**Краевое государственное казенное общеобразовательное учреждение, реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы**

**«Школа-интернат № 5»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО**на заседании МО учителей\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.К. БридняПротокол № \_\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2021г. | **СОГЛАСОВАНО**заместитель директорапо УВР \_\_\_\_\_\_ Г.А. Соколоваот «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2021г. | **УТВЕРЖДАЮ**директор КГКОУ ШИ 5\_\_\_\_\_\_\_\_ С. М. Налескинаот «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2021г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по учебному предмету «Домоводство» составлена на основе**

**адаптированной основной общеобразовательной программы**

 **обучающихся (интеллектуальными нарушениями),**

**согласно ФГОС УО**

**за курс 5 класса**

 **Составитель:** учитель трудового обучения

Петрова В.Н.

**Содержание программы:**

1. **Пояснительная записка**
2. **Общая характеристика учебного предмета**
3. **Описание места учебного предмета в учебном плане**
4. **Содержание учебного предмета**
5. **Требования к уровню подготовки обучающихся по предмету**
6. **Материально – техническое обеспечение**
7. **Календарно – тематическое планирование**

**Хабаровск**

**2021 г**

1.Пояснительная записка

Нормативно-правовую базу разработки рабочей программы по учебному предмету «Домоводство» составляет:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 01.05.2019) "Об образовании в Российской Федерации");

- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) приказ Минобрнауки России от 19.12.2014 N 1599;

- Адаптированная основная образовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) КГКОУ ШИ 5 от 31.08.2018 №49-од;

- Устав КГКОУ ШИ 5 от 01.10.2015 №212

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного 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, обучение ведению домашнего хозяйства, подготовка к самостоятельной жизни.

**Основные задачи**:

*Образовательные*

* Учить сотрудничать с детьми и взрослыми, принимать участие в классных и общешкольных мероприятиях.
* Формирование простейших эстетических ориентиров (красиво - не красиво) в практической жизни и их использование в организации обыденной жизни и праздника.
* Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой помещений; с уходом за вещами, участие в покупке продуктов, в процессе приготовления пищи, в сервировке и уборке столов.

*Развивающие*

* Развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь максимальной самостоятельности (в соответствии с его психическими и физическими возможностями) в решении повседневных жизненных задач.
* 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.
* Подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.

*Воспитательные*

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

*Коррекционные*

* Исправлять недостатки моторики и совершенствовать зрительно-двигательную координацию путем использования вариативных и многократно повторяющихся графических действий с применением доступных бытовых поручений.
* Способствовать коррекции недостатков познавательной деятельности школьников путем систематического и целенаправленного воспитания и развития у них умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.

2. Общая характеристика учебного предмета

**Домоводство** — прикладная наука. Знания, приобретенные учащимися при изучении математики, русского языка, чтения, естествознания, гео­графии и других предметов должны найти применение и практическое воплощение на уроках домоводства.

Умение вести хозяйство должно складываться на знакомых, привычных обязанностей и дел. На первый взгляд простые дела, когда учащиеся сталкиваются с ними в быту, вызывают у них значительные затруднения.

Уроки домоводства позволяют применить на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и др.

Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы обучающихся, так как организация практических занятий, а также экскурсии в магазины, предприятия хозяйственного и бытового обслуживания демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения. Ролевые, деловые игры, экскурсии и практические занятия включают в себя разнообразные упражнения на закрепление правил этического поведения и этикета, способствуют развитию у воспитанников коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков.

Занятия можно строить как совместное интересное дело, при этом желательно широко использовать деловые игры с привлечением материалов из устного народного, прикладного и художественного творчества.

Занятия (в зависимости от их содержания) должны иметь конкретные практические результаты: выглаженные вещи, вскопанная грядка и др. При оценке знаний можно руководствоваться итогами практических умений, при этом усилия детей нужно поощрять, а оценки можно оформлять системой зачетов по ряду выполненных действий или итоговых дел по тому или иному разделу.

Рабочая программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи»», «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.

Основной **формой** организации занятий по домоводству является урок. Исходя из цели, задач и содержания учебного материала используются различные **типы** уроков:

-урок изучения нового материала,

- урок закрепления полученных знаний и умений,

-урок проверки знаний и умений,

- комбинированный урок,

-урок-экскурсия,

-урок-игра.

На занятиях по домоводству используются следующие **методы и приёмы**:

-демонстрация,

- наблюдение,

-объяснение,

-экскурсия,

-беседа,

-моделирование реальных ситуаций

- дидактические, сюжетно-ролевые, имитирующие игры,

-упражнения, личностная аналогия, игровые ситуации,

-решение логических задач,

-учебные задания, задания-соревнования, оценивание действий людей в реальных ситуациях,

-чтение и обсуждение литературы,

-рисование, аппликация,

- просмотр и обсуждение фильмов, создание тематических альбомов, стендов.

**Технологии**:

-объяснительно-иллюстративные;

-личностно-ориентированные;

-информационно-компьютерные;

-здоровьесберегающие.

**Ценностные ориентиры** содержания курса направлены на формирование представлений о близких и конкретных фактах общественной жизни, труда и быта людей.

Описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета

Программа составлена с учётом психофизических особенностей, учащихся с нарушением интеллектуального развития и направлена на обеспечение развития личности на основе отечественных духовных, нравственных и культурных традиций. В её основе лежит:

-создание условий для воспитания гражданственности, патриотизма, уважения к правам, свободам и обязанностям человека

-формирование нравственных чувств, этического сознания и духовно- нравственного поведения

-воспитание трудолюбия, творческого отношения к учению, труду, жизни,

-воспитание ценностного отношения к прекрасному

-воспитание патриотических, интернациональных, эстетических и экологических чувств учащихся.

Контрольный учёт теоретических знаний учащихся осуществляется путём бесед, устного и письменного опросов, тестирования. Отслеживание и контроль за формированием практических умений и навыков в различных областях жизни осуществляется в процессе выполнения коллективных и индивидуальных практических работ.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Домоводство» входит в предметную область «Технологии» и относится к обязательной части учебного плана образования обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2).

Программа предмета реализуется через урочную деятельность в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| предмет | класс | часов в неделю | I четверть | IIчетверть | **I** полугодие | IIIчетверть | IVчетверть | **II**полугодие | год |
| Домоводство | 5В | 3 |  |  |  |  |  |  |  |

4. Содержание учебного предмета

Содержание курса **«ДОМОВОДСТВО»**

***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, нажимание 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 солонок и ваз, расставление блюд.

***Приготовление пищи.***

Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиеныпри 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, снимание 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, снимание выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб 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, снимание 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*,* мытьё рамы*,* вытирание рамы, мытьё 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.

5. Требования к уровню подготовки обучающихся по предмету

Освоение обучающимися программы учебного предмета «Домоводство» предполагает достижение ими двух видов результатов: *личностных и предметных*.

***Личностные результаты*** включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки. К личностным результатам относятся:

1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;

2) воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;

3) сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;

4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;

5) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;

6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;

7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;

9) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;

10) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;

11) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;

12) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

13) проявление готовности к самостоятельной жизни.

***Предметные результаты*** включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для данного предмета, готовность их применения.

Программа определяет два уровня овладения предметными результатами: *минимальный и достаточный*. Достаточный уровень овладения предметных результатов не является обязательным для всех обучающихся. Минимальный уровень является обязательным для всех обучающихся с умственной отсталостью.

*Минимальный уровень:*

* знание названий некоторых материалов; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;
* представления об основных свойствах используемых материалов; знание правил хранения материалов; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
* отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы;
* представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частей;
* представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;
* владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов;
* чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;
* представления о разных видах профильного труда;
* понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов;
* заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;
* понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
* выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности;
* организация (под руководством учителя) совместной работы в группе; осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
* выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
* комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
* проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
* выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;
* посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.

*Достаточный уровень:*

* определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
* экономное расходование материалов;
* планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы; знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;
* осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
* понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Основным ожидаемым результатом освоения обучающимся АООП по варианту 2 является развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь максимальной самостоятельности (в соответствии с его психическими и физическими возможностями) в решении повседневных жизненных задач, включение в жизнь общества через индивидуальное поэтапное и планомерное расширение жизненного опыта и повседневных социальных контактов.

Стандарт устанавливает требования к результатам освоения АООП, которые рассматриваются как возможные (примерные) и соразмерные с индивидуальными возможностями и специфическими образовательными потребностями обучающихся. Требования устанавливаются к результатам:

личностным, включающим сформированность мотивации к обучению и познанию, социальные компетенции, личностные качества;

предметным, включающим освоенный обучающимися в ходе изучения учебного предмета опыт специфической для данной предметной области деятельности по получению нового знания и его применению.

**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, 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.

Система оценки достижения возможных результатов освоения адаптированной основной образовательной программы обучающимися с умственной отсталостью.

Оценка достижений ***предметных результатов*** по практической составляющей производится путем фиксации фактической способности к выполнению учебного действия, обозначенного в качестве возможного предметного результата по следующей шкале:

0 – не выполняет, помощь не принимает.

1 – выполняет совместно с педагогом при значительной тактильной помощи.

2 – выполняет совместно с педагогом с незначительной тактильной помощью или после частичного выполнения педагогом.

3 – выполняет самостоятельно по подражанию, показу, образцу.

4 – выполняет самостоятельно по словесной пооперациональной инструкции.

5 – выполняет самостоятельно по вербальному заданию.

Оценка достижений предметных результатов по знаниевой составляющей производится путем фиксации фактической способности к воспроизведению (в т.ч. и невербальному) знания, обозначенного в качестве возможного предметного результата по следующей шкале:

0 – не воспроизводит при максимальном объеме помощи.

1 – воспроизводит по наглядным опорам со значительными ошибками и пробелами.

2 – воспроизводит по наглядным опорам с незначительными ошибками.

3 – воспроизводит по подсказке с незначительными ошибками.

4 – воспроизводит по наглядным опорам или подсказкам без ошибок.

5 – воспроизводит самостоятельно без ошибок по вопросу.

На основании сравнения показателей за четверть текущей и предыдущей оценки учитель делает вывод о динамике усвоения АООП каждым обучающимся с УО по каждому показателю по следующей шкале:

0– отсутствие динамики или регресс.

1– динамика в освоении минимум одной операции, действия.

2– минимальная динамика.

3– средняя динамика.

4– выраженная динамика.

5– полное освоение действия

Данная система оценки позволяет объективно оценить промежуточные и итоговые достижения каждого учащегося в овладении конкретными учебными действиями, получить общую картину сформированности учебных действий у всех учащихся, и на этой основе осуществить корректировку процесса их формирования на протяжении всего времени обучения. В соответствии с требованиями Стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) Организация самостоятельно определяет содержание и процедуру оценки БУД.

**6. Материально-техническое обеспечение учебного предмета**

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, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковролиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

**7. Календарно-тематическое планирование**

**Домоводство.** **I четверть. 24 час.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | №п/т | Тема: | Кол-во часов | Дата |
| 1-3 | 1-3 | Вводное занятие * Цели и задачи обучения. Техника безопасности труда и личной гигиены обучащихся. Предмет домоводство. Краткий обзор.
 | 3 |  |
| 4-6 | 1-3 | Приготовление пищи * Подготовка к приготовлению блюда. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.
 | 3 |  |
| 7-9 | 4-6 | * Значение питания в жизни человека. Сервировка стола. Виды сервировок.
 | 3 |  |
| 10-12 | 7-9 | * Меню. Правила составления меню. Выбор продуктов. Необходимых для приготовления блюда.
 | 3 |  |
| 13-15 | 1-3 | Кухонный инвентарь * Кухонный инвентарь. Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола, для приготовления пищи.
 | 3 |  |
| 16-18 | 4-6 | * Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов.
 | 3 |  |
| 19-21 | 7-9 | * Мытье продуктов. Резка овощей. Салат из моркови.
 | 3 |  |
| 22-24 | 1-3 | Покупки * Планирование покупок. Выбор места совершения покупок.
 | 3 |  |

**Домоводство.** **II четверть. 24 час.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | №п/т | Тема: | Кол-во часов | Дата |
| 25-27 | 1-3 | Уход за вещами* Ежедневный уход за одеждой (уличной, школьной, домашней, праздничной). Виды одежды и обуви.
* Способы чистки одежды щёткой (влажная, сухая).
 | 3 |  |
| 28-30 | 1-3 | Уход за жилищем* Значение ежедневной уборки жилища. Уборочный инвентарь для ухода за жилищем: содержание, хранение. Моющие средства.
 | 3 |  |
| 31-33 | 4-6 | * Виды уборки в помещении. Сухая, влажная уборка в помещении (практическая работа).
 | 3 |  |
| 34-36 | 1-3 | Приготовление пищи * Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов (практическая работа).
 | 3 |  |
| 37-39 | 4-6 | * Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Практическая работа).
 | 3 |  |
| 40-42 | 1-3 | Кухонный инвентарь * Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды.
 | 3 |  |
| 43-45 | 4-6 | * Сервировка стола. Узнавание (различение) предметов посуды для сервировки стола. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.
 | 3 |  |
| 46-48 | 1-3 | Покупки * Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.
 | 3 |  |

**Домоводство.** **III четверть. 30 час.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | №п/т | Тема: | Кол-во часов | Дата |
| 49-51 | 1-3 | Уход за вещами* Уход за обувью. Мытье, сушка, чистка.
 | 3 |  |
| 52-54 | 4-6 | * Общие правила ежедневного ухода за обувью. Принадлежности ежедневного ухода за обувью.
 | 3 |  |
| 55-57 | 7-9 | * Различение белья и одежды по назначению (постельное, нижнее, для гигиенических целей, кухонное)
 | 3 |  |
| 58-60 | 1-3 | Уход за жилищем* Повторение. Уборка в жилище, виды уборки в помещении. Технология проведения влажной уборки в помещении. Моющие и чистящие средства.
 | 3 |  |
| 61-63 | 4-6 | * Значимость ежедневной уборки в помещении, технология подметания пола (практическая работа).
 | 3 |  |
| 64-66 | 1-3 | Приготовление пищи * Кухонный комбайн. Приготовление салатов из овощей с помощью кух. комбайна. Украшение блюд (практическая работа).
 | 3 |  |
| 67-69 | 4-6 | * Использование мерной посуды при приготовлении блюд из круп. Каша рисовая на масле (практическая работа).
 | 3 |  |
| 70-72 | 1-3 | Кухонный инвентарь * Электрические бытовые приборы для приготовления пищи. Кухонный комбайн. Эксплуатация. Упражнения во включении и выключении. Т/б.
 | 3 |  |
| 73-75 | 4-6 | * Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. (практическая работа).
 | 3 |  |
| 76-78 | 1-3 | Покупки * Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.
 | 3 |  |

**Домоводство.** **IV четверть. 24 час.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | №п/т | Тема: | Кол-во часов | Дата |
| 79-81 | 1-3 | Уход за вещами* Повторение. Ежедневный уход за обувью, принадлежности для ухода за обувью и место их хранения.
* Виды обуви. Сушка обуви, особенности сушки обуви.
 | 3 |  |
| 82-84 | 1-3 | Уход за жилищем* Повторение. Технология проведения сухой и влажной уборки в помещении.
 | 3 |  |
| 85-87 |  | * Удаление пыли и грязи с мебели (полированной, мягкой – текстильной, кожаной). Пылесос. Эксплуатация.
 | 3 |  |
| 88-90 | 4-6 | * Уборка в классе. Последовательность уборки, проветривание, мытье классной доски, вынос мусора, подметание.
 | 3 |  |
| 91-93 | 1-3 | Приготовление пищи * Приготовление салатов и холодных закусок. Блюда из круп. Украшение блюд. Сервировка. Горячие напитки.
 | 3 |  |
| 94-96 | 4-6 | * Узнавание (различение) кухонных принадлежностей для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник и др.). Их назначение.
 | 3 |  |
| 97-99 | 1-3 | Кухонный инвентарь * Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. (практическая работа).
 | 3 |  |
| 100-102 | 1-3 | Покупки * Складывание покупок в сумку (практическая работа).
 | 3 |  |