих;
- уметь эффективно взаимодействовать с окружающими в соответствии с нормами общежития;
- уметь адекватно реагировать на замечания взрослых.

#### ***Метапредметные результаты:***

- развитие мотивов учебной деятельности и осознание личностного смысла учения
- планировать и контролировать действия в соответствии с поставленной задачей
- контролировать и оценивать свои действия, адекватно реагировать на замечания учителя
- адекватно оценивать своё поведение и поведение окружающих
- овладение способностью принимать и сохранять цели и задачи учебной деятельности
- формирование личной ответственности за становление своей личности, адекватного поведения в обществе
- определять наиболее эффективные способы достижения результата

#### **Личностные результаты освоения учебного предмета:**

Программа направлена на то, чтобы каждый ученик, как субъект учебно–познавательной деятельности, мог проявить свои личностные качества:

- проявлять познавательный интерес;
- проявлять и выражать свои эмоции;
- обозначать свое понимание или непонимание вопроса;
- участвовать в совместной, коллективной деятельности;
- проявлять готовность следовать установленным правилам поведения и общения на уроке и на перемене;
- проявлять эмоционально-положительное отношение к сверстникам, педагогам, другим взрослым.

#### **Предметные результаты освоения учебного предмета:**

В результате обучения ученик должен посильно усвоить основное содержание учебного предмета. Данный курс направлен, прежде всего, на обучение практическим навыкам хозяйственно-бытовой деятельности, выполнению доступных бытовых поручений, связанных с выполнением повседневных дел дома. В зависимости от особенностей психофизического развития ученики осваивают различные уровни деятельности:

- совместные действия с педагогом, родителями;
- деятельность по подражанию;
- деятельность по образцу;
- деятельность по последовательной инструкции;
- самостоятельная деятельность воспитанника;
- умение ребенка исправить допущенные ошибки.

В связи с отсутствием в школе мастерской для занятий уроками технологии программа адаптирована под условия школы с учетом:

- интересов обучающихся,
- возможностей ОУ и материально-технической базы,
- наличия методического и дидактического обеспечения.

Обязательный минимум содержания образования курса по учебному предмету «Домоводство» в 6 классе выдержан.

## **Содержание предмета «ДОМОВОДСТВО»**

### ***Покупки.***

Планирование покупок. Выбор мест 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 в очереди, пробивание 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 посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

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

## ***Приготовление пищи.***

### **Приготовление блюда**

Подготовка как при приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытьё продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб, масло, 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 за

уска

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 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, протираание обуви влажной тряпкой, протираание 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 типа 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 территории.***

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

## Тематическое планирование

*Домоводство 5 класс (3 часа в неделю, 102 часа в год)*

Раздел	Наименование тем	Количество часов
Мой дом. Покупки.	Покупки. Как делать покупки. Магазин. Правила поведения в магазине. Упаковка продуктов в сумки.	6
Уход за одеждой и обувью	Назначение одежды. Сезонная одежда. Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства. Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Этапы стирки одежды. Машинная стирка. Составные части стиральной машины. Правила безопасного обращения со стиральной машиной. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья. Глажение белья. Составные части утюга. Правила безопасности при работе с утюгом. Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски. Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Складывание в шкаф. Чистка одежды. Инвентарь для чистки. Виды обуви. Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви. Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви.	39
Обращение с кухонным инвентарем	Посуда и кухонный инвентарь. Посуда для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности. Назначение кухонных принадлежностей. Уход за посудой. Чистая и грязная посуда. Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. Сушка посуды. Определение места посуды на кухне. Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов. Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. Уход за бытовыми приборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и посуды при сервировке стола.	27
Приготовление пищи	Приготовление блюда. Правила гигиены при приготовлении еды. Понятие «Рецепт блюда». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря для приготовления блюда. Подготовка продуктов. Мытье овощей. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание кубиками, соломкой. Натирание на терке. Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. Приготовление салата. Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Этапы предварительной обработки и варки овощей. Приготовление салата из вареных овощей.	18
Уборка	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и	12

помещений и территории	мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом. Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уборка пришкольной территории. Подметание территории.	
------------------------	--	--

*Домоводство 6 класс (5 часов в неделю, 170 часов в год)*

Раздел	Наименование тем	Количество часов
<b>Покупки.</b>	<p>Планирование покупок. Выбор мест 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</p>	8
<b>Уход за вещами</b>	<p><i>Ручная стирка.</i> 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.</p> <p><i>Машинная стирка.</i> 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.</p> <p><i>Глажение утюгом.</i> Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья:</p>	62

	<p>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.</p>	
<p><b>Обращение с кухонным инвентарем</b></p>	<p>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, намывивание 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.</p> <p>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.</p>	<p>36</p>
<p><b>Приготовление пищи</b></p>	<p>Приготовление блюда.</p> <p>Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение</p>	<p>28</p>

	<p>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.</p>	
<p><b>Уборка помещений</b></p>	<p><i>Уборка мебели.</i> 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.</p> <p><i>Уборка пола.</i> 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,</p>	<p>23</p>

	<p>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.</p> <p><i>Мытье стекла</i> (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</p>	
<b>Уборка территории.</b>	<p>Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев.</p> <p>Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.</p>	13

**Домоводство 7 класс (5 часов в неделю, 170 часов в год)**

№ п/п	Наименование разделов	Всего за год
1	Покупки	12
2	Обращение с кухонным инвентарем	42
3	Приготовление пищи	40
4	Уход за вещами	20
5	Уборка помещения	33
6	Уборка территории	13
<b>7</b>	<b>Итого</b>	<b>170</b>

**Домоводство 8 класс (5 часов в неделю, 170 часов в год)**

№ п/п	Наименование разделов	Всего за год
----------	-----------------------	--------------

1	Покупки	16
2	Обращение с кухонным инвентарем	38
3	Приготовление пищи	40
4	Уход за вещами	30
5	Уборка помещения	31
6	Уборка территории	15
<b>7</b>	<b>Итого</b>	<b>170</b>

*Домоводство 9 класс (5 часов в неделю, 170 часов в год)*

№ п/п	Наименование разделов	Всего за год
1	Покупки	20
2	Обращение с кухонным инвентарем	38
3	Приготовление пищи	44
4	Уход за вещами	26
5	Уборка помещения	26
6	Уборка территории	16
<b>7</b>	<b>Итого</b>	<b>170</b>

**5. Система оценки достижения планируемых результатов освоения адаптируемой основной образовательной программы обучающимися**

**Контрольно-измерительные материалы:**

**Цель:**

1. Определить уровень знаний, обучающихся за учебный год.
2. Проводить контроль работ, обучающихся за усвоением учебного материала

**Личностные результаты:**

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

**Результаты:**

- 0 баллов – нет продвижения
- 1 балл – минимальное продвижение
- 2 балла – среднее продвижение
- 3 балла – значительное продвижение

**Предметные результаты:**

- 1 балл – действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла;
- 2 балла – смысл действия понимает, выполняет только по прямому указанию учителя;
- 3 балла – преимущественно выполняет действия по указанию учителя, в отдельных ситуациях способен выполнить самостоятельно;
- 4 балла – способен самостоятельно выполнять действия в определённых ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя;
- 5 баллов – способен самостоятельно выполнить действия, но иногда допускает ошибки;
- 6 баллов – самостоятельно применяет действия в любой ситуации

**6. Учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса**

1. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2)
2. Основы безопасности жизнедеятельности 5-9 классов. Поляков В.В.
3. Социально- бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида под редакцией А.М. Щербаковой М., Владос 2008
4. Бережливое домоводство М., Внешсигма 2002
5. Разговор о правильном питании М., 2013
6. Разумихина. Мир семьи. М., Просвещение 2003
7. Т.П. Лапардина. Вкусные рецепты (Детская кулинарная книга) Ярославль 2004
8. Демонстрационный и раздаточный дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья.
9. Компьютерное оборудование  
Видеоролики и презентации по темам разделов.
10. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2)
11. Основы безопасности жизнедеятельности 5-9 классов. Поляков В.В.
12. Социально- бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида под редакцией А.М. Щербаковой М., Владос 2008
13. Бережливое домоводство М., Внешсигма 2002
14. Разговор о правильном питании М., 2013
15. Разумихина. Мир семьи. М., Просвещение 2003
16. Т.П. Лапардина. Вкусные рецепты (Детская кулинарная книга) Ярославль 2004
17. Демонстрационный и раздаточный дидактический материал:

- изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;  
альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы;  
изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья.
18. Компьютерное оборудование  
Видеоролики и презентации по темам разделов.