Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Специальная коррекционная общеобразовательная школа для учащихся с ограниченными возможностями здоровья»

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
На заседании ШМО	Зам. директора по УР	Директор МАОУ «СКОШ для учащихся с ОВЗ»
Протокол № 1	_____ Н.Г. Шамурина	_____ О.В. Новикова
«31» августа 2025 г.	«31» _____ 2025 г.	«__» _____ 20__ г.
Руководитель ШМО		
_____ И.Ю. Максимюк		

Рабочая программа
по предмету «Домоводство»

для обучающихся с нарушением интеллекта (АООП, вариант 2)

6 т класс

Разработал и реализует
рабочую программу
*Саванкова Тамара Николаевна, учитель
высшей квалификационной категории*

2026 год

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Домоводство» разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29.12.2012г №273-ФЗ (редакция от 25.04.2026 (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 01.09.2026))
2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19)
3. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (ФГОС УО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 года №1599 (с изменениями от 8 ноября 2022 года))
4. Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа (ФАООП) для детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (утверждена приказом Минпросвещения России от 24 ноября 2022 года №1026 (с изменениями от 17 июля 2024 года))
5. Учебный план МАОУ «СКОШ для учащихся с ОВЗ» на 2026 – 2027 учебный год
6. Календарный учебный график МАОУ «СКОШ для учащихся с ОВЗ» на 2026 – 2027 учебный год.

Цели:

- социальная адаптация учащихся;
- подготовка учеников к посильной хозяйственной деятельности в семье, повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

- развитие интереса к трудовой деятельности;
- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Общая характеристика учебного предмета

Наблюдение и опыт изучения социальной адаптации учащихся, имеющих особенности развития, показывает большие трудности в их приспособлении к самостоятельной практической жизни.

Учащийся часто сам не в состоянии выделить и освоить те социальные компоненты, которые обеспечат ему благополучное существование в современном социуме. Задача предмета «Домоводство» сориентировать, помочь разобраться в окружающей обстановке, сформировать осведомленность в бытовых и социальных вопросах, сформировать адаптивные знания, умения и навыки на доступном уровне. Предмет «Домоводство» тесно связан с такими дисциплинами как «Человек», «Профильный труд», «Окружающий социальный мир». Например, на уроках окружающего мира, на основе ознакомления с предметами и явлениями окружающей действительности наряду с другими сообщаются сведения о семье, охране здоровья, одежде и обуви, некоторых вопросах питания. На уроках по формированию математических представлений, кроме прочего, осуществляется формирование элементарных знаний по экономике ведения домашнего хозяйства. На уроках домоводства усиливается внимание к вопросам, связанным с организацией своего быта. Уроки домоводства имеют ярко выраженную коррекционную направленность.

Домоводство – это организованное социальное общение, позволяющее формировать коммуникативные навыки. Как образовательная область предмет домоводства решает задачу сделать этот процесс осмысленным, а социальное поведение привычным и системным, то есть «привязанным» к определенным жизненным и бытовым ситуациям.

Описание места учебного предмета в учебном плане:

Класс	**6 класс**
Количество часов в неделю	5 часов
Итого в год	170 часов

Характеристика контингента

6т класс состоит из 8 учащихся (3 девочки и 5 мальчиков) в возрасте 11 – 14 лет, которые обучаются по специальным индивидуальным программам развития. У всех учащихся диагностирована умеренная умственная отсталость (F71), что проявляется в значительных особенностях психофизического развития. Преобладает наглядно-действенное мышление, при этом абстрактные понятия и сложные логические связи остаются малодоступными. Речевое развитие характеризуется использованием простых фраз из 2-4 слов с аграмматизмами, а понимание ограничивается знакомыми бытовыми инструкциями.

Внимание учащихся отличается неустойчивостью и требует частой смены видов деятельности, а память основана на многократном повторении эмоционально значимого материала. Эмоционально-волевая сфера характеризуется непосредственностью реакций и низкой способностью к самоконтролю. Учебная деятельность проходит в медленном темпе с высокой утомляемостью, что требует дозирования нагрузки и постоянной организационной помощи педагога.

Индивидуальные различия внутри класса значительны - от способности выполнять простые инструкции до необходимости работы «рука в руке» (1 ученик). Обучение строится на принципах практической направленности, повторяемости материала и тесной связи с жизненными ситуациями с использованием визуальной поддержки и пошагового инструктажа.

Личностные результаты освоения учебного предмета:

Программа направлена на то, чтобы каждый ученик, как субъект учебно-познавательной деятельности, мог проявить свои личностные качества:

- проявлять познавательный интерес;
- проявлять и выражать свои эмоции;
- обозначать свое понимание или непонимание вопроса;
- участвовать в совместной, коллективной деятельности;
- проявлять готовность следовать установленным правилам поведения и общения на уроке и на перемене;
- проявлять эмоционально-положительное отношение к сверстникам, педагогам, другим взрослым.

Предметные результаты освоения учебного предмета:

В результате обучения ученик должен посильно усвоить основное содержание учебного предмета. Данный курс направлен, прежде всего, на обучение практическим навыкам хозяйственно-бытовой деятельности, выполнению доступных бытовых поручений, связанных с выполнением повседневных дел дома. В зависимости от особенностей психофизического развития ученики осваивают различные уровни деятельности:

- совместные действия с педагогом, родителями;
- деятельность по подражанию;

- деятельность по образцу;
- деятельность по последовательной инструкции;
- самостоятельная деятельность воспитанника;
- умение ребенка исправить допущенные ошибки.

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

Предполагаемые (ожидаемые) результаты освоения программы: предполагается то, что учащиеся будут **знать** и **уметь**:

1.Знать места, где можно совершить различные покупки, виды магазинов, совершать мелкие покупки совместно с родителями;

2.Различать виды одежды, головных уборов и обуви по назначению;

3.Выполнять элементарные способы ухода за одеждой и обувью;

4.Уметь использовать в домашнем хозяйстве некоторые виды бытовой техники, соблюдая правила безопасности;

5.Соблюдать санитарно-гигиенические требования к чистоте на кухне;

6.Знать назначение посуды и предметов кухонного инвентаря;

7.Знать и уметь готовить простые блюда под контролем взрослых;

8.Знать и уметь использовать средства для мытья посуды, последовательность мытья посуды;

9.Знать и осуществлять элементарные действия по уборке помещений и территории.

10. Знать и соблюдать правила пользования лифтом, почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком, мусоропроводом

Формирование базовых учебных действий (БУД)

1. Регулятивные учебные действия

- Принимать и удерживать цель деятельности с помощью педагога (например: «Будем мыть посуду», «Сейчас будем готовить бутерброд») на протяжении 5–10 минут.
- Выполнять действие по подражанию, образцу, пошаговой инструкции (словесной или с использованием пиктограмм, алгоритмов).
- Использовать визуальные опоры (фотографии, карточки, схемы) для выполнения последовательности действий (алгоритм мытья посуды, чистки овощей, сервировки стола).
- Переключаться с одного этапа работы на другой по сигналу или напоминанию педагога.
- Начинать и заканчивать действие в соответствии с инструкцией.
- Сообщать о завершении действия словом, жестом, поднятием руки или использованием пиктограммы.

2. Познавательные учебные действия

- Узнавать и различать предметы бытового назначения (посуду, кухонный инвентарь, бытовые приборы, средства ухода) по внешнему виду, названию, функции.
- Классифицировать предметы по заданному признаку (посуда для сервировки – для приготовления, одежда летняя – зимняя, продукты молочные – мясные).

- Устанавливать простые причинно-следственные связи на доступном уровне (грязная посуда – нужно помыть, мокрые вещи – надо высушить, продукты испортились – их нельзя есть).
- Ориентироваться в пространстве (кухня, шкаф, полка, стол) и во времени (сначала – потом, до – после) с помощью ориентировок.
- Узнавать изученные объекты в натуральном виде, на картинках, фотографиях, в мультимедийных презентациях.

3. Коммуникативные учебные действия

- Вступать в контакт с педагогом и знакомыми сверстниками по поводу выполнения бытового задания (спросить, показать, попросить).
- Понимать и адекватно реагировать на простые инструкции, вопросы, просьбы взрослого (например: «Принеси тарелку», «Покажи, где лежит тряпка», «Помой руки»).
- Использовать доступные средства коммуникации (речь, отдельные слова, жесты, пиктограммы, таблички) для выражения своих потребностей, ответов, результатов деятельности.
- Соблюдать очерёдность при совместной работе (подождать, пока товарищ выполнит своё действие, затем сделать своё).
- Обращаться за помощью при затруднениях (словесно или невербально).

Содержание учебного предмета:

Раздел	Краткое содержание раздела
Покупки	Покупки. Как делать покупки. Магазин. Правила поведения в магазине. Упаковка продуктов в сумки.
Уход за одеждой и обувью	Назначение одежды. Сезонная одежда. Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства. Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Этапы стирки одежды. Машинная стирка. Составные части стиральной машины. Правила безопасного обращения со стиральной машиной. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья. Глажение белья. Составные части утюга. Правила безопасности при работе с утюгом. Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски. Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Складывание в шкаф. Чистка одежды. Инвентарь для чистки. Виды обуви. Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви. Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви.
Обращение с кухонным инвентарем	Посуда и кухонный инвентарь. Посуда для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности. Назначение кухонных

	принадлежностей. Уход за посудой. Чистая и грязная посуда. Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. Сушка посуды. Определение места посуды на кухне. Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов. Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. Уход за бытовыми приборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и посуды при сервировке стола.
Приготовление пищи	Приготовление блюда. Правила гигиена при приготовлении еды. Понятие «Рецепт блюда». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря для приготовления блюда. Подготовка продуктов. Мытье овощей. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание кубиками, соломкой. Натирание на терке. Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. Приготовление салата. Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Этапы предварительной обработки и варки овощей. Приготовление салата из вареных овощей.
Уборка помещений и территории	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом. Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уборка пришкольной территории. Подметание территории.

Календарно-тематическое планирование

№	Урок	Кол-во часов	Кол-во контрольных и практических работ
1	Типы домов.	1	
2	Дом. Части дома.	1	
3	Места общего пользования в доме.	1	
4	Правила поведения в лифте.	1	
5	Помещения дома (квартиры).	1	
6	Различение видов мебели.	1	
7	Мой домашний адрес.	1	
8	Кухонная мебель.	1	
9	Бытовая техника.	1	
10	Техника безопасности при использовании бытовой техники.	1	
11	Посуда. Виды посуды.	1	
12	Кухонные принадлежности.	1	

13	Столовые приборы и посуда при сервировке стола.	1	
14	Сервировка стола. Практические действия.		1
15	Складывание бумажных салфеток при сервировке стола.	1	
16	Правила этикета за столом.	1	
17	Мытье посуды вручную.	1	
18	Вытирание поверхности мебели.	1	
19	Откуда берутся вещи и продукты.	1	
20	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1	
21	Зачем нужны деньги (в магазине).	1	
22	Специализированные магазины.	1	
23	Способы оплаты товаров в магазине.	1	
24	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	
25	Различение продуктов питания.	1	
26	Способы приготовления продуктов питания.	1	
27	Полезные и вредные продукты.	1	
28	Овощи, фрукты и ягоды.	1	
29	Съедобные грибы.	1	
30	Способы приготовления грибов.	1	
31	Мясные продукты.	1	
32	Рыбные продукты. Правила хранения.	1	
33	Крупы и бобовые. Способы обработки круп и бобовых.	1	
34	Отваривание овощей. Варка яиц.	1	
35	Салат «Оливье». Нарезание продуктов кубиками.		1
36	Нарезание продуктов кольцами.	1	
37	Приготовление бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).	1	
38	Раскатывание теста. Вырезание печенья из теста.	1	
39	Жарка продукта: гренки.	1	
40	Заваривание чая. Практические действия.		1
41	Приготовление пищи (закрепление умений по разделу)	1	
42	Различение одежды по сезонам.	1	
43	Различение одежды по назначению.	1	
44	Ручная и машинная стирка.	1	
45	Ручная стирка. Практические действия.	1	
46	Одежда. Вывешивание на «плечики».	1	
47	Складывание одежды.	1	
48	Инструменты для ремонта одежды (иголка, нитка, ножницы). Техника безопасности.	1	
49	Ремонт одежды. Пришивание пуговицы.		1
50	Поделка с использованием пуговиц. Начало работы.	1	

51	Поделка с использованием пуговиц. Окончание работы.	1	
52	Утюг. Техника безопасности.	1	
53	Глажение белья утюгом. Практические действия.		1
54	Различение обуви по сезонам.	1	
55	Различение обуви по назначению.	1	
56	Чистка обуви.	1	
57	Вытирание пыли с различных поверхностей.	1	
58	Уборка помещения с помощью швабры и совка.	1	
59	Пылесос – прибор для уборки помещения.	1	
60	Уборка с помощью пылесоса. Практические действия.		1
61	Влажная уборка. Мытье пола с помощью швабры.	1	
62	Комнатные растения. Необходимый уход.	1	
63	Уход за комнатными растениями. Практические действия.		1
64	Раздельный сбор мусора (пластик, бумага, стекло).	1	
65	Правила гигиены при приготовлении пищи.	1	
66	Варка продукта. Соблюдение последовательных действий.	1	
67	Жарка продукта. Соблюдение последовательных действий.	1	
68	Приготовление бутербродов. Последовательность действий.	1	
69	Мытье посуды вручную.	1	
70	Терка. Техника безопасности.	1	
71	Натирание на терке моркови.	1	
72	Территория двора. Безопасность.	1	
73	Коммунальные удобства.	1	
74	Аудио, видео техника.	1	
75	Светильники.	1	
76	Часы дома.	1	
77	Предметы интерьера.	1	
78	Правила безопасности дома.	1	
79	Осторожно – пожар! Необходимые действия при пожаре.	1	
80	Упаковка овощей (помидоры).	1	
81	Взвешивание упакованного товара (помидоры).	1	
82	Упаковка овощей (свекла).	1	
83	Взвешивание упакованного товара (свекла).	1	
84	Упаковка подарочного набора из 2 предметов (крем для рук и крем для лица).		1
85	Упаковка подарочного набора из 2 предметов (шампунь и гель для душа).	1	
86	Упаковка фруктов (яблоки).	1	

87	Взвешивание упакованного товара (яблоки).	1	
88	Упаковка фруктов (апельсины).	1	
89	Взвешивание упакованного товара (апельсины).	1	
90	Типы домов. Повторение.	1	
91	Части дома. Повторение.	1	
92	Различение мест общего пользования в доме.	1	
93	Соблюдай правила поведения в лифте.	1	
94	Различение помещений в квартире.	1	
95	Виды мебели. Повторение.	1	
96	Я знаю свой домашний адрес.	1	
97	Различение бытовой техники.	1	
98	Техника безопасности при работе с бытовой техникой.	1	
99	Различение видов посуды.	1	
100	Различение столовых приборов и кухонных принадлежностей.	1	
101	Складывание бумажных салфеток при сервировке стола.		1
102	Мытье посуды.	1	
103	Вытирание пыли с различных поверхностей.	1	
104	Продуктовые магазины.	1	
105	Специализированные магазины. Повторение.	1	
106	Оплата товаров в магазине.	1	
107	Сюжетно-ролевая игра «Магазин».	1	
108	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	
109	Продукты питания. Повторение.	1	
110	Разные способы приготовления продуктов. Повторение.	1	
111	Различение полезных и вредных продуктов.	1	
112	Овощи, фрукты и ягоды. Повторение.	1	
113	Съедобные грибы.	1	
114	Способы приготовления грибов.	1	
115	Различение мясных продуктов.	1	
116	Различение рыбных продуктов.	1	
117	Крупы и бобовые. Повторение.	1	
118	Молочные продукты. Повторение.	1	
119	Различение мучных изделий.	1	
120	Напитки. Повторение.	1	
121	Кондитерские изделия. Повторение.	1	
122	Чистка моркови. Последовательные действия.		1
123	Чистка картофеля. Последовательные действия.	1	
124	Виды чая. Правила заваривания.	1	
125	Заваривание чая. Практические действия.	1	
126	Одежда в разное время года.	1	

127	Головные уборы в разное время года.	1	
128	Различение одежды по назначению. Повторение.	1	
129	Ручная стирка.	1	
130	Вывешивание одежды на «плечики». Повторение.	1	
131	Складывание одежды по образцу.	1	
132	Инструменты для ремонта одежды (иголка, нитка, ножницы). Техника безопасности.	1	
133	Ремонт одежды. Пришивание пуговицы.	1	
134	Поделка с использованием пуговиц. Начало работы.	1	
135	Поделка с использованием пуговиц. Окончание работы.	1	
136	Техника безопасности при работе с утюгом.	1	
137	Глажение белья утюгом.		1
138	Обувь в разное время года.	1	
139	Различение обуви по назначению. Повторение.	1	
140	Уход за обувью.	1	
141	Вытирание пыли с различных поверхностей.	1	
142	Подметание пола.	1	
143	Пылесос. Повторение.	1	
144	Уборка класса пылесосом.	1	
145	Мытье пола.	1	
146	Комнатные растения. Необходимый уход за ними.	1	
147	Уход за декоративным и растениями в классе.	1	
148	Раздельный сбор мусора (пластик, бумага, стекло). Повторение.	1	
149	Соблюдай гигиену при приготовлении пищи!	1	
150	Последовательные действия при варке продукта.	1	
151	Последовательные действия при жарке продукта.	1	
152	Последовательные действия при приготовлении бутербродов.	1	
153	Терка. Техника безопасности.	1	
154	Натирание на терке моркови.	1	
155	Безопасность во дворе.	1	
156	Коммунальные удобства. Повторение.	1	
157	Аудио, видео техника. Повторение.	1	
158	Светильники в доме.	1	
159	Часы дома. Повторение.	1	
160	Различение предметов интерьера.	1	
161	Правила безопасности при нахождении дома.	1	
162	Осторожно – пожар!	1	

	Необходимые действия при пожаре.		
163	Правила личной гигиены.	1	
164	Здоровый образ жизни.	1	
165	Режим дня.	1	
166	Береги глаза!	1	
167	Что должно быть в домашней аптечке?	1	
168	Зарядка по утрам. Правильная осанка.		1
169	Способы закаливания организма.	1	
170	Одежда «Собираем чемодан на отдых».	1	

Воспитательный потенциал предмета «Домоводство» в 6-м классе реализуется через практическую хозяйственно-бытовую деятельность и направлен на формирование у обучающихся ценностного отношения к труду, семье, здоровью и материальным ценностям. В процессе занятий у детей воспитывается положительное отношение к домашнему труду, ответственность за порученное дело, умение доводить начатое до конца, аккуратность и бережливость. Особое внимание уделяется развитию самостоятельности в самообслуживании, уходе за одеждой и обувью, приготовлении простых блюд, поддержании порядка в личном пространстве и классе. Формируются навыки безопасного обращения с бытовыми приборами, горячими предметами и моющими средствами, осознанное отношение к личной гигиене и **здоровому образу жизни. Воспитывается уважение к** труду родителей и близких, готовность помогать по дому, заботиться о вещах и экономно использовать ресурсы. Через совместные бытовые дела (сервировку стола, уборку, приготовление пищи) развиваются коммуникативные навыки, умение работать в коллективе, договариваться и оказывать взаимопомощь. Также формируются основы экологической ответственности (раздельный сбор мусора, бережное отношение к воде и электроэнергии) и эстетический вкус (опрятность, красивая сервировка, уют в доме). Таким образом, домоводство не только вооружает учащихся необходимыми бытовыми умениями, но и воспитывает социально значимые качества, подготавливая их к самостоятельной жизни в семье и обществе.

Контрольно-измерительные материалы

Промежуточная аттестация

I вариант

Подбери покупки по списку.

Инструкция. Найди на полке продукты, которые есть в списке и обведи их в кружок.





Узнавание и различение кухонного инвентаря.

Инструкция. Назови эти предметы. Для чего нужны эти предметы.



Первичная обработка овощей.

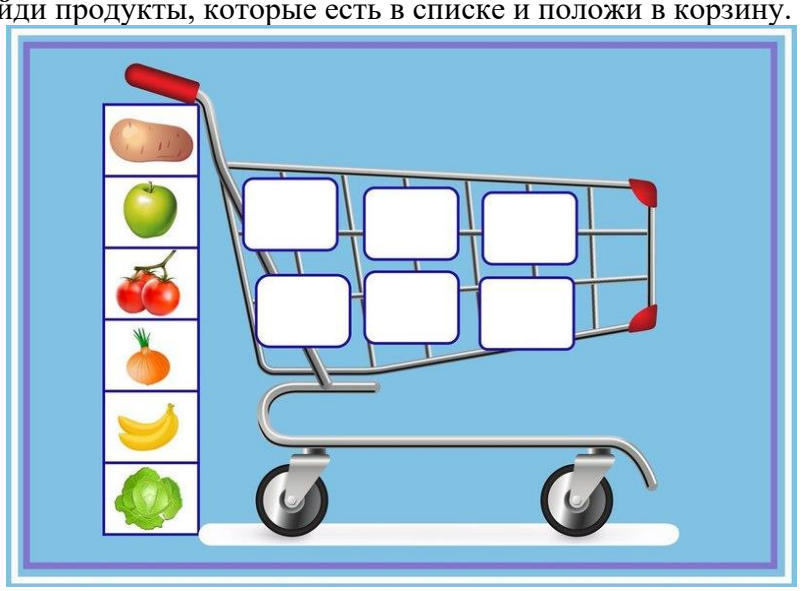
Инструкция. Выполнить первичную обработку картофеля. Соблюдая санитарно-гигиенические требования и последовательность действий.

Очищают, нарезают кольцами.

II вариант

Подбери покупки по списку.

Инструкция. Найди продукты, которые есть в списке и положи в корзину.



Узнавание и различение кухонного инвентаря.

Инструкция. Обведи предметы кухонного инвентаря.



Первичная обработка овощей.
Инструкция. Выполнить первичную обработку картофеля. Соблюдая санитарно-гигиенические требования и последовательность действий.
Очищают корнеплод.

Итоговая аттестация.
I вариант.

Различение магазинов по видам.
Инструкция. Правильно отправь товар по магазинам.



Узнавание и различение кухонного инвентаря.
Инструкция. Обведи в кружок чайную посуду.



Первичная обработка овощей.
Инструкция. Выполнить первичную обработку моркови, соблюдая санитарно-гигиенические требования и последовательность действий.
Очищают корнеплод. Натирают на терке.

II вариант

Различение магазинов по видам.
Инструкция. Правильно отправь товар в магазин.



Узнавание и различение кухонного инвентаря.
Инструкция. Покажи где находятся эти предметы, отметь кружочком.





Первичная обработка овощей.
Инструкция. Выполнить первичную обработку моркови. Соблюдая санитарно-гигиенические требования и последовательность действий.
Очищают корнеплод.

Дополнительные материалы и оборудование

Разрезать по секциям, для задания №1, при проведении промежуточной аттестации (для 1 варианта).



Разрезать по секциям, для задания №1, при проведении итоговой аттестации (для обоих вариантов).



Условия проведения (требования к специалистам)

Проверочная работа проводится индивидуально. На выполнение работы не отводится определенного времени, т.к. возможности и способности каждого учащегося субъективны и индивидуальны. Ответы педагог заносит в бланки.

Рекомендации по подготовке к работе

Инструкция учителю.

Каждая работа состоит из 5 заданий, которые выполняются без учета времени.

Вам необходимо:

1. Обеспечить каждого ученика проверочной работой, раздаточным материалом и ручкой.

2. Перед началом работы учащимся необходимо рассказать о цели проверочной работы, акцентируя внимание на особенности выполнения каждого задания.

3. Выполнять задания по порядку. Если учащемуся не удается выполнить некоторые задания, необходимо оказать ему помощь.

4. Проверить выполненные задания и оценить их в бальной системе.

5.Провести анализ усвоения учебного материала по предмету «Домоводство».

Учебно-методическое обеспечение учебного курса:

Основной учебник:

Воронкова В.В. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной школе VIII вида: пособие для учителя / В. В. Воронкова, С.А. Казакова. – М.: Гуманитарный центр ВЛАДОС, 2012.

Дидактические пособия для учащихся:

Презентации, раздаточный материал, демонстрационный материал

Дидактические и методические пособия для учителя:

1. Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (утверждена приказом Министерства просвещения РФ от 24.11.2022 г. № 1026)

2. Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29.12.2012г №273-ФЗ

3. Конвенция о правах инвалидов от 13.12.2006 г. №61/106

4. Федеральный закон от 24.11. 1995г №181-ФЗ (ред. От 24.04.22020) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»

5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 1.2.3685-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях,

осуществляющих образовательным деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г №2)