

Одобрено педагогическим советом  
МБОУ СОШ №30 г. Пензы  
«29» августа 2023 г., протокол № 14

УТВЕРЖДЕНО  
приказом № 160-од от 29.08.2023  
Директор МБОУ СОШ № 30 г. Пензы  
\_\_\_\_\_ А.А. Долов

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №30 г.Пензы

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ

**«Домоводство»**

**8 класс**

**(ФГОС УО (ИН), вариант 2)**

2023 г

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» составлена на основе Требования к результатам освоения АООП Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) (далее – ФГОС УО (ИН)), Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее - ФАООП УО), Федеральной рабочей программы по учебному предмету «Домоводство» (далее – ФРП «Домоводство»), а также ориентирована на целевые приоритеты, построенные в федеральной рабочей программе воспитания.

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.

Программа составлена с учетом уровня обученности обучающихся, максимального развития познавательных интересов, индивидуально-дифференцированного к ним подхода. Поэтому в целях максимального коррекционного воздействия в содержание программы включен учебно-игровой материал, коррекционно-развивающие игры и упражнения, направленные на повышение интеллектуального уровня обучающихся.

Программа составлена с учетом уровня обученности обучающихся, максимального развития познавательных интересов, индивидуально-дифференцированного к ним подхода. Поэтому в целях максимального коррекционного воздействия в содержание программы включен учебно-игровой материал, коррекционно-развивающие игры и упражнения, направленные на повышение интеллектуального уровня обучающихся.

### **Общая характеристика учебного предмета:**

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

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.

### **Описание места учебного предмета, курса в учебном плане**

В соответствии с Учебным планом время, отводимое на урок «Домоводство» в 8 классе - 170 часов; распределение часов осуществляется следующим образом: недельная нагрузка – 5 ч.

### **Планируемые результаты освоения учебного предмета «Домоводство»**

Личностные результаты освоения АООП образования включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

**Личностные результаты:**

- 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;

**Предметные результаты:**

- 1) умение выбирать инвентарь и спецодежду для уборки территории, умение сгребать листья и траву;
- 2) умение находить нужный товар в мясном ,рыбном магазине;
- 3) умение соблюдать последовательность действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи;
- 4) умение производить расчётные операции в магазине, использование банковских карт.
- 5) умение различать бытовые приборы по назначению (мясорубка, мультиварка, кофеварка);
- 6) знание правил техники безопасности при пользовании мясорубкой, мультиваркой, кофеваркой);
- 7) умение соблюдать последовательность действий при пользовании мясорубкой, мультиваркой, кофеваркой;
- 8) умение мыть мясорубку, мультиварку, кофеварку после использования. Хранение бытовых приборов;
- 9) умение соблюдать последовательность действий при сервировке стола к обеду: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд;
- 10) умение узнавать (различать) мясные продукты, готовые к употреблению (колбаса, ветчина ). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов;
- 11) умение узнавать (различать) мясные продукты, требующие обработки (приготовления) мясо (свинина, говядина,птица.фарш). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.
- 12) умение узнавать (различать) рыбные продукты, готовые к употреблению (крабовые палочки, консервы). Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.
- 13) умение узнавать (различать) рыбные продуктов, требующих обработки (приготовления) (филе рыбы, краб, креветка). Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов;

14) умение соблюдать последовательность действий при приготовлении картофельного супа: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря;

15) умение соблюдать последовательность действий при приготовлении гречневой каши с отварной грудкой: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря;

16) умение стирать вручную (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку). Умение стирать куртку и брюки из болоньи.

17) умение соблюдать последовательности действий при машинной стирке: установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества. Закладывание белья в машину. Стирка цветных вещей из болоньи (куртки, брюки). Вынимание белья из машины. Вывешивание белья для просушки. Мытье (сушка) машины.

18) умение соблюдать последовательность действий при глажении белья;

19) знание правил ТБ при работе с пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.

20) знание правил ТБ при выполнении ремонтных работ: пришивание петель, крючков, подшивание брюк (платья).

### Формирование базовых учебных действий.

<b>Задачи подготовки ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, взаимодействию с группой обучающихся;</li><li>- самостоятельность или с помощью взрослого выполнение учебных заданий;</li><li>- положительное отношение к окружающей действительности.</li></ul>	Приветствовать одноклассников при встрече; прощаться, организовывать рабочее место; <ul style="list-style-type: none"><li>- следовать предложенному плану и работать в общем темпе;</li><li>- передвигаться по школе, находить свой класс, другие необходимые помещения.</li></ul>
<b>Задачи подготовки ребенка к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- готовность к нахождению и обучению среди сверстников, к коммуникативному взаимодействию в группе обучающихся;</li><li>- сигнализирование учителю об окончании задания;</li><li>- направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание)</li></ul>	брать ручку, карандаш при выполнении письменных работ. <ul style="list-style-type: none"><li>- вставать при ответе.</li><li>- входить и выходить из учебного помещения со звонком</li><li>- понимать жестовую инструкцию;</li><li>- понимать инструкцию по инструкционным картам;</li></ul>
<b>Формирование учебного поведения, умения выполнять задания от начала до конца в течение определенного периода времени:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- формирование учебного поведения</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- выполнять задание от начала до конца в течение заданного времени.</li><li>- ориентироваться в режиме дня, расписании уроков с помощью педагога.</li></ul>

<p>выполнение задания: в течение определенного периода, от начала до конца; - переход от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д. - умение выполнять инструкции педагога; использование по назначению учебных материалов; - умение выполнять действия по образцу и по подражанию.</p>	
<p><b>Формирование умения самостоятельно переходить от одного действия (операции) к другому в соответствии с расписанием (действий) занятий:</b> - наблюдать под руководством взрослого за предметами и явлениями окружающей действительности; - работать с несложной по содержанию и структуре информацией (понимать изображение, текст, эмоциональное высказывание; - пользоваться знаками, символами, пиктограммами; - пользоваться по назначению учебными предметами.</p>	<p>- выполнять инструкции о переходе с одного задания к другому (технологическая карта), выходить из кабинета, передвигаться по школе, находить свой класс, находить столовую, медицинский кабинет, туалет. - фиксирует взгляд на звучащей игрушке; - фиксирует взгляд на яркой игрушке; - фиксирует взгляд на движущей игрушке; - переключает взгляд с одного предмета на другой; - фиксирует взгляд на лице педагога с использованием утрированной мимики; - фиксирует взгляд на лице педагога с использованием голоса; - фиксирует взгляд на изображении; - фиксирует взгляд на экране монитора.</p>

### Содержание учебного предмета

#### Уборка территории

Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке.

Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».

Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».

Хранение инвентаря. Основные правила хранения.

Тест: «Уборка территории. Сгребание листьев и травы» (выбор инвентаря и спецодежды, хранение инвентаря).

#### Покупки

Выбор места совершения покупок (мясной магазин).

Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.

Нахождение нужного товара в магазине.

Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.

Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание 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, пробивание кассиром товара.

Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.

Раскладывание продуктов в места хранения.

Экскурсия в мясной магазин.

Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.

Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.

Выбор места совершения покупок (рыбный магазин).

Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.\

Нахождение нужного товара в магазине.

Соблюдение последовательности действий при выборе товара.

Соблюдение последовательности действий при выборе товара.

Соблюдение последовательности действий при выборе товара.

Складывание покупок в сумку.

Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.

Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.

Раскладывание продуктов в места хранения.

Экскурсия в рыбный магазин.

Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.

Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.

### **Обращение с кухонным инвентарём**

Различение бытовых приборов по назначению (мясорубка).

Знание правил техники безопасности при пользовании мясорубкой.

Соблюдение последовательности действий при пользовании мясорубкой.

Мытьё мясорубки после использования.

Хранение мясорубки.

Различение бытовых приборов по назначению (кухонный комбайн).

Знание правил техники безопасности при пользовании кухонным комбайном.

Соблюдение последовательности действий при пользовании кухонным комбайном.

Мытьё кухонного комбайна после использования.

Хранение кухонного комбайна.

Различение бытовых приборов по назначению (мультиварка).

Знание правил техники безопасности при пользовании мультиваркой.

Соблюдение последовательности действий при пользовании мультиваркой.

Мытьё мультиварки после использования.

Хранение мультиварки.

Различение бытовых приборов по назначению (кофеварка).

Знание правил техники безопасности при пользовании кофеваркой.

Соблюдение последовательности действий при пользовании кофеваркой.

Мытьё кофеварки после использования.

Хранение кофеварки.

Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.

Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.

Рациональное размещение приборов в кухонном шкафу и на открытых поверхностях.

Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду:

накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых

приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

### **Приготовление пищи**

Подготовка кухни. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор спец.инвентаря для работы на кухне.

Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.

Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) мяса (свинина, говядина). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.

Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.

Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) мяса (баранина, птица). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.

Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.

Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) мяса (фарш). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.

Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) (сосиска, сарделька). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.

Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.

Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы). Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.

Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.

Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (рыба копченая, соленая, вяленая). Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.

Узнавание (различение) рыбных продуктов, требующих обработки (приготовления) (филе рыбы, краб, креветка). Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.

Узнавание (различение) рыбных продуктов, требующих обработки (приготовления) рыбная котлета, рыбный фарш. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.

Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набиравание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты.

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.

Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении обеда. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

Соблюдение последовательности действий при приготовлении весеннего салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.

Приготовление обеда. Практическая работа: весенний салат.

Сервировка стола к обеду: весенний салат.

Соблюдение последовательности действий при приготовлении крабового салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.

Приготовление обеда. Практическая работа: крабовый салат.  
Сервировка стола к обеду: крабовый салат.  
Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата «Оливье»: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.  
Приготовление обеда. Практическая работа: салат «Оливье».  
Соблюдение последовательности действий при приготовлении ухи: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.  
Приготовление обеда. Практическая работа: уха.  
Сервировка стола к обеду: уха.  
Соблюдение последовательности действий при приготовлении картофельного супа: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.  
Приготовление обеда. Практическая работа: картофельный суп.  
Сервировка стола к обеду: картофельный суп.  
Соблюдение последовательности действий при приготовлении гречневой каши с отварной грудкой: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.  
Приготовление обеда. Практическая работа: гречневая каша с отварной грудкой.  
Сервировка стола к обеду: гречневая каша с отварной грудкой.  
Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда из вермишели и сосиской: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (кастрюля, дуршлаг, тарелка).  
Приготовление обеда. Практическая работа: отварная вермишель с отварной сосиской.  
Сервировка стола к обеду: отварная вермишель с отварной сосиской.  
Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет с отварными макаронами: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.  
Приготовление обеда. Практическая работа: котлеты с отварными макаронами.  
Сервировка стола к обеду: котлеты с отварными макаронами.  
Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда из сардельки с отварными рожками.: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.  
Приготовление обеда. Практическая работа: отварная сарделька с отварными рожками.  
Сервировка стола к обеду: отварная сарделька с отварными рожками.  
Соблюдение последовательности действий при приготовлении рыбных котлет с пюре: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.  
Приготовление обеда. Практическая работа: рыбные котлеты с пюре.  
Сервировка стола к обеду: рыбные котлеты с пюре.  
Соблюдение последовательности действий при приготовлении жареной рыбы с отварным картофелем: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.  
Приготовление обеда. Практическая работа: жареная рыба с отварным картофелем.  
Сервировка стола к обеду: жареная рыба с отварным картофелем.

### **Уборка территории**

Работа дворника на прилегающей к Центру территории. Наблюдение за работой дворника на улице.

Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.

Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.

Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.

Хранение инвентаря для уборки снега.

### **Уход за вещами**

Ручная стирка. Определение необходимости стирки.

Сортировка белья по цвету (чёрное-белое).

Сортировка белья по составу ткани (шерстяные и искусственные ткани).



Сортировка вещей по назначению (уличная, домашняя одежда).  
Сортировка по предметам одежды (куртки, брюки, носки, колготы, пижамы и пр.).  
Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке.  
Инвентарь, средства, практические действия.  
Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.  
Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки. Локоть, пальцы.  
Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.  
Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).  
Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку). Куртки и брюки из болоньи.  
Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья.  
Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.  
Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.  
Установка программы (температурного режима).  
Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.  
Закладывание белья в машину.  
Стирка цветных вещей из болоньи (куртки, брюки).  
Вынимание белья из машины.  
Вывешивание белья для просушки.  
Мытье (сушка) машины.  
Глажение утюгом. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).  
Соблюдение последовательности действий при глажении белья.  
Глажка х/б белья.  
Уход за обувью. Определение необходимости чистки обуви (лаковая обувь).  
Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.  
Знание (различение) средств для чистки обуви.  
Выбор спец.средства для чистки обуви.  
Соблюдение последовательности действий при чистке обуви спец.средствами.  
Практическая работа: чистка обуви спец.средствами.

**Уборка помещения**  
Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.  
Уборка мебели. Виды кожаной мебели, требующие чистку поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.  
Выбор одежды, инвентаря, средств для чистки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке.  
Практическая работа: чистка поверхности кожаной мебели. Оценка результата работы.  
Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (уборка пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.  
Виды полов (покрытия полов). Паркет.  
Соблюдение последовательности действий при уборке паркета.  
Правила ТБ при уборке паркета. Выбор инвентаря.  
Практическая работа. Уборка паркета.  
Виды полов (покрытия полов). ПВХ-плитка.  
Соблюдение последовательности действий при уборке пола, покрытого ПВХ плиткой.  
Правила ТБ при подметании и мытье пола, покрытого ПВХ-плиткой. Выбор инвентаря.

Практическая работа. Уборка пола, покрытого ПВХ-плиткой.  
 Пылесос (с комбинированной системой фильтрации) (КСФ). Различение основных частей пылесоса.  
 Правила ТБ при работе с пылесосом (с КСФ). Подготовка пылесоса к работе.  
 Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.  
 Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с КСФ).  
 Чистка пылесоса (с КСФ) после уборки.  
 Пылесос (с циклонным фильтром). Различение основных частей пылесоса.  
 Правила ТБ при работе с пылесосом (с циклонным фильтром). Подготовка пылесоса к работе.  
 Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.  
 Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с циклонным фильтром).  
 Чистка пылесоса (с циклонным фильтром) после уборки.  
 Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.  
 Соблюдение последовательности действий при мытье стеклянных частей мебели.  
 Практическая работа: мытье стеклянных частей мебели.  
 Мелкий ремонт. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.  
 Выполнение ремонтных работ. Пришивание петель.  
 Выполнение ремонтных работ. Пришивание крючков.  
 Выполнение ремонтных работ. Подшивание брюк (платья).  
 Выполнение ремонтных работ. Подшивание брюк (платья).  
**Уборка территории**  
 Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой.  
 Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.  
 Уборка территории: сгребание травы и листьев.  
 Уборка территории: сгребание травы и листьев.  
 Уход за уборочным инвентарем.

#### Тематическое планирование с определением основных видов деятельности обучающихся

№ п/п	Разделы и темы уроков	Количество часов	Основные виды деятельности
	<b>Уборка территории</b>	<b>5 ч</b>	
<b>1</b>	Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке.	1	Выполняет доступные бытовые виды работ: выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории
<b>2</b>	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	1	Выполняет доступные бытовые виды работ: сгребание травы и листьев. Соблюдает технологические процессы
<b>3</b>	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	1	Выполняет доступные бытовые виды работ: сгребание травы и листьев. Соблюдает технологические процессы

4	Хранение инвентаря. Основные правила хранения.	1	Понимает условия хранения инвентаря.
5	Тест: «Уборка территории. Сгребание листьев и травы» (выбор инвентаря и спецодежды, хранение инвентаря).	1	Закрепление и обобщение по теме.
	<b>Покупки</b>	<b>25 ч</b>	
6	Выбор места совершения покупок (мясной магазин).	1	Понимает назначение (специализацию) магазинов. Правильно определяет мясной отдел магазина для совершения покупок.
7	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалета.	1	Ориентируется в отделах магазина, в ассортименте
8	Нахождение нужного товара в магазине.	1	Практическая работа
9	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара.	1	Складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Роль покупателя.
10	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара.	1	Складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Выполняет роль покупателя.
11	Складывание покупок в сумку.	1	Понимает порядок совершения покупок. Умеет складывать товары в сумку, определяет вес (легче-тяжелее), хрупкость (легко мнется – не мнется и т.д.)
12	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	1	Практикум. Игра: « На кассе». Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.
13	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1	Практикум. Игра: « На кассе». Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.
14	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	Уметь правильно раскладывать продукты в места хранения
15	Экскурсия в мясной магазин.	1	Экскурсия
16	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	1	Ориентируется в способах оплаты товаров. Правильно использует банковскую карту. Практикум.
17	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	1	Ориентируется в способах оплаты товаров. Правильно использует банковскую карту. Практикум.

18	Выбор места совершения покупок (рыбный магазин).	1	Понимает назначение (специализацию) магазинов. Правильно определяет рыбный отдел магазина для совершения покупок
19	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	1	Ориентируется в отделах магазина, в ассортименте
20	Нахождение нужного товара в магазине.	1	Практическая работа
21	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1	Практическая работа в игровой форме. Игра с использованием детских пособий (муляжей).
22	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1	Практическая работа в игровой форме. Игра с использованием детских пособий (муляжей).
23	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1	Практическая работа в игровой форме. Игра с использованием детских пособий (муляжей).
24	Складывание покупок в сумку.	1	Понимает порядок совершения покупок. Умеет складывать товары в сумку, определяет вес (легче-тяжелее), хрупкость (легко мнется – не мнется и т.д.)
25	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.	1	Выкладывание товара на ленту. Практикум.
26	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.	1	передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.
27	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	Уметь правильно раскладывать продукты в места хранения
28	Экскурсия в рыбный магазин.	1	Экскурсия
29	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	1	Ориентируется в способах оплаты товаров. Правильно использует банковскую карту. Практикум.
30	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	1	Ориентируется в способах оплаты товаров. Правильно использует банковскую карту. Практикум.
	<b>Обращение с кухонным инвентарём</b>	<b>25 ч</b>	
31	Различение бытовых приборов по назначению (мясорубка).	1	Умеет различать бытовой прибор по назначению (мясорубка).
32	Знание правил техники безопасности при пользовании мясорубкой.	1	Запоминание и осмысление .Просмотр презентации на тему.
33	Соблюдение последовательности действий при пользовании мясорубкой.	1	Запоминание и осмысление .Просмотр презентации на тему
34	Мытьё мясорубки после использования.	1	Совместная деятельность с учителем
35	Хранение мясорубки.	1	Запоминание и осмысление

36	Различение бытовых приборов по назначению (кухонный комбайн).	1	Умеет различать бытовой прибор по назначению (кухонный комбайн).
37	Знание правил техники безопасности при пользовании кухонным комбайном.	1	Запоминание и осмысление .Просмотр презентации на тему.
38	Соблюдение последовательности действий при пользовании кухонным комбайном.	1	Запоминание и осмысление .Просмотр презентации на тему.
39	Мытьё кухонного комбайна после использования.	1	Совместная деятельность с учителем
40	Хранение кухонного комбайна.	1	Совместная деятельность с учителем
41	Различение бытовых приборов по назначению (мультиварка).	1	Умеет различать бытовой прибор по назначению (мультиварка).
42	Знание правил техники безопасности при пользовании мультиваркой.	1	Запоминание и осмысление .Просмотр презентации на тему.
43	Соблюдение последовательности действий при пользовании мультиваркой.	1	Запоминание и осмысление .Просмотр презентации на тему.
44	Мытьё мультиварки после использования.	1	Совместная деятельность с учителем
45	Хранение мультиварки.	1	Совместная деятельность с учителем
46	Различение бытовых приборов по назначению (кофеварка).	1	Умеет различать бытовой прибор по назначению (кофеварка).
47	Знание правил техники безопасности при пользовании кофеваркой.	1	Запоминание и осмысление .Просмотр презентации на тему.
48	Соблюдение последовательности действий при пользовании кофеваркой.	1	Запоминание и осмысление .Просмотр презентации на тему.
49	Мытьё кофеварки после использования.	1	Совместная деятельность с учителем
50	Хранение кофеварки.	1	Совместная деятельность с учителем
51	Знание правил техники безопасности . Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.		Запоминание и осмысление .Просмотр презентации на тему.
52	Рациональное размещение приборов в кухонном шкафу и на открытых поверхностях.	1	Запоминание,осмысление.
53	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду.	1	Накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

54	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду.	1	Накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.
----	--	---	--

55	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду.	1	Практическая работа.
	<b>Приготовление пищи</b>	<b>45 ч</b>	
56	Подготовка кухни. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	Выбор спец.инвентаря для работы на кухне.
57	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина).	1	Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.
58	Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) мясо (свинина, говядина).	1	Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.
59	Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) мясо (баранина, птица)	1	Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.
60	Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) мясо (фарш).	1	Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.
61	Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) (сосиска, сарделька).	1	Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.
62	Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы).	1	Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.
63	Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (рыба копченая, соленая, вяленая).	1	Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.
64	Узнавание (различение) рыбных продуктов, требующих обработки (приготовления) (филе рыбы, краб, креветка).	1	Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.
65	Узнавание (различение) рыбных продуктов, требующих обработки (приготовления) рыбная котлета, рыбный фарш.	1	Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.

66	Соблюдение последовательности действий при варке продукта.	1	Включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты.
67	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта.	1	Включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание.
68	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении обеда. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.
69	Соблюдение последовательности действий при приготовлении весеннего салата.	1	Выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Изучение рецепта
70	Приготовление обеда. Практическая работа: весенний салат.	1	Практикум .
71	Сервировка стола к обеду: весенний салат.	1	Практикум
72	Соблюдение последовательности действий при приготовлении крабового салата.	1	Выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Изучение рецепта

73	Приготовление обеда. Практическая работа: крабовый салат.	1	Практикум
74	Сервировка стола к обеду: крабовый салат.	1	Соблюдает последовательность действий
75	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата «Оливье».	1	Выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Изучение рецепта.
76	Приготовление обеда. Практическая работа: салат «Оливье».	1	Соблюдает последовательность приготовления.
77	Соблюдение последовательности действий при приготовлении ухи.	1	Выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Изучение рецепта.
78	Приготовление обеда. Практическая работа: уха.	1	Соблюдает последовательность приготовления.
79	Сервировка стола к обеду: уха.	1	Соблюдает последовательность сервировки.
80	Соблюдение последовательности действий при приготовлении	1	Выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Изучение рецепта.

	картофельного супа. выбор продуктов.		
81	Приготовление обеда. Практическая работа: картофельный суп.	1	Соблюдение последовательности действий при приготовлении.
82	Сервировка стола к обеду: картофельный суп.	1	Соблюдает последовательность сервировки.
83	Соблюдение последовательности действий при приготовлении гречневой каши с отварной грудкой.	1	Выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Изучение рецепта.
84	Приготовление обеда. Практическая работа: гречневая каша с отварной грудкой.	1	Практикум
85	Сервировка стола к обеду: гречневая каша с отварной грудкой.	1	Практикум
86	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда из вермишели с сосиской	1	Выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (кастрюля, дуршлаг, тарелка). Изучение рецепта.
87	Приготовление обеда. Практическая работа: отварная вермишель с отварной сосиской.	1	Совместная деятельность с учителем.
88	Сервировка стола к обеду: отварная вермишель с отварной сосиской.	1	Соблюдает последовательность сервировки. Практикум.
89	Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет с отварными макаронами.	1	Выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.
90	Приготовление обеда. Практическая работа: котлеты с отварными макаронами.	1	Совместная деятельность с учителем.
91	Сервировка стола к обеду: котлеты с отварными макаронами.	1	Соблюдает последовательность сервировки. Практикум.
92	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда из сардельки с отварными рожками	1	Выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.
93	Приготовление обеда.	1	Практическая работа: отварная сарделька с отварными рожками.
94	Сервировка стола к обеду: отварная сарделька с отварными рожками.	1	Соблюдает последовательность сервировки. Практикум.
95	Соблюдение последовательности действий	1	Выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Чтение рецепта.



	при приготовлении рыбных котлет с пюре.		
96	Приготовление обеда. Практическая работа: рыбные котлеты с пюре.	1	Совместная деятельность с учителем
97	Сервировка стола к обеду: рыбные котлеты с пюре.	1	Совместная деятельность с учителем
98	Соблюдение последовательности действий при приготовлении жареной рыбы с отварным картофелем	1	Выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.
99	Приготовление обеда. Практическая работа: жареная рыба с отварным картофелем.	1	Совместная деятельность с учителем
100	Сервировка стола к обеду: жареная рыба с отварным картофелем.	1	Соблюдает последовательность сервировки. Практикум.
	<b>Уборка территории</b>	<b>5 ч</b>	
101	Работа дворника на прилегающей к Центру территории. Наблюдение за работой дворника на улице.	1	Наблюдение. Запоминание. Осмысление.
102	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	1	Умеет узнавать (различать) инвентарь и спецодежду, предназначенную для уборки снега.
103	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
104	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя

105	Хранение инвентаря для уборки снега.	1	Совместная деятельность с учителем
	<b>Уход за вещами</b>	<b>30 ч</b>	
106	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	1	Наблюдение. Запоминание. Осмысление.
107	Сортировка белья по цвету (чёрное-белое).	1	Умеет выполнять доступные бытовые виды работ.
108	Сортировка белья по составу ткани (шерстяные и искусственные ткани).	1	Умеет выполнять доступные бытовые виды работ
109	Сортировка вещей по назначению (уличная, домашняя одежда).	1	Умеет выполнять доступные бытовые виды работ.
110	Сортировка по предметам одежды (куртки, брюки, носки, колготы, пижамы и пр.).	1	Дифференциация вещей .

111	<i>Ручная стирка белья.</i> Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке.	1	Инвентарь, средства, практические действия.
112	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1	Умеет выполнять доступные бытовые виды работ.
113	Наполнение емкости водой. Температурный режим.	1	Определение температуры воды для стирки. Локоть, пальцы.
114	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства.	1	Отмеривание необходимого количества моющего средства.
115	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
116	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку). Куртки и брюки из болоньи.	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
117	<i>Машинная стирка.</i> Автоматическая машинка для стирки белья.	1	Осмысление, запоминание.
118	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	1	Умеет узнавать (различать) составные части стиральной машины.
119	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1	Осмысление, запоминание.
120	Установка программы (температурного режима).	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
121	Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	1	Практическая работа.
122	Закладывание белья в машину.	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
123	Стирка цветных вещей из болоньи (куртки, брюки).	1	Практическая работа
124	Вынимание белья из машины.	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
125	Вывешивание белья для просушки.	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
126	Мытье (сушка) машины.	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя

127	<i>Глажение утюгом.</i> Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	1	Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).
128	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
129	Глажка х/б белья.	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
130	<i>Уход за обувью.</i> Определение необходимости чистки обуви (лаковая обувь).	1	Осмысление, запоминание.
131	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	1	Коррекция тактильных анализаторов
132	Знание (различение) средств для чистки обуви.		Осмысление, запоминание.
133	Выбор спец.средства для чистки обуви.	1	Коррекция тактильных анализаторов
134	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви спец.средствами.	1	Коррекция тактильных анализаторов
135	Практическая работа: чистка обуви спец.средствами.	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
	<b>Уборка помещения</b>	<b>30 ч</b>	
136	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	1	Коррекция зрительных анализаторов
137	<i>Уборка мебели.</i> Виды кожаной мебели, требующие чистку поверхности. Санитарно гигиенические требования к уборке.	1	Осмысление, запоминание.
138	Выбор одежды, инвентаря, средств для чистки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке.	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
139	Практическая работа: чистка поверхности кожаной мебели. Оценка результата работы.	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
140	<i>Уборка пола.</i> Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (уборка пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	1	Осмысление, запоминание.

141	Виды полов (покрытия полов). Паркет.	1	Осмысление, запоминание.
142	Соблюдение последовательности действий при уборке паркета.	1	Осмысление, запоминание.
143	Правила ТБ при уборке паркета. Выбор инвентаря.	1	Осмысление, запоминание.
144	Практическая работа. Уборка паркета.	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
145	Виды полов (покрытия полов). ПВХ-плитка.	1	Коррекция мыслительных функций
146	Соблюдение последовательности действий при уборке пола, покрытого ПВХ плиткой.	1	Коррекция мыслительных функций
147	Правила ТБ при подметании и мытье пола, покрытого ПВХ-плиткой. Выбор инвентаря.	1	Коррекция мыслительных функций
148	Практическая работа. Уборка пола, покрытого ПВХ-плиткой.	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
149	Пылесос (с комбинированной системой фильтрации) (КСФ). Различение основных частей пылесоса.	1	Соблюдение последовательности действий при подготовке пылесоса. Практическая работа.
150	Правила ТБ при работе с пылесосом (с КСФ). Подготовка пылесоса к работе.	1	Соблюдение последовательности действий при подготовке пылесоса. Практическая работа.
151	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1	Соблюдение последовательности действий при подготовке пылесоса. Практическая работа.
152	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с КСФ).	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
153	Чистка пылесоса (с КСФ) после уборки.	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
154	Пылесос (с циклонным фильтром). Различение основных частей пылесоса.	1	Соблюдение последовательности действий при подготовке пылесоса. Практическая работа.
155	Правила ТБ при работе с пылесосом (с циклонным фильтром). Подготовка пылесоса к работе.	1	Соблюдение последовательности действий при подготовке пылесоса. Практическая работа.
156	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1	Соблюдение последовательности действий при подготовке пылесоса. Практическая работа.

157	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с циклонным фильтром).	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
158	Чистка пылесоса (с циклонным фильтром) после уборки.	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
159	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	1	Коррекция мыслительных функций
160	Соблюдение последовательности действий при мытье стеклянных частей мебели.	1	Коррекция мыслительных функций
161	Практическая работа: мытье стеклянных частей мебели.	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
162	Мелкий ремонт. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ. Выполнение ремонтных работ. Пришивание петель.	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
163	Выполнение ремонтных работ. Пришивание крючков.	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
164	Выполнение ремонтных работ. Подшивание брюк (платья).	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
165	Выполнение ремонтных работ. Подшивание брюк (платья).	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
	<b>Уборка территории</b>	<b>5 ч</b>	
166	Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой.	1	Разыгрывание ситуаций
167	Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.	1	Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.
168	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	1	Коррекция двигательных функций. Практическое занятие под наблюдением учителя
169	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	1	Уметь соблюдать санитарно-гигиенические нормы во время и после уборки
170	Уход за уборочным инвентарем.	1	Умеет выполнять доступные бытовые виды работ

**Всего 170 ч.**

#### Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности

- 1.Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).
2. Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2).

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 (тапки, лопаты, грабли), тачки, лейки.

#### **ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ:**

<http://www.edu.ru> -каталог образовательных интернет – ресурсов

<http://www.profile-edu.ru> –сайт по профильному обучению

<http://www.auditorium.ru> - Российское образование - сеть порталов

<http://school.edu.ru> - российский образовательный портал

<http://www/fio.ru> -Федерация Интернет-образования

<http://som.fsio.ru> - Сетевое объединение методистов

<http://www.standart.edu.ru> - Новый стандарт общего образования

<http://school-collection.edu.ru> - единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

<http://www.academic.ru> - словари и энциклопедии

## Приложение 1

### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПО ПРЕДМЕТУ: «ДОМОВОДСТВО»

0 б. – не владеет

1 б. – частично владеет

2 б. – в полной мере владеет

№	Предметные результаты	Сентябрь	Декабрь	Май
1.	умение выбирать инвентарь и спецодежду для уборки территории, умение гребать листья и траву			
2.	умение находить нужный товар в мясном ,рыбном магазине;			
3.	умение соблюдать последовательность действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи;			
4.	умение производить расчётные операции в магазине, использование банковских карт.			
5.	умение различать бытовые приборы по назначению (мясорубка, мультиварка, кофеварка);использования.Хранение бытовых приборов;			
6.	знание правил техники безопасности при пользовании мясорубкой, мультиваркой, кофеваркой);			
7	умение соблюдать последовательность действий при пользовании мясорубкой, мультиваркой, кофеваркой;			

8.	умение мыть мясорубку, мультиварку, кофеварку после использования. Хранение бытовых приборов;			
9	умение соблюдать последовательность действий при сервировке стола к обеду: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд;			
10.	умение узнавать (различать) мясные продукты, готовые к употреблению (колбаса, ветчина). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов;			
11.	умение узнавать (различать) мясные продукты, требующие обработки (приготовления) мясо (свинина, говядина, птица, фарш) Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.			
12.	умение узнавать (различать) рыбные продукты, готовые к употреблению (крабовые палочки, консервы). Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов			
13.	умение узнавать (различать) рыбные продукты, требующих обработки (приготовления) (филе рыбы, краб, креветка). Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов;			
14.	умение соблюдать последовательность действий при приготовлении картофельного супа: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря; грудкой: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря;			
15.	умение соблюдать последовательность действий при приготовлении гречневой каши с отварной грудкой: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря;			
16	умение стирать вручную (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку). Умение стирать куртку и брюки из болоньи			
17.	умение соблюдать последовательности действий при машинной стирке: установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества. Закладывание белья в машину. Стирка цветных вещей из болоньи			



	(куртки, брюки).Вынимание белья из машины.Вывешивание белья для просушки.Мытье (сушка) машины			
18	умение соблюдать последовательность действий при глажении белья;			
19	знание правил ТБ при работе с пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.			
20.	Знание правил ТБ при выполнении ремонтных работ: пришивание петель, крючков,. подшивание брюк (платья).			
<b>Итого:</b>				

Подсчёт результатов:

0 – 10 баллов – низкий уровень достижения предметных результатов

11– 29 баллов – средний уровень достижения предметных результатов

30- 40 баллов– высокий уровень достижения предметных результатов