


Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Асановская средняя общеобразовательная школа им. Т.К. Борисова»

Рассмотрена  
Руководитель ШМО  
 Гришина А.П.  
Протокол № 1 от  
«30 08» 2023г.

Принята  
на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 1 от  
«30 08» 2023г.

«Утверждаю»  
Директор МКОУ  
«АСОШ им. Т.К. Борисова»  
Крылова Т.Ф.  
Приказ № 145-01-02 от  
08 2023г.



## Рабочая программа по домоводству 9 класс

**Составитель:**  
Фомичева Ирина Геннадьевна  
**Квалификационная категория:**  
высшая

### **Пояснительная записка.**

Рабочая программа по предмету «Домоводство» составлена на основе ФАООП обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) для Васильевой А.А.

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 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».

### **Планируемые результаты**

#### **Личностные:**

- 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 и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- 7) развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- 8) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 9) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- 10) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- 11) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Предметные:

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 предмета

**Покупки.** Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

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

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

**Приготовление пищи.** 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 последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

**Уход за вещами. Ручная стирка.** Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. **Машинная стирка.** Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья. **Глажение утюгом.** Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок,

распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

**Уборка помещения. Уборка мебели.** Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды. *Уборка пола.* Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. *Мытье стекла (зеркала).* Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, 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

№	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения	
			план	факт
1	Сезонные работы в саду и огороде, их виды.	1	1.09	
2	Сезонные работы в доме, их виды.	1	1.09	
3	Сгребание листвы (урок 1)	1	4.09	
4	Сгребание листвы (урок 2)	1	5.09	
5	Сгребание листвы (урок 3)	1	5.09	
6	Уборка овощей и закладывание их на хранение (урок 1)	1	7.09	
7	Уборка овощей и закладывание их на хранение (урок 2)	1	8.09	
8	Уборка овощей и закладывание их на хранение (урок 3)	1	8.09	
9	Уборка овощей и закладывание их на хранение (урок 4)	1	11.09	
10	Уборка овощей и закладывание их на хранение (урок 5)	1	12.09	
11	Уборка в палисаднике.	1	12.09	
12	Перекапывание грунта в палисаднике (урок 1)	1	14.09	
13	Перекапывание грунта в палисаднике (урок 2)	1	15.09	
14	Посадка луковичных цветов (урок 1)	1	15.09	
15	Посадка луковичных цветов (урок 2)	1	18.09	
16	Посадка луковичных цветов (урок 3)	1	19.09	

17	Пересадка многолетних цветов (урок 1)	1	19.09	
18	Пересадка многолетних цветов (урок 2)	1	21.09	
19	Осенний уход за кустарниками (урок 1)	1	22.09	
20	Осенний уход за кустарниками (урок 2)	1	22.06	
21	Виды магазинов (урок 1)	1	25.09	
22	Виды магазинов (урок 2)	1	26.09	
23	Виды магазинов (урок 3)	1	26.09	
24	Виды отделов в магазинах (урок 1)	1	28.09	
25	Виды отделов в магазинах (урок 2)	1	29.09	
26	Виды отделов в магазинах (урок 3)	1	29.09	
27	Планирование покупок (урок 1)	1	2.10	
28	Планирование покупок (урок 2)	1	3.10	
29	Планирование покупок (урок 3)	1	3.10	
30	Выбор места совершения покупок (урок 1)	1	5.10	
31	Выбор места совершения покупок (урок 2)	1	6.10	
32	Выбор места совершения покупок (урок 3)	1	6.10	
33	Нахождение нужного товара в магазине (урок 1)	1	9.10	
34	Нахождение нужного товара в магазине (урок 2)	1	10.10	
35	Нахождение нужного товара в магазине (урок 3)	1	10.10	
36	Последовательность действий при расчете на кассе (урок 1)	1	12.10	
37	Последовательность действий при расчете на кассе (урок 2)	1	13.10	
38	Последовательность действий при расчете на кассе (урок 3)	1	13.10	
39	Предметы посуды для сервировки стола (урок 1)	1	16.10	
40	Предметы посуды для сервировки стола (урок 2)	1	17.10	
41	Сервировка стола к завтраку (урок 1)	1	17.10	
42	Сервировка стола к завтраку (урок 2)	1	19.10	
43	Сервировка стола к обеду (урок 1)	1	20.10	
44	Сервировка стола к обеду (урок 2)	1	20.10	
45	Сервировка стола к полднику (урок 1)	1	23.10	
46	Сервировка стола к полднику (урок 2)	1	24.10	
47	Сервировка стола к ужину (урок 1)	1	24.10	
48	Сервировка стола к ужину (урок 2)	1	26.10	
49	Предметы посуды для приготовления пищи (урок 1)	1	27.10	
50	Предметы посуды для приготовления пищи (урок 2)	1	27.10	
51	Кухонные принадлежности (урок 1)	1	30.10	
52	Кухонные принадлежности (урок 2)	1	7.11	
53	Правила ухода за посудой (урок 1)	1	7.11	
54	Правила ухода за посудой (урок 2)	1	9.11	
55	Бытовые приборы и их назначение (урок 1)	1	10.11	
56	Бытовые приборы и их назначение (урок 2)	1	10.11	

57	Мытье бытовых приборов (урок 1)	1	13.11	
58	Мытье бытовых приборов (урок 2)	1	14.11	
59	Техника безопасности при пользовании бытовыми приборами (урок 1)	1	14.11	
60	Техника безопасности при пользовании бытовыми приборами (урок 2)	1	16.11	
61	Места хранения продуктов (урок 1)	1	17.11	
62	Места хранения продуктов (урок 2)	1	17.11	
63	Пищевая ценность овощей, ягод, фруктов. (урок 1)	1	20.11	
64	Пищевая ценность овощей, ягод, фруктов. (урок 2)	1	21.11	
65	Молочные продукты (урок 1)	1	21.11	
66	Молочные продукты (урок 2)	1	23.11	
67	Мясные продукты (урок 1)	1	24.11	
68	Мясные продукты (урок 2)	1	24.11	
69	Рыбные продукты (урок 1)	1	27.11	
70	Рыбные продукты (урок 2)	1	28.11	
71	Мука и мучные изделия (урок 1)	1	28.11	
72	Мука и мучные изделия (урок 2)	1	30.11	
73	Кондитерские изделия (урок 1)	1	1.12	
74	Кондитерские изделия (урок 2)	1	1.12	
75	Раскатывание теста (урок 1)	1	4.12	
76	Раскатывание теста (урок 2)	1	5.12	
77	Плоды и ягоды. Правила хранения (урок 1)	1	5.12	
78	Плоды и ягоды. Правила хранения (урок 2)	1	7.12	
79	Овощи, грибы. Правила хранения (урок 1)	1	8.12	
80	Овощи, грибы. Правила хранения (урок 2)	1	8.12	
81	Домашние заготовки (урок 1)	1	11.12	
82	Домашние заготовки (урок 2)	1	12.12	
83	Место для приготовления пищи (урок 1)	1	12.12	
84	Место для приготовления пищи (урок 2)	1	14.12	
85	Правила гигиены при приготовлении пищи (урок 1)	1	15.12	
86	Правила гигиены при приготовлении пищи (урок 2)	1	15.12	
87	Время принятия пищи (урок 1)	1	18.12	
88	Время принятия пищи (урок 2)	1	19.12	
89	Мытье и чистка овощей (урок 1)	1	19.12	
90	Мытье и чистка овощей (урок 2)	1	21.12	
91	Натираание овощей на терке	1	22.12	
92	<b>Проверочная работа за 1 полугодие</b>	1	22.12	
93	Нарезка овощей (урок 1)	1	25.12	
94	Нарезка овощей (урок 2)	1	26.12	
95	Приготовление салата из овощей (урок 1)	1	26.12	

96	Приготовление салата из овощей (урок 2)	1	28.12	
97	Приготовление салата из овощей (урок 3)	1	29.12	
98	Приготовление бутерброда (урок 1)	1	29.12	
99	Приготовление бутерброда (урок 2)	1	9.01	
100	Приготовление бутерброда (урок 3)	1	9.01	
101	Уборка рабочего места	1	11.01	
102	Виды сезонной одежды (урок 1)	1	12.01	
103	Виды сезонной одежды (урок 2)	1	12.01	
104	Виды сезонной одежды (урок 3)	1	15.01	
105	Виды сезонной одежды (урок 4)	1	16.01	
106	Виды сезонной одежды (урок 5)	1	16.01	
107	Ручная стирка	1	18.01	
108	Практическое занятие. Стирка носового платка	1	19.01	
109	Практическое занятие. Стирка носков	1	19.01	
110	Моющие средства для ручной стирки (урок 1)	1	22.01	
111	Моющие средства для ручной стирки (урок 2)	1	23.01	
112	Моющие средства для ручной стирки (урок 3)	1	23.01	
113	Сортировка белья по цвету для ручной стирки. Практическое занятие (урок 1)	1	25.01	
114	Сортировка белья по цвету для ручной стирки. Практические занятия (урок 2)	1	26.01	
115	Сортировка белья по цвету для ручной стирки. Практические занятия (урок 3)	1	26.01	
116	Сортировка белья по цвету для ручной стирки. Практические занятия (урок 4)	1	29.01	
117	Сортировка белья по цвету для ручной стирки. Практические занятия (урок 5)	1	30.01	
118	Замачивание и застирывание белья. Практические занятия (урок 1)	1	30.01	
119	Замачивание и застирывание белья. Практические занятия (урок 2)	1	1.02	
120	Замачивание и застирывание белья. Практические занятия (урок 3)	1	2.02	
121	Замачивание и застирывание белья. Практические занятия (урок 4)	1	2.02	
122	Замачивание и застирывание белья. Практические занятия (урок 5)	1	5.02	
123	Полоскание и отжим белья. Практические занятия (урок 1)	1	6.02	
124	Полоскание и отжим белья. Практические занятия (урок 2)	1	6.02	
125	Полоскание и отжим белья. Практические занятия (урок 3)	1	8.02	
126	Полоскание и отжим белья. Практические занятия (урок (урок 4)	1	9.02	
127	Полоскание и отжим белья. Практические занятия (урок 5)	1	9.02	
128	Вывешивание белья на просушку (урок 1)	1	12.02	



129	Вывешивание белья на просушку (урок 2)	1	13.02	
130	Машинная стирка (урок 1)	1	13.02	
131	Машинная стирка (урок 2)	1	15.02	
132	Машинная стирка (урок 3)	1	16.02	
133	Машинная стирка (урок 4)	1	16.02	
134	Машинная стирка (урок 5)	1	19.02	
135	Практические занятия. Складывание вещей. Вывешивание вещей на «плечики» (урок 1)	1	20.02	
136	Практические занятия. Складывание вещей. Вывешивание вещей на «плечики» (урок 2)	1	20.02	
137	Практические занятия. Складывание вещей. Вывешивание вещей на «плечики» (урок 3)	1	22.02	
138	Практические занятия. Складывание вещей. Вывешивание вещей на «плечики» (урок 4)	1	26.02	
139	Практические занятия. Складывание вещей. Вывешивание вещей на «плечики» (урок 5)	1	27.02	
140	Практические занятия. Складывание вещей. Вывешивание вещей на «плечики» (урок 6)	1	27.02	
141	Чистка одежды. Практические занятия (урок 1)	1	29.02	
142	Чистка одежды. Практические занятия (урок 2)	1	1.03	
143	Чистка одежды. Практические занятия (урок 3)	1	1.03	
144	Чистка одежды. Практические занятия (урок 4)	1	4.03	
145	Чистка одежды. Практические занятия (урок 5)	1	5.03	
146	Чистка одежды. Практические занятия (урок 6)	1	5.03	
147	Уход за обувью. Практические занятия (урок 1)	1	7.03	
148	Уход за обувью. Практические занятия (урок 2)	1	11.03	
149	Уход за обувью. Практические занятия (урок 3)	1	12.03	
150	Уход за обувью. Практические занятия (урок 4)	1	12.03	
151	Уход за обувью. Практические занятия (урок 5)	1	14.03	
152	Название и назначение предметов мебели в классной комнате. (урок 1)	1	15.03	
153	Название и назначение предметов мебели в классной комнате. (урок 2)	1	15.03	
154	Название и назначение предметов мебели в классной комнате. (урок 3)	1	18.03	
155	Инвентарь для уборки класса (урок 1)	1	19.03	
156	Инвентарь для уборки класса (урок 2)	1	19.03	
157	Правила работы с инвентарем (урок 1)	1	21.03	
158	Правила работы с инвентарем (урок 2)	1	22.03	
159	Правила работы с инвентарем (урок 3)	1	22.03	
160	Правила работы с инвентарем (урок 4)	1	1.04	
161	Уход за инвентарем и его хранение (урок 1)	1	2.04	
162	Уход за инвентарем и его хранение (урок 2)	1	2.04	
163	Сухая уборка	1	4.04	
164	Влажная уборка	1	5.04	
165	Практическая работа. Уборка мебели. (урок 1)	1	5.04	

166	Практическая работа. Уборка мебели. (урок 2)	1	8.04	
167	Практическая работа. Уборка мебели. (урок 3)	1	9.04	
168	Подметание и мытье пола (урок 1)	1	9.04	
169	Подметание и мытье пола (урок 2)	1	11.04	
170	Различение основных частей пылесоса (урок 1)	1	12.04	
171	Различение основных частей пылесоса (урок 2)	1	12.04	
172	Различение основных частей пылесоса (урок 3)	1	15.04	
173	Последовательность действий при уборке пылесосом (урок 1)	1	16.04	
174	Последовательность действий при уборке пылесосом (урок 2)	1	16.04	
175	Последовательность действий при уборке пылесосом (урок 3)	1	18.04	
176	Мытье окон (урок 1)	1	19.04	
177	Мытье окон (урок 2)	1	19.04	
178	Мытье окон (урок 3)	1	22.04	
179	Уход за комнатными растениями (урок 1)	1	23.04	
180	Уход за комнатными растениями (урок 2)	1	23.04	
181	Уход за комнатными растениями (урок 3)	1	25.04	
182	Уход за комнатными растениями (урок 4)	1	26.04	
183	Уход за комнатными растениями (урок 5)	1	26.04	
184	Сгребание травы и листьев (урок 1)	1	29.04	
185	Сгребание травы и листьев (урок 2)	1	30.04	
186	Сгребание травы и листьев (урок 3)	1	30.04	
187	Сгребание травы и листьев (урок 4)	1	2.05	
188	Сгребание травы и листьев (урок 5)	1	3.05	
189	Сгребание травы и листьев (урок 6)	1	3.05	
190	Сгребание травы и листьев (урок 7)	1	6.05	
191	Уборка бытового мусора (урок 1)	1	7.05	
192	Уборка бытового мусора (урок 2)	1	7.05	
193	Уборка бытового мусора (урок 3)	1	13.05	
194	Уборка бытового мусора (урок 4)	1	14.05	
195	Уборка бытового мусора (урок 5)	1	14.05	
196	Подметание территории (урок 1)	1	16.05	
197	Подметание территории (урок 2)	1	17.05	
198	Подметание территории (урок 3)	1	17.05	
199	Подметание территории (урок 4)	1	20.05	
200	Подметание территории (урок 5)	1	21.05	
201	Подметание территории (урок 6)	1	21.05	
202	<b>Проверочная работа за 2 полугодие</b>	1	23.05	
203	Уход за уборочным инвентарем (урок 1)	1	24.05	
204	Уход за уборочным инвентарем (урок 2)	1	24.05	

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

Текущая аттестация обучающихся включает в себя полугодовое оценивание результатов освоения СИПР, разработанной на основе АООП образовательной организации. Промежуточная (годовая) аттестация представляет собой оценку результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций ребёнка по итогам учебного года. Для организации аттестации обучающихся рекомендуется применять метод экспертной группы (на междисциплинарной основе). Она объединяет разных специалистов, осуществляющих процесс образования и развития ребенка. К процессу аттестации обучающегося желательно привлекать членов его семьи. Задачей экспертной группы является выработка согласованной оценки достижений ребёнка в сфере жизненных компетенций. Основой служит анализ результатов обучения ребёнка, динамика развития его личности. Результаты анализа должны быть представлены в удобной и понятной всем членам группы форме оценки, характеризующей наличный уровень жизненной компетенции. По итогам освоения отраженных в СИПР задач и анализа результатов обучения составляется развернутая характеристика учебной деятельности ребёнка, оценивается динамика развития его жизненных компетенций. Итоговая оценка качества освоения обучающимися с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР адаптированной основной общеобразовательной программы образования осуществляется образовательной организацией. Предметом итоговой оценки освоения обучающимися адаптированной основной общеобразовательной программы образования для обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2) должно быть достижение результатов освоения специальной индивидуальной программы развития последнего года обучения и развития жизненной компетенции обучающихся. Итоговая аттестация осуществляется в течение последних двух недель учебного года путем наблюдения за выполнением обучающимися специально подобранных заданий, позволяющих выявить и оценить результаты обучения. При оценке результативности обучения важно учитывать затруднения обучающихся в освоении отдельных предметов (курсов) и даже образовательных областей, которые не должны рассматриваться как показатель неуспешности их обучения и развития в целом.

Система оценки результатов отражает степень выполнения обучающимся СИПР, 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 СИПР, 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, другие возможные личностные результаты.

**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 и др.

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

**Проверочные работы**

**1 полугодие (22.12.2023)**

1. Заполни таблицу

Какие виды работ необходимо проводить осенью		
сад	огород	двор и улица

2. Прочитай вопрос. Отметь нужные варианты ответов

<b>Какие продукты и блюда можно предложить для ужина?</b>	каша манная, пирожки, творог, кефир, кофе, сыр, борщ с мясом, чай.
---	--

3. Прочитай вопрос. Отметь нужные варианты ответов

<b>Что является вторым блюдом?</b>	1.Салат 2.Десерт 3.Гарнир
<b>Что варится долго?</b>	1. Лапша

	2.Картофель резаный 3.Капуста квашеная
<b>Какая ложка меньше</b>	1.Чайная 2.Столовая 3.Десертная

**4. Из предложенных вариантов выбери правильный ответ, пометь его**

1. Мыть посуду нужно:

Сразу же после еды

Торопиться не нужно, засохшая легче отмывается

Сначала отмочить в теплой воде

2. Как называют способ сохранения (впрок) продуктов от порчи?

Приготовление

Консервирование

Размораживание

3. Что входит в санитарно -гигиенические требования к приготовлению пищи?

Чистые руки

Свежие продукты

Длинные, покрашенные ногти

Грязная посуда

Надеть фартук, косынку (колпак)

Отдельные доски для разных продуктов

4. Консервирование замораживанием -

Консервирование высокой температурой

Консервирование низкой температурой

2 полугодие (23.05.2023)

1. Прочитай вопрос. Напиши правильные ответы

1. Значение продления срока служения одежды.	
2. Ремонт одежды.	1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____
3. Виды услуг прачечной	1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____
4. Стирка изделий из шелка	1. _____
5. Стирка белья из х\б тканей	1. _____
6. Утюжка постельного белья – укажи стрелками направление	

2. Выдели правильные ответы:

1 Где хранят грязное белье

- В шкафу
- В ванной на полу
- В корзине для белья
- В отдельном тазике

2 Что нужно делать с сухим бельем после сушки

- Погладить
- Аккуратно сложить
- Положить в шкаф

3 Бюджет семьи складывается из:

- Заработной платы родителей
- Заработка соседа

- Пенсии членов семьи
- Найденных денег
- Пособия на ребёнка

### 3. Составь план работы по посеву семян бархатцев в цветочные горшки.

Напиши по порядку этапы посева семян бархатцев в цветочные горшки.

ЭТАПЫ	№
Поставить горшки в теплое место и накрыть их плёнкой.	
Положить на дно горшка камешек, чтобы закрыть отверстие. Насыпать в горшок почву доверху и уложить	
Положить в середину горшка семена бархатцев 3-4 штуки, рядом друг с другом. Слегка прижать их к почве пальцами. Засыпать семена тонким слоем почвы (1см) и осторожно полить тёплой водой из лейки.	
Полить почву тёплой водой, после её оседания досыпать почву до краев горшка, ещё полить.	
В начале появления всходов плёнку снять и поставить горшки на светлое место. Осторожно поливать из лейки через день	

### Ответы к проверочным работам

1 полугодие (22.12.2023)

#### 1. Заполни таблицу

Какие виды работ необходимо проводить осенью		
сад	огород	двор и улица
Сгребание листьев	Уборка овощей	Сгребание листьев
Сбор фруктов на хранение	Перекапывание грядок	Уборка инвентаря на хранение
Подвязывание кустов малины, смородины		

#### 2. Прочитай вопрос. Отметь нужные варианты ответов

Какие продукты и блюда можно предложить для ужина?	каша манная, пирожки, творог, кефир, кофе, сыр, борщ с мясом, чай.
--	--

#### 3. Прочитай вопрос. Отметь нужные варианты ответов

Что является вторым блюдом?	1.Салат
-----------------------------	---------

	2.Десерт 3.Гарнир
<b>Что варится долго?</b>	1. Лапша 2. <b>Картофель резаный</b> 3.Капуста квашеная
<b>Какая ложка меньше</b>	1. <b>Чайная</b> 2.Столовая 3.Десертная

**4. Из предложенных вариантов выбери правильный ответ, пометь его**

1. Мыть посуду нужно:

**Сразу же после еды**

Торопиться не нужно, засохшая легче отмывается

**Сначала отмочить в теплой воде**

2. Как называют способ сохранения (впрок) продуктов от порчи?

Приготовление

**Консервирование**

Размораживание

3. Что входит в санитарно -гигиенические требования к приготовлению пищи?

**Чистые руки**

**Свежие продукты**

Длинные, покрашенные ногти

Грязная посуда

**Надеть фартук, косынку (колпак)**

**Отдельные доски для разных продуктов**

4. Консервирование замораживанием -

Консервирование высокой температурой

**Консервирование низкой температурой**



2 полугодие (23.05.2023)

1. Прочитай вопрос. Напиши правильные ответы

1. Значение продления срока служения одежды.	Экономия бюджета семьи
2. Ремонт одежды.	1 штопка 2 пришивание пуговиц 3 восстановление материала 4 переделка
3. Виды услуг прачечной	1 стирка 2 выведение пятен 3 глажка 4 отбеливание
4. Стирка изделий из шелка	1. 30 С
5. Стирка белья из х\б тканей	1. 60 С
6. Утюжка постельного белья – укажи стрелками направление	→ ←

2. Выдели правильные ответы:

1 Где хранят грязное белье

В шкафу

В ванной на полу

**В корзине для белья**

В отдельном тазике

2 Что нужно делать с сухим бельем после сушки

**Погладить**

**Аккуратно сложить**

Положить в шкаф

3 Бюджет семьи складывается из:

**-Зарботной платы родителей**

**-Зарботка соседа**

- Пенсии членов семьи
- Найденных денег
- Пособия на ребёнка

**3. Составь план работы по посеву семян бархатцев в цветочные горшки.**

**Напиши по порядку этапы посева семян бархатцев в цветочные горшки.**

<b>ЭТАПЫ</b>	<b>№</b>
Поставить горшки в теплое место и накрыть их плёнкой.	<b>4</b>
Положить на дно горшка камешек, чтобы закрыть отверстие. Насыпать в горшок почву доверху и уложить	<b>1</b>
Положить в середину горшка семена бархатцев 3-4 штуки, рядом друг с другом. Слегка прижать их к почве пальцами. Засыпать семена тонким слоем почвы (1см) и осторожно полить тёплой водой из лейки.	<b>3</b>
Полить почву тёплой водой, после её оседания досыпать почву до краев горшка, ещё полить.	<b>2</b>
В начале появления всходов плёнку снять и поставить горшки на светлое место. Осторожно поливать из лейки через день	<b>5</b>