

Казенное общеобразовательное учреждение Ханты-Мансийского
автономного округа - Югры «Нижневартовская школа для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья №2»

«Согласовано»
Заместитель директора по УР
_____ О.В.Александрова

«Рассмотрено» на заседании ПС
Протокол от « 30 » 08 2024 № 1

«Утверждаю»
Директор КОУ «НВШООВЗ№2»
_____ А.А. Кирбенёва
Приказ от « 02 » 09 2024 г. № 286/1

Приложение к АООП Вариант 2

Рабочая программа
по учебному предмету «Домоводство»
10 «Б» класс
2024 - 2025 уч.год

Учитель высшей категории
Пахолук Наталия Викторовна

Пояснительная записка

Программа разработана на основе следующих нормативных документов:

1. Приказа Министерства образования и науки от 19 декабря 2014г. №1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)».
2. Адаптированной основной общеобразовательной программы для обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью, с тяжелыми множественными нарушениями развития (ТМНР) 1-12 классов, утверждённая приказом от 27.03.2023г. №61/1 «Об утверждении адаптированных основных общеобразовательных программ, реализуемых в КОУ «НВШОООВЗ№2» (с изменениями от 02.09.2024 г. Приказ №286\1).
3. Адаптированная основная общеобразовательная программа начального общего образования для обучающихся с ранним аутистическим спектром с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью, с тяжёлыми множественными нарушениями развития (В.8.4), утверждённая приказом от 27.03.2023 г. №61/1 «Об утверждении адаптированных основных общеобразовательных программ, реализуемых в КОУ «НВШОООВЗ№2» (с изменениями от 02.09.2024 г. Приказ № 286/1).
4. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 21.09.2022г. №858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключённых учебников».

Общая характеристика учебного предмета

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.

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

Описание места учебного предмета в учебном плане.

Образовательная область: Окружающий мир.

Предмет «Домоводство» включен в федеральную (базисную) часть учебного плана, рассчитан на 5 часов в неделю, общее количество часов за год 170.

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Домоводство»:

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

умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;

умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;

умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;

умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Тематическое планирование.

Тема	Кол-во часов	Виды деятельности обучающихся
Уборка помещений и территории	44	Уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности мебели; сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок; чистка поверхностей пылесосом; мытьё пола; мытьё окон; уборка бытового мусора, подметание территории, сгребание травы и листьев, уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. уход за уборочным инвентарем.
Покупки	30	Работа с предметными и сюжетными картинками Выполнение игровых заданий и упражнений Практические упражнения. Работа по алгоритмам. Сюжетно-ролевые игры
Обращение с кухонным инвентарем	32	Работа с предметными и сюжетными картинками: различение предметов посуды, кухонного инвентаря, бытовых приборов для приготовления пищи и их назначение; Просмотр презентаций. Практические упражнения. Работа по алгоритмам. Беседа. Инструктажи ТБ при работе с инвентарём. Практическая работа: чистка и мытьё посуды.
Приготовление пищи	40	Работа с предметными и сюжетными картинками Работа с презентациями. Работа по алгоритмам. Практическая упражнения: - выбор продуктов и инвентаря, необходимых для приготовления блюда; -обработка продуктов: мытьё, чистка продуктов, нарезание, натирание на терке. Практическая работа: приготовление бутербродов, варка яйца, заваривание чая, сервировка стола. Сюжетно-ролевые игры
Уход за вещами	24	Практическая деятельность: чистка одежды, стирка носового платка и носков, глажение одежды утюгом, складывание белья и одежды, уход за обувью.
Всего	170	

Содержание учебного предмета.

№	Кол-во часов	Дата		Тема урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		По плану	По факту		
1 четверть					
Раздел		Обращение с кухонным инвентарем – 6 ч.			
1 2	2	02.09 03.09		Вводное занятие, знакомство с предметом.	http://www.myshared.ru/slide/1119332
3 4	2	04.09 05.09		Основы безопасности в быту, знакомство с правилами электробезопасности.	https://nsportal.ru/detskii-sad/osnovy-bezopasnosti-zhiznedeyatelnosti/2017/12/25/prezentatsiya-dlya-detey-pravila
5 6	2	06.09 09.09		Техника безопасности при использовании электробытовых приборов.	https://nsportal.ru/detskii-sad/osnovy-bezopasnosti-zhiznedeyatelnosti/2020/12/12/prezentatsiya-ostorozhno
Раздел		Уборка помещений и территории – 10 ч.			
7	1	10.09		Уборка территории. Соблюдение техники безопасности при работе с уборочным инвентарем.	https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-uborka-territoriy-1538604.html
8 9	2	11.09 12.09		Уборка бытового мусора на территории школы.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-uborka-musora-na-predshkolnom-uchast.html
10 11 12	3	13.09 16.09 17.09		Подметание территории школы.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-uborka-musora-na-predshkolnom-uchast.html
13 14 15	3	18.09 19.09 20.09		Сгребание травы и листьев.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-uborka-musora-na-predshkolnom-uchast.html
16	1	23.09		Уход за уборочным инвентарем.	https://infourok.ru/prezentaciya-rabochaya-odezhda-i-uborochniy-inventar-hranenie-i-uhod-1070840.html
Раздел		Покупки – 18 ч.			
17 18	2	24.09 25.09		Специализированные магазины. Различение магазинов и товаров.	
19	1	26.09		Я иду в магазин. Правила поведения в магазине.	https://uchitelya.com/okruzhayushchiy-mir/181911-prezentaciya-my-idem-v-magazin.html
20	1	27.09		Выбор места совершения покупок.	https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html
21	1	30.09		Покупки. Планирование покупок.	https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html
22 23	2	01.10 02.10		Сбор в магазин. Составление списка покупок.	https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html

24 25	2	03.10 04.10		Отделы магазина, кассы.	https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/11/12/magazin
26 27	2	07.10 08.10		Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/11/12/magazin
28	2	09.10 10.10		Нахождение нужного товара в магазине.	https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/11/12/magazin
29	1	11.10		Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.	https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html
30	1	14.10		Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол.	https://infourok.ru/urok-socialno-bytovoj-orientirovki-v-5-klasse-6-god-obucheniya-tema-sistema-dejstvij-pokupatelya-vybor-pokupka-razmeshenie-pokup-5141976.html
31	1	15.10		Раскладывание продуктов в места хранения из сумки.	https://multiurok.ru/index.php/files/raskladyvanie-produktov-v-mesta-khraneniia.html
32 33 34	3	16.10 17.10 18.10		«Поход в магазин», ролевая игра.	https://uchitelya.com/okruzhayushchiy-mir/181911-prezentaciya-my-idem-v-magazin-.html
Раздел		Обращение с кухонным инвентарем – 7 ч.			
35 36	2	21.10 22.10		Обращение с посудой. Практическое занятие.	https://botana.biz/prezentaciya/tehnologiya/pggw15wp.html
37	1	23.10		Различение предметов посуды для сервировки стола.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-predmety-servirovki-stola-4703132.html
38	1	24.10		Практическое занятие. Сервировка стола.	https://infourok.ru/prakticheskoe-zanyatie-po-teme-servirovka-stola-6506098.html
39	1	25.10		Различение кухонных принадлежностей, предназначение кухонных принадлежностей.	https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html
Итого за 1 четверть: 39 часов					
2 четверть					
Раздел		Обращение с кухонным инвентарем – 19 ч.			
40	1	05.11		Обращение с бытовыми приборами по назначению. Электрическая плита.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiya-k-uroku-po-teme-elektricheskie-plity.html
42	1	05.11		Обращение с бытовыми приборами по	http://www.myshared.ru/slide/736420/

				назначению. Духовой шкаф.	
43	1	07.11		Обращение с бытовыми приборами по назначению. Микроволновая печь.	https://uchitelya.com/tehnologiya/74530-prezentaciya-mikrovolnovaya-pech.html
44	1	08.11		Холодильник: назначение, правила эксплуатации и ухода за ним.	https://uchitelya.com/tehnologiya/175677-prezentaciya-holodilnik-5-klass.html
45	1	11.11		Правила хранения продуктов в холодильнике.	http://www.myshared.ru/slide/1269685/
46	1	12.11		Кухонная посуда.	https://infourok.ru/material.html?mid=26271
48	1	13.11		Виды кухонной посуды.	https://infourok.ru/material.html?mid=26271
47	1	14.11		Назначение кухонных принадлежностей.	https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-moem-posudu-pravilno-4252603.html
48	1	15.11		Кухонные принадлежности. Нож.	https://pptcloud.ru/tehnologi/kak-luchshe-hranit-produkty
49	1	18.11		Соблюдение последовательности действий и ТБ при пользовании ножом.	https://nsportal.ru/shkola/osnovy-bezopasnosti-zhiznedeyatelnosti/library/2021/02/17/prezentatsiya-po-obzh-na-temu
50	1	19.11		Кухонные принадлежности. Терка.	https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html
51	1	20.11		Соблюдение последовательности действий и ТБ при пользовании теркой.	https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html
52	1	21.11		Различение чистой и грязной посуды.	https://infourok.ru/material.html?mid=26271
53	1	22.11		Сортировка чистой и грязной посуды. Практическая работа.	https://infourok.ru/material.html?mid=26271
54	1	25.11		Средства и приспособления для мытья посуды.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-uhod-za-posudoy-klass-1333188.html
55	1	26.11		Этапы мытья посуды	https://infourok.ru/prezentaciya-chast-k-uroku-po-socialnobitovoy-orientirovke-v-klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html
56	1	27.11		Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.	https://infourok.ru/prezentaciya-chast-k-uroku-po-socialnobitovoy-orientirovke-v-klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html
57	1	28.11		Практическая работа. Мытье посуды.	https://infourok.ru/prezentaciya-chast-k-uroku-po-socialnobitovoy-orientirovke-v-klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html

58	1	29.11		Экскурсия в школьную столовую.	
Раздел		Приготовление пищи - 21			
59	1	02.12		Профессии работников кухни.	https://infourok.ru/prezentaciya-professii-sferi-obschestvennogo-pitaniya-3686778.html
60	1	03.12		Правила поведения в столовой, правила пользования столовыми приборами.	https://infourok.ru/prezentaciya-pravila-povedeniya-v-stolovoy-1857123.html
61	1	04.12		Приготовление пищи. Режим питания.	https://nsportal.ru/shkola/klassnoe-rukovodstvo/library/2019/04/14/prezentatsiya-pravilnoe-prigotovlenie-pishchi
62	1	05.12		Основные продукты питания: мясо.	https://uchitelya.com/tehnologiya/72583-prezentaciya-myaso-i-myasnye-produkty-7-klass.html
63	1	06.12		Основные продукты питания: рыба.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiya-po-predmetu-okruzhaiushchii-sotsia-4.html
64	1	09.12		Основные продукты питания: крупа, сахар	https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2015/02/08/prezentatsiya-na-temu-vse-o-krupakh
65	1	10.12		Основные продукты питания: молоко и молочные продукты	https://infourok.ru/prezentaciya-tema-moloko-i-molochnye-produkty-399973.html
66	1	11.12		Основные продукты питания: овощи и фрукты	https://nsportal.ru/detskiy-sad/raznoe/2020/05/21/prezentatsiya-ovoshchi-i-frukty-poleznye-produkty
67	1	12.12		Значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья.	https://infourok.ru/prezentaciya-k-proektu-pitanie-i-zdorove-1109525.html
68 69	2	13.12 16.12		Правила гигиены при приготовлении пищи.	https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2013/10/01/sanitarnaya-gigiena-pri-prigotovlenii-pishchi
70 71	2	17.12 18.12		Выбор продуктов и инвентаря для приготовления блюда.	https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2011/09/24/mesto-prigotovleniya-pishchi
72 73	2	19.12 20.12		Обработка и подготовка продуктов.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-tehnologiya-obrabotki-pischevih-produktov-klass-594617.html
74	1	23.12		Практическое задание – обработка и подготовка продуктов (мытьё овощей, чистка овощей, нарезка овощей).	https://infourok.ru/prezentaciya_na_temu_pervichnaya_obrabotka_ovoschey-293207.htm
75	1	24.12		Чистка сырого картофеля. Нарезка	https://nsportal.ru/npo-spo/sfera-obsluzhivaniya/library/2021/10/06/prezentatsiya-narezka-korneplodov
76 77	2	25.12 26.12		Варка продуктов. Соблюдение последовательности	https://infourok.ru/prezentaciya-dlya-uroka-po-predmetu-domovodstvo-posledovatelnost-dejstvij-pri-varke-produkta-4-klass-5159182.html

				действий при варке продуктов.	
78	1	27.12		Практическое задание – варка картофеля.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-prgotovlenie-otvarnogo-kartofelia.html
79	1	28.12		Чистка отварного картофеля. Нарезка отварного картофеля	https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-prigotovlenie-otvarnoy-kartoshki-v-mundire-2864380.html
Итого за 2 четверть: 40 часов					
Итого за 1 полугодие: 81 час					
3 четверть					
Раздел		Приготовление пищи – 19 ч.			
80 81	2			Приготовление бутерброда. Выбор продуктов и кухонного инвентаря при изготовлении бутерброда. Соблюдение последовательности действий при изготовлении бутерброда.	https://www.maam.ru/detskijsad/prezentaciya-tehnologija-prigotovlenija-buterbroda.html
82 83	2			Практическое занятие «Приготовление бутерброда»	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-na-temu-prigotovlenie-buterbroda-2836679
84 85	2			Приготовление салата. Выбор продуктов и кухонного инвентаря при приготовлении салата. Соблюдение последовательности при приготовлении салата.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-tehnologiya-prigotovleniya-salatrov-4217543.html
86 87	2			Практическое занятие «Приготовление салата»	https://uchitelya.com/tehnologiya/68333-prezentaciya-prigotovlenie-salata-5-klass.html
88 89	2			Жарка. Способы жарки. Последовательность действий при жарке продуктов.	https://infourok.ru/prezentaciya-dlya-uroka-po-predmetu-domovodstvo-posledovatelnost-dejstvij-pri-zharke-produkta-4-klass-5143500.html
90	1			Практическое занятие «Жарка котлет (полуфабрикаты)».	https://infourok.ru/prezentaciya-prigotovlenie-kotletnoy-massi-i-polufabrikati-iz-nee-3385611.html
91 92	2			Тесто. Виды теста. Раскатывание теста.	https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-po-tehnologii-vidi-testa-2972223.html

93 94	2			Практическое занятие «Приготовление мини-пиццы».	https://nsportal.ru/ap/library/khudozhestvenno-prikladnoe-tvorchestvo/2011/12/02/prezentatsiya-pitstsa
95 96	2			Практическое занятие «Приготовление кексов»	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-prigotovlenie-keksov-812987.html
97	1			Заваривание чая.	https://lusana.ru/presentation/16805
98	1			Заваривание чая. Практическая работа.	https://nsportal.ru/shkola/klassnoe-rukovodstvo/library/2011/11/16/chay-pit-priyatno-zhit-prezentatsiya-dlya-klassnogo
Раздел		Уборка помещения и территории – 13 ч.			
99	1			Предметы для уборки помещений.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-uborka-i-znakomstvo-s-inventarem-dlya-uborki-5024954.html
100	1			Различение влажной и сухой уборки.	https://multiurok.ru/files/prieziantsiia-k-uroku-domovodstva-na-tiemu-vlazh.html
101	1			Уборка мебели. Виды мебели.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-vidi-mebeli-sposobi-uhoda-za-mebelyu-1125409.html
102	1			Инвентарь для уборки мебели.	https://uchitelya.com/tehnologiya/204655-prezentaciya-uhod-za-mebelyu-v-zavisimosti-ot-ee-pokrytiya.html
103	1			Последовательность уборки мебели.	http://www.myshared.ru/slide/822077/
104	1			Уборка пола.	https://showslide.ru/tema-ukhod-za-polami-sredstva-po-ukhodu-za-polami-539300
105	1			Моющие средства для уборки.	https://pptcloud.ru/tehnologi/moyuschie-i-chistyaschie-sredstva
106	1			Способы уборки пола и инвентарь.	https://multiurok.ru/files/prieziantsiia-po-tiemie-gighiiena-zhilishcha-pri.html
107	1			Мытье стекла (зеркала).	https://znanio.ru/media/6-klass-sbo-uhod-za-oknami-i-zerkalami-2670727
108	1			Средства для мытья стеклянных поверхностей.	https://ppt-online.org/371961
109	1			Последовательность действий при мытье стекла (зеркала)	https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-sbo-v-6-kl-uhod-za-zerkalami-4103386.html
110	1			Пылесос. Техника безопасности при пользовании пылесосом. Подготовка пылесоса к работе.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-pylesos-ego-ustrojstvo-pravila-polzovaniya-4340140.html
111	1			Последовательность действий при уборке помещения.	https://uchitelya.com/tehnologiya/46673-prezentaciya-uborka-kvartiry-5-klass.html
112	1			Протирание пыли.	https://infourok.ru/prezentaciya-udalenie-pili-s-gorizontalnyh-poverhnostey-1538635.html
113	1			Практическое занятие – уборка помещения.	https://uchitelya.com/tehnologiya/46673-prezentaciya-uborka-kvartiry-5-klass.html
Раздел		Уборка помещения и территории – 5 ч.			

114	1			Уборка территории. Соблюдение техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-uborka-territoriy-1538604.html
115 116 117	3			Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2019/03/28/prezentatsiya-snegouborochnaya-tehnika
118	1			Уход за уборочным инвентарем	https://infourok.ru/prezentaciya-uborka-snega-klass-2577996.html
Раздел		Уход за вещами – 13 ч.			
119	1			Уход за одеждой и обувью. Повторение. Название одежды.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-uhod-za-odezhday-i-obuvyu-klass-2434873.html
120	1			Название обуви: уличная, школьная, домашняя	https://multiurok.ru/files/prezentatsiya-po-predmetu-chelovek-na-temu-obuv-na.html
121	1			Смена обуви по сезонам. Виды обуви по сезонам.	https://infourok.ru/opornaya-prezentaciya-obuv-sezonnaya-obuv-5010496.html
122	1			Сроки смены белья. Правила хранения белья до стирки.	https://infourok.ru/prezentaciya_pravila_uhoda_za_odezhday-350119.htm
123	1			Правила применения моющих средств и посуды для стирки белья.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-moyushie-i-chistiyashie-sredstva-pravila-bezopasnoj-raboty-so-sredstvami-bytovoj-himii-6404029.html
124	1			Стирка белья. Виды стирок.	https://infourok.ru/prezentaciya-stirka-belya-ruchnaya-mashinnaya-6054649.html
125	1			Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье), по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань), по назначению (постельное, кухонное белье, одежда), по предметам одежды (майки, брюки, рубашки, носки)	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sortirovka-belya-po-cvetu-3225559.html
126	1			Определение необходимости стирки. Знание моющих средств. Выбор моющих средств	https://uchitelya.com/tehnologiya/19788-prezentaciya-sovremennye-sredstva-dlya-stirki-belya.html

127	1			Ручная стирка. Наполнение емкости водой.	https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiia-k-uroku-sbo-6-klass-ruchnaia-stirka.html
128	1			Последовательность стирки: Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	https://www.prodlenka.org/metodicheskie-razrabotki/499455-prezentaciya-k-uroku-okruzhajuschij-socialnyj
129	1			Практическое задание – ручная стирка белья (полотенце).	https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiia-k-uroku-sbo-6-klass-ruchnaia-stirka.html
130	1			Ручная стирка. (тряпка для ухода за мебелью)	https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiia-k-uroku-sbo-6-klass-ruchnaia-stirka.html
131	1			Машинная стирка. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2017/01/22/stiralnaya-mashina-ustroystvo-pravila-polzovaniya

Итого за 3 четверть: 52 часа

4 четверть

Раздел

Уход за вещами – 11 ч.

132	1			Установка программы (температурного режима).	https://uchitelya.com/tehnologiya/64972-prezentaciya-mashinnaya-stirka-melkih-veschey.html
133	1			Последовательность действий при машинной стирке: Закладывание белья в машину Вынимание белья из машины.	https://uchitelya.com/tehnologiya/64972-prezentaciya-mashinnaya-stirka-melkih-veschey.html
134	1			Уход за стиральной машинкой. Правила безопасности при пользовании стиральной машинкой. Мытье (сушка) машины	https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2020/04/21/prezentatsiya-k-uroku-sbo-7-klass
135	1			Глажение утюгом. Различение составных частей утюга. Соблюдение последовательности при глажке.	https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2020/04/30/prezentatsiya-pravila-i-privomy-glazhki-belya
136	1			Правила безопасности при использовании утюга.	https://uchitelya.com/tehnologiya/78620-prezentaciya-pravila-bezopasnogo-raboty-utyugom.html

				Температурные режимы при глажке белья.	
137	1			Практическое занятие – глажка белья.	https://prezentacii.org/prezentacii/prezentacii-po-tehnologiyam/102733-utjug-razvitie-navykov-glazhki-belja.html
138	1			Чистка одежды. Инвентарь для чистки одежды. Соблюдение последовательности при чистке одежды.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-uhod-za-odezhday-himchistka-odezhdi-klass-2340727.html
139	1			Практическое занятие – чистка одежды.	https://uchitelya.com/tehnologiya/68331-prezentaciya-uhod-za-odezhday.html
140	1			Уход за обувью. Инвентарь для ухода за обувью. Средства для ухода за обувью.	https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-sbo-po-teme-uhod-za-obuvyu-1611636.html
141	1			Соблюдение последовательности при уходе за обувью.	https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-sbo-po-teme-uhod-za-obuvyu-1611636.html
142	1			Практическое занятие – уход за обувью.	https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-sbo-po-teme-uhod-za-obuvyu-1611636.html
Раздел		Покупки – 12 ч.			
143	1			Различение магазинов и товаров.	
144	1			Я иду в магазин. Правила поведения в магазине.	https://uchitelya.com/okruzhayushchiy-mir/181911-prezentaciya-my-idem-v-magazin.html
145	1			Сбор в магазин. Составление списка покупок.	https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html
146	1			Отделы магазина, кассы.	https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/11/12/magazin
147	1			Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/11/12/magazin
148	1			Нахождение нужного товара в магазине.	https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/11/12/magazin
149	1			Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.	https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html
150	1			Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол.	https://infourok.ru/urok-socialno-bytovoj-orientirovki-v-5-klasse-6-god-obucheniya-tema-sistema-dejstvij-pokupatelya-vybor-pokupka-razmeshenie-pokup-5141976.html

151	1			Раскладывание продуктов в места хранения из сумки.	https://multiurok.ru/index.php/files/raskladyvanie-produktov-v-mesta-khraneniia.html
152	2			«Поход в магазин», ролевая игра.	https://uchitelya.com/okruzhayushchiy-mir/181911-prezentaciya-my-idem-v-magazin.html
153					
154	1			Экскурсия в продуктовый магазин.	https://uchitelya.com/okruzhayushchiy-mir/181911-prezentaciya-my-idem-v-magazin.html
Раздел		Уборка помещения и территории – 14 ч.			
155	1			Мытьё рабочих столов, подоконников.	https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2017/03/14/prakticheskiy-urok-mytyo-podokonnika
156	1			Правила ухода за комнатными растениями. Практическая работа: мытьё растений, протирание пыли с листьев, полив.	https://infourok.ru/prezentaciya-uhod-za-komnatnimi-rasteniyami-2743233.html
157	1			Уборка класса.	https://ypok.pf/presentation/22830.html
158	1			Уборка территории. Соблюдение техники безопасности при работе с уборочным инвентарем.	https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-uborka-territoriy-1538604.html
159	2			Уборка бытового мусора на территории школы.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-uborka-musora-na-predshkolnom-uchast.html
160					
161	3			Подметание территории школы.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-uborka-musora-na-predshkolnom-uchast.html
162					
163					
164	3			Сгребание травы и листьев.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-uborka-musora-na-predshkolnom-uchast.html
165					
166					
167	1			Итоговая аттестация	
168	1			Уход за уборочным инвентарем.	https://infourok.ru/prezentaciya-rabochaya-odezhda-i-uborochniy-inventar-hranenie-i-uhod-1070840.html
169	1			Высадка рассады	
170	1			Высадка рассады	
Итого за 4 четверть: 37 часов					
Итого за 2 полугодие: 89 часов					
Итого за год: 170 часов					

Описание материально-технического обеспечения.

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), уборочный инвентарь (лопаты, грабли), тачки.

Приложение 1.

Нормы оценивания

На основе АООП образовательная организация разрабатывает СИПР, результаты которого за полугодие выступают в качестве текущей аттестации обучающихся. В качестве промежуточной (годовой) аттестации выступает оценка результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций обучающегося 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 обучающегося. К процессу аттестации обучающегося желательно привлекать членов его семьи. Задачей экспертной группы является выработка согласованной оценки достижений ребенка в сфере жизненных компетенций. Основой служит анализ результатов обучения ребенка, 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 ребенка, 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 обучающегося в процессе выполнения перцептивных, речевых, предметных действий, графических работ. 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. При оценке результативности достижений необходимо учитывать степень самостоятельности обучающегося.

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 обучающегося нарушений, следует оценивать его эмоциональное состояние, другие возможные личностные результаты.

Приложение 2.

Контрольно-измерительные материалы (за год)

Итоговая аттестация обучающихся (с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью, с тяжелыми и множественными нарушениями в развитии) по учебному предмету «Домоводство» в 10 классе проводится на основании выявленных у обучающихся умений в доступной форме по овладению планируемыми личностными и предметными результатами освоения АООП.

Описание процедуры итоговой аттестации

Процедура итоговой аттестации обучающихся проводится учителем класса в режиме текущего занятия. В групповой форме работы – учитель контролирует самостоятельность обучающихся при выполнении каждого задания, при необходимости оказывает помощь, показывая способ действия, или совместными действиями.

В индивидуальном виде работы – учитель при необходимости помогает выполнять предметно-практическое действие.

Задание 1. Выполни тест.

Цель: обобщить знания у обучающихся по домоводству.

Тест по домоводству

1. Вид сезонной одежды
 - а) зимняя
 - б) домашняя
 - в) спортивная
2. Что относится к спортивной одежде
 - а) платье
 - б) рубашка
 - в) футболка
3. Вид летней обуви
 - а) сапоги
 - б) босоножки
 - в) ботинки
4. Профессия человека, ремонтирующего обувь
 - а) портной
 - б) дворник
 - в) сапожник
5. Что относится к нательному белью
 - а) пододеяльник
 - б) полотенце
 - в) майка
6. Из какой ткани шьют постельное бельё

- а) хлопчатобумажной
 - б) шерстяной
 - в) синтетической
7. Что относится к ремонту одежды
- а) стирка белья и одежды
 - б) пришивание заплат, пуговиц
 - в) химчистка
8. Изделия, из какой ткани нельзя кипятить
- а) хлопчатобумажной
 - б) шерстяной
 - в) льняной
9. Куда нужно поставить утюг после окончания работы
- а) на стол
 - б) на изделие
 - в) на специальную подставку
10. Чем смазывают кожаную обувь
- а) сливочным маслом
 - б) подсолнечным маслом
 - в) обувным кремом
- Вариант задания для 2 группы.*



Задание 2. Хозяйственный инвентарь.

Цель: выявить знания о хозяйственном инвентаре.

**«ХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ИНВЕНТАРЬ
ДЛЯ УБОРКИ ПОМЕЩЕНИЙ»**

Задание 1

Рассмотри рисунки.



Задание 2

Обозначь цифрами в таблице хозяйинвентарь.

Ведро для воды	
Верёвочная швабра	
Салфетка для пыли	
Швабра	
Веник	
Совок	
Корзина для мусора	
Таз	
Влажная тряпочка	

Протокол оценки по 2 заданиям:

№	Наименование	Оценка
1	Задание 1 «Реши тест», «Рассортируй посуду»	
2	Задание 2 «Хозяйственный инвентарь»	
	Итого за 2 задания	СУММА БАЛЛОВ:

Оценка итоговых достижений, обучающихся группы 1:

2-4 балла – программный материал не усвоен

5-6 баллов – программный материал усвоен на минимальном уровне

8-12 баллов – программный материал усвоен на достаточном уровне

Оценка итоговых достижений, обучающихся группы 2:

1 балл – программный материал не усвоен

2-4 балла – программный материал усвоен на минимальном уровне

5-6 балла – программный материал усвоен на достаточном уровне