

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ "МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ АЛНАШСКИЙ РАЙОН УДМУРТСКОЙ
РЕСПУБЛИКИ"
МКОУ "АСОШ им. Т.К. Борисова"**

РАССМОТРЕНО

Руководитель ШМО

 Гришина А.П.

Протокол № 1 от «30» 08 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МКОУ "АСОШ им. Т.К.
Борисова"

 Крылова Т.Ф.

Приказ № 145 01-02 от «31» 08 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Домоводство»

для обучающегося 9 класса

с. Нижнее Асаново 2023

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Домоводство» составлена на основе ФАООП образования обучающегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) для Ермакова М.В.

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

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

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности обучающихся и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Программа по домоводству включает следующие разделы: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".

В учебном плане предмет представлен с 5 по 13 год обучения.

Материально-техническое оснащение учебного предмета "Домоводство" предусматривает:

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.

оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковровая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тляпки, лопаты, грабли), тачки, лейки.

Планируемые результаты

В соответствии с требованиями ФГОС к ФАООП УО (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

Личностные результаты освоения АООП могут включать:

- 1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как "Я";
- 2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 3) формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- 4) формирование уважительного отношения к окружающим;
- 5) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 6) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- 7) развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;

- 8) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 9) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- 10) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- 11) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Предметные результаты

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.

Содержание учебного предмета

Содержание учебного предмета "Домоводство" представлено следующими разделами: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".

Раздел "Покупки".

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

Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".

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

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

Раздел "Приготовление пищи".

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом.

Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на 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.

Раздел "Уход за вещами".

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

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Раздел "Уборка помещения и территории".

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

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

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

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

Тематическое планирование

№ п/п	Темы уроков и разделов	Кол-во часов	Сроки
1	Покупки Планирование покупок.	1	02.09.2023
2	Планирование покупок.	1	06.09.2023
3	Нахождение нужного товара в магазине.	1	06.09.2023
4	Нахождение нужного товара в магазине.	1	09.09.2023
5	Выбор места совершения покупок.	1	13.09.2023
6	Выбор места совершения покупок.	1	13.09.2023
7	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы	1	16.09.2023
8	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы	1	20.09.2023
9	Нахождение нужного товара в магазине.	1	20.09.2023
10	Нахождение нужного товара в магазине.	1	23.09.2023
11	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы.	1	27.09.2023
12	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы.	1	27.09.2023
13	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.	1	30.09.2023
14	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.	1	04.10.2023
15	Уборка территории Уборка бытового мусора.	1	04.10.2023
16	Уборка бытового мусора.	1	07.10.2023
17	Подметание территории.	1	11.10.2023
18	Подметание территории.	1	11.10.2023

19	Сгребание травы и листьев.	1	14.10.2023
20	Сгребание травы и листьев.	1	18.10.2023
21	Обращение с кухонным инвентарем Обращение с посудой.	1	18.10.2023
22	Обращение с посудой.	1	21.10.2023
23	Различение предметов посуды для сервировки стола.	1	25.10.2023
24	Различение предметов посуды для сервировки стола.	1	25.10.2023
25	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1	28.10.2023
26	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1	08.11.2023
27	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	1	08.11.2023
28	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	1	11.11.2023
29	Очищение остатков пищи с посуды.	1	15.11.2023
30	Очищение остатков пищи с посуды.	1	15.11.2023
31	Замачивание посуды.	1	18.11.2023
32	Замачивание посуды.	1	22.11.2023
33	Протирание посуды губкой.	1	22.11.2023
34	Протирание посуды губкой.	1	25.11.2023
35	Чистка посуды.	1	29.11.2023
36	Чистка посуды.	1	29.11.2023
37	Ополаскивание посуды.	1	02.12.2023
38	Ополаскивание посуды.	1	06.12.2023
39	Сушка посуды.	1	06.12.2023
40	Сушка посуды.	1	09.12.2023
41	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи.	1	13.12.2023
42	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи.	1	13.12.2023
43	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: замачивание посуды.	1	16.12.2023
44	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: замачивание посуды.	1	20.12.2023
45	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: намыливание посуды моющим средством.	1	20.12.2023
46	Контрольная работа «Покупки. Обращение с кухонным инвентарем»	1	23.12.2023
47	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: чистка посуды, ополаскивание, сушка.	1	27.12.2023
48	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: чистка посуды, ополаскивание, сушка.	1	27.12.2023
49	Обращение с бытовыми приборами.	1	10.01.2024
50	Обращение с бытовыми приборами.	1	10.01.2024
51	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.).	1	13.01.2024
52	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.).	1	17.01.2024
53	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1	17.01.2024

54	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1	20.01.2024
55	Уборка территории Уборка бытового мусора.	1	24.01.2024
56	Уборка бытового мусора.	1	24.01.2024
57	Уборка снега: сгребание.	1	27.01.2024
58	Уборка снега: сгребание.	1	31.01.2024
59	Уборка снега: перебрасывание снега.	1	31.01.2024
60	Уборка снега: перебрасывание снега.	1	03.02.2024
61	Уход за уборочным инвентарем.	1	07.02.2024
62	Уход за уборочным инвентарем.	1	07.02.2024
63	Уборка помещения Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1	10.02.2024
64	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1	14.02.2024
65	Уборка мебели. Вытирание поверхности мебели.	1	14.02.2024
66	Уборка мебели. Вытирание поверхности мебели.	1	17.02.2024
67	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место.	1	21.02.2024
68	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место.	1	21.02.2024
69	Уборка пола. Заметание мусора на совок.	1	24.02.2024
70	Уборка пола. Заметание мусора на совок.	1	28.02.2024
71	Уборка пола. Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	1	28.02.2024
72	Уборка пола. Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	1	02.03.2024
73	Приготовление пищи Подготовка к приготовлению блюда.	1	06.03.2024
74	Подготовка к приготовлению блюда.	1	06.03.2024
75	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	09.03.2024
76	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	13.03.2024
77	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	13.03.2024
78	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	16.03.2024
79	Мытье продуктов.	1	20.03.2024
80	Мытье продуктов.	1	20.03.2024
81	Чистка овощей. Резание ножом.	1	23.03.2024
82	Чистка овощей. Резание ножом.	1	03.04.2024
83	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).	1	03.04.2024
84	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).	1	06.04.2024
85	Выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка).	1	10.04.2024
86	Выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка).	1	10.04.2024
87	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, внимание продукта.	1	13.04.2024
88	Контрольная работа «Уборка помещения. Приготовление пищи».	1	17.04.2024
89	Уход за вещами Ручная стирка.	1	17.04.2024
90	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства.	1	20.04.2024
91	Замачивание белья. Застирывание белья.	1	24.04.2024

92	Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины	1	24.04.2024
93	Глажение утюгом. 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.	1	27.04.2024
94	Чистка одежды. Складывание белья и одежды.	1	04.05.2024
95	Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	1	08.05.2024
96	Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	1	08.05.2024
97	Уборка помещения Уборка мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	1	11.05.2024
98	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	1	15.05.2024
99	Уборка территории Уборка бытового мусора.	1	15.05.2024
100	Подметание территории.	1	18.05.2024
101	Сгребание травы и листьев.	1	22.05.2024
102	Подметание территории.	1	22.05.2024

Материально-техническое обеспечение

Принтер
Ноутбук, наушники
Магнитная доска

Система оценивания достижений обучающихся

Система оценки результатов отражает степень выполнения обучающейся, взаимодействие следующих компонентов:

- что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода,
- что из полученных знаний и умений он применяет на практике,
- насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

При оценке результативности обучения должны учитываться особенности психического, неврологического и соматического состояния каждого обучающегося. Выявление результативности обучения должно происходить вариативно с учетом психофизического развития ребенка в процессе выполнения перцептивных, речевых, предметных действий, графических работ и др. При предъявлении и выполнении всех видов заданий обучающимся должна оказываться помощь: разъяснение, показ, дополнительные словесные, графические и жестовые инструкции; задания по подражанию, совместно распределенным действиям и др. При оценке результативности достижений необходимо учитывать степень самостоятельности ребенка. 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». Выявление представлений, умений и навыков обучающихся в каждой образовательной области должно создавать основу для корректировки, конкретизации содержания дальнейшей коррекционно-развивающей работы. В случае затруднений в оценке сформированности действий, представлений в связи с отсутствием видимых изменений, обусловленных тяжестью имеющихся у ребенка нарушений, следует оценивать его эмоциональное состояние, другиевозможные личностные результаты.

В процессе обучения осуществлять мониторинг базовых учебных действий (БУД), который отражает индивидуальные достижения обучающихся и позволяет делать выводы об эффективности проводимой работы. Для оценки сформированности каждого действия используется балловая система оценки:

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

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

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

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

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

5 баллов - самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

Балльная система оценки позволяет объективно оценить промежуточные и итоговые достижения каждого учащегося в овладении конкретными учебными действиями, получить общую картину сформированности учебных действий у всех учащихся, и на этой основе осуществить корректировку процесса их формирования на протяжении всего времени обучения.

Баллы проставляются в индивидуальной карте ученика в течении всего учебного года.

