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

РАССМОТРЕНО
На заседании ШМО
Протокол №
_____
«31» августа 2026 г.
Руководитель ШМО
_____И.Ю. Максимюк

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УР, ВР
_____ Н.Г. Шамурина
«31» августа 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «СКОШ для учащихся с ОВЗ»
_____ О.В. Новикова
«01» сентября 2026 г.

Рабочая программа
по предмету «Домоводство»
для обучающихся с нарушением интеллекта
(АООП, вариант 2)

8т класс

Разработал и реализует
рабочую программу
Шипигузова Ольга Александровна,
учитель

2026 год

Пояснительная записка

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

1.Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29.12.2012г №273-ФЗ (ред. от 25.04.2026 (изм. и доп., вступ. 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. Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (утверждена приказом Министерства просвещения РФ от 24.11.2022 г. № 1026)

4. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (ФГОС УО) (утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2024 года №1599 (с изменениями от 8 ноября 2022 года).

5. Устав МАОУ «СКОШ для учащихся с ОВЗ»

6. Локальные акты МАОУ «СКОШ для учащихся с ОВЗ»

7. Учебный план МАОУ «СКОШ для учащихся с ОВЗ» на 2026 – 2027 учебный год

Цель обучения – повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Основные задачи:

– формирование умений обращаться с инвентарём и электроприборами;

– освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Принципы организации учебного процесса:

- *Принципы государственной политики РФ в области образования.*
- *Принцип коррекционно-развивающей направленности образовательного процесса,* обуславливающий развитие личности детей и расширение их «зоны ближайшего развития» с учетом особых образовательных потребностей.
- *Принцип преемственности* (взаимосвязь и непрерывность образования обучающихся класса на всех этапах обучения).
- *Принцип целостности содержания образования*, обеспечивающий наличие внутренних взаимосвязей и взаимозависимостей между отдельными предметными областями и учебными предметами, входящими в их состав.
- *Принцип направленности на формирование деятельности*, обеспечивающий возможность овладения обучающимися класса всеми видами доступной им предметно-практической деятельности, способами и приемами познавательной и учебной деятельности, коммуникативного общения и нормативным поведением.
- *Принцип переноса усвоенных знаний и умений, навыков и отношений*, сформированных в условиях учебной ситуации, в различные жизненные ситуации.
- *Принцип сотрудничества с семьей.*
- *Принцип психолого-педагогического изучения детей*.
- *Принцип учета онтогенетических закономерностей формирования психических функций и закономерностей психического развития детей класса.*
- *Принцип учета возрастных границ* (предполагает соответствие содержания образовательной программы уровню фактического и возрастного развития учеников класса).

– *Принцип интегрированного подхода к отбору содержания* (отбор разделов и тематического содержания программ, разработанных для определённой категории детей, которые в большей степени ориентированы на коррекцию и компенсацию имеющихся нарушений, а также отвечают особым образовательным потребностям и возможностям детей).

– *Принцип дозирования осваиваемых дидактических единиц* (продуманная регламентация объема изучаемого материала по всем разделам программы, учет реальных возможностей детей в его усвоении).

– *Принцип соблюдения тематической взаимосвязанности учебного материала* (системный подход в обучении и развитии обучающихся).

– *Принцип соблюдения линейности и концентричности.*

– *Принцип вариативности программного материала.*

– *Принцип единства диагностики и коррекции.*

Принцип индивидуально-дифференцированного подхода при проектировании и реализации программы.

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

В учебном плане предмет представлен 5 ч в неделю, 170 ч в год

Характеристика обучающихся

8 «т» класс состоит из 8 человек в возрасте 12-16 лет. Программа обучения: Адаптированная основная образовательная программа СИПР Вариант 2. Все ученики имеют инвалидность, у всех диагностирована умеренная умственная отсталость.

Речевое развитие характеризуется использованием предложений и пониманием смысла прочитанного. С опорой на картинку, по вопросам могут пересказать основные мысли текста. Четверо обучающихся читают словами, один – по слогам, один побуквенно.

Списывают с печатного и рукописного текста целыми словами и предложениями. Под диктовку не пишут. Грамматические задания выполняют с помощью учителя. Почерк разборчивый.

Счетно-вычислительные навыки сформированы в соответствии с программой. Наиболее эффективными средствами для привлечения внимания являются наглядный материал, изменение громкости, высоты голоса учителя. Темп на уроке медленный, полнота и правильность восприятия фрагментарная, узнавание объектов и явлений адекватное. Временные представления сформированы, последовательность событий понимают. Основные геометрические формы узнают. Восприятие величины сформировано. В пространстве ориентируются. Ориентация на листе бумаги сформирована.

Память развита недостаточно. Преобладает механическая, двигательная память. Средства, применяемые для развития памяти и лучшего запоминания материала: использование эмоционального окрашивания материала, наглядности, дидактических игр, структурирование материала, двигательной активности и т.д.

Понимают обращенную речь, выполняют простые инструкции. Словарный запас ограничен Мотивация низкая. В отношениях с окружающими доброжелательны. Соблюдают режимные и дисциплинарные требования. На уроках ведут себя активно. Владеют умениями и навыками поведения в обществе сверстников, взрослых.

Санитарно-гигиенические навыки сформированы. В дальнейшей образовательной, коррекционно-развивающей и воспитательной работе следует уделить внимание развитию познавательной сферы, эмоционально-волевой сферы, двигательной сферы, личностной сферы.

Предметные результаты

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

1. Базовый уровень (минимально обязательные результаты)

Учащийся научится (с различной степенью самостоятельности и с использованием необходимых средств альтернативной и дополнительной коммуникации, шаблонов, инструкций и поддержки взрослого):

В области поддержания порядка в личном пространстве:

Убирать свои вещи (верхнюю одежду, обувь, портфель) на определенное (знакомое) место по устной инструкции или с помощью зрительной подсказки (например, карточки-пиктограммы, фотографии).

Класть мусор (обертки, фантики) в урну.

Относить после еды свою посуду (тарелку, чашку) в раковину.

В области сервировки стола и приема пищи:

Раскладывать на столе хлеб, салфетки, столовые приборы (по образцу или с помощью взрослого).

Вытирать салфеткой пролитые жидкость или крошки со стола.

В области ухода за вещами:

Вешать одежду на стул или вешалку.

С помощью взрослого складывать одежду.

В области ухода за растениями/животными:

С помощью взрослого поливать комнатное растение (удерживать лейку, направлять струю воды).

Насыпать корм домашнему питомцу в миску по поручению взрослого.

В области выполнения простых поручений:

По просьбе взрослого принести/подать/отнести знакомый предмет (например, пульт от телевизора, книгу, тапочки).

Протирать тряпкой доступные поверхности (низкий столик, полку) по показу.

2. Повышенный уровень (индивидуально ориентированные результаты)

Учащийся получит возможность научиться (с меньшей степенью помощи взрослого):

В области поддержания порядка:

Самостоятельно, без напоминания, убирать свои вещи на место после возвращения из школы или раздевания.

Заправлять после сна свою постель (с минимальной помощью: расправить одеяло, поправить подушку).

Расставлять книги на полке, раскладывать предметы по ящикам.

В области сервировки стола и приема пищи:

Самостоятельно накрывать на стол для себя или членов семьи по образцу (тарелка, ложка, вилка, чашка).

Мыть за собой посуду (ополоснуть чашку, тарелку под проточной водой).

Вытирать посуду после мытья.

В области ухода за вещами и помещением:

Аккуратно складывать свою одежду в шкаф.

Подметать пол в своей комнате веником или пользоваться щеткой для сбора мусора.

Пылесосить ковер (под руководством взрослого).

Вытирать пыль с мебели.

В области ухода за растениями/животными:

Самостоятельно поливать 1-2 определенных комнатных растения, соблюдая меру.

Помогать мыть миску для корма домашнего питомца.

В области выполнения поручений:

Выполнять двухэтапные поручения (например, «Возьми грязную футболку и положи ее в стиральную машину»).

Проявлять инициативу в выполнении простых бытовых дел (например, увидев рассыпанные крупы, сообщить об этом взрослому и помочь собрать).

Календарно-тематическое планирование

	Тема	Урок	Количество часов	Количество контрольных и практических работ
1	**Тема 1. Покупки.**	Урок 1. Планирование покупок.	1	
		Урок 2. Планирование покупок.		
		Урок 3. Выбор места совершения покупок.	1	
		Урок 4. Выбор места совершения покупок.		
		Урок 5. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1	
		Урок 6. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.		1
		Урок 7. Экскурсия в промтоварный магазин.		1
		Урок 8. Экскурсия в промтоварный магазин.		1
		Урок 9. Экскурсия в магазин одежды		1
		Урок 10. Экскурсия в магазин одежды		1
		Урок 11. Нахождение нужного товара в магазине		1
		Урок 12. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара	1	
		Урок 13. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара		
		Урок 14. Складывание продуктов в сумку.		1
		Урок 15. 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	1	

		сдачи, складывание покупок в сумку.		
		Урок 16. 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.	1	
		Урок 17. 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.	1	
		Урок 18. Раскладывание продуктов в места хранения.	1	
		Урок 19. Раскладывание продуктов в места хранения.		1
	Тема 2. «Обращение с кухонным инвентарем»	Урок 20. Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1	
		Урок 21. Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1	
		Урок 22. Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1	
		Урок 23. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка,	1	

		венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка).		
		Урок 24. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка).		
		Урок 25. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка).	1	
		Урок 26. Различение чистой и грязной посуды.	1	
		Урок 27. Различение чистой и грязной посуды.		1
		Урок 28. Очищение остатков пищи с посуды.	1	
		Урок 29. Очищение остатков пищи с посуды.		1
		Урок 30. Замачивание посуды	1	
		Урок 31. Замачивание посуды		1
		Урок 32. Протирание посуды губкой.	1	
		Урок 33. Чистка посуды.	1	
		Урок 34. Ополаскивание посуды.	1	
		Урок 35. Сушка посуды	1	
		Урок 36. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	1	
		Урок 37. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды	1	

		моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка		
		Урок 38. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка		1
		Урок 39. Обращение с бытовыми приборами.	1	
		Урок 40. Обращение с бытовыми приборами.		1
		Урок 41. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник).		1
		Урок 42. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник).	1	
		Урок 43. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник).	1	
		Урок 44. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1	
		Урок 45. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором	1	
		Урок 46. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором		1
		Урок 47. Мытье бытовых приборов	1	
		Урок 48. Мытье бытовых приборов		1
		Урок 49. Хранение посуды и бытовых приборов	1	
		Урок 50. Хранение посуды и бытовых приборов	1	
		Урок 51. Накрывание на стол. Выбор посуды и бытовых приборов.	1	

		Урок 52. Накрывание на стол. Выбор посуды и бытовых приборов.		1
		Урок 53. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1	
		Урок 54. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.		1
		Урок 55. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставлению блюд.	1	
		Урок 56. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставлению блюд.		1
		Урок 57. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставлению блюд.		
	Тема 3. Приготовление пищи	Урок 58. Виды продуктов питания. Правила хранения продуктов и готовой пищи.	1	
		Урок 59. Виды продуктов питания. Правила хранения продуктов и готовой пищи.	1	
		Урок 60. Подготовка к приготовлению блюда	1	
		Урок 61. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	
		Урок 62. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	

		Урок 63. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.		1
		Урок 64. Обработка продуктов. Мытье продуктов.	1	
		Урок 65. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами)	1	
		Урок 66. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами)		1
		Урок 67. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами)	1	
		Урок 68. Натирание продуктов на терке	1	
		Урок 69. Натирание продуктов на терке		1
		Урок 70. Натирание продуктов на терке		1
		Урок 71. Раскатывание теста.	1	
		Урок 72. Раскатывание теста.		1
		Урок 73. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером)	1	
		Урок 74. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером)	1	
		Урок 75. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером)		1
		Урок 76. 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	1	
		Урок 77. Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка	1	

		кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта		
		Урок 78. 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	1	
		Урок 79. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определённое время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание продукта.	1	
		Урок 80. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определённое время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание продукта.	1	
		Урок 81. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка	1	

		сковороды на конфорку, установка таймера на определённое время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание продукта.		
		Урок 82. 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.	1	
		Урок 83. 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.	1	
		Урок 84. 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.	1	
		Урок 85. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1	
		Урок 86. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор	1	

		продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.		
		Урок 87. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.	1	
		Урок 88. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.	1	
		Урок 89. 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).	1	
		Урок 90. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб,	1	

		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).		
		Урок 91. 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).	1	
		Урок 92. 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).	1	
		Урок 93. 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).		1
		Урок 94. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря		1

		(салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.		
		Урок 95. 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.	1	
		Урок 96. 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.	1	
		Урок 97. 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),	1	

		нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.		
		Урок 98. 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.	1	
		Урок 99. 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.	1	
		Урок 100. 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.	1	

		Урок 101. 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.	1	
		Урок 102. 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.	1	
	Тема 4. Уход за вещами	Урок 103. Значение чистой одежды для здоровья человека.	1	
		Урок 104. Виды одежды (личная, школьная, домашняя). Предметы и средства по уходу за одеждой.		
		Урок 105. Виды одежды (личная, школьная, домашняя). Предметы и средства по уходу за одеждой.		
		Урок 106. Ежедневный уход за одеждой: общие правила.		
		Урок 107. Способы размещения одежды. Практическая работа.		
		Урок 108. Способы размещения одежды. Практическая работа.		
		Урок 109. Уборка сезонной одежды. Хранение		

		Урок 110. Мелкий ремонт одежды: подготовительные работы.		
		Урок 111. Мелкий ремонт одежды: подготовительные работы.		
		Урок 112. Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.		
		Урок 113. Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	
		Урок 114. Замачивание белья.	.1	
		Урок 115. Застирывание белья.	1	
		Урок 116. Полоскание белья.	1	
		Урок 117. Выжимание белья.	1	
		Урок 118. Вывешивание белья на просушку.	1	
		Урок 119. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выживание белья, вывешивание белья на просушку.	1	
		Урок 120. Ручная стирка изделий. Практическая работа		
		Урок 121. Ручная стирка изделий. Практическая работа		
		Урок 122. Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регулятором температуры и продолжительности стирки).	1	
		Урок 123. Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель	1	

		с кнопками запуска машины и регулятором температуры и продолжительности стирки).		
		Урок 124. Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регулятором температуры и продолжительности стирки).	1	
		Урок 125. Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины.	1	
		Урок 126. Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины.	1	
		Урок 127. Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины.	1	
		Урок 128. Установка программы и температурного режима.	1	
		Урок 129. Установка программы и температурного режима.	1	
		Урок 130. Мытье и сушка машины.	1	
		Урок 131. Мытье и сушка машины.	1	
		Урок 132. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины,	1	

		отключение машины, вынимание белья.		
		Урок 133. 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.	1	
		Урок 134. Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).		
		Урок 135. Утюжка прямого белья (носовой платок, полотенце). Практическая работа.		
		Урок 136. Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движение руки с утюгом, складывание белья.		
		Урок 137. Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движение руки с утюгом, складывание белья.		
		Урок 138. Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движение руки с утюгом, складывание белья.		

		Урок 139. Складывание белья и одежды.		
		Урок 140. Вывешивание одежды на «плечики».		
		Урок 141. Чистка одежды.		
		Урок 142. Повседневный уход за обувью: порядок и правила.	1	
		Урок 143. Повседневный уход за обувью. Практическая работа.		1
		Урок 145. Назначение обуви. Выбор обуви в зависимости от ее функционального назначения.	1	
		Урок 146. Назначение обуви. Выбор обуви в зависимости от ее функционального назначения.	1	
		Урок 147. Способы сушки мокрой обуви	1	
		Урок 148. Способы сушки мокрой обуви	1	
		Урок 149. Уход за обувью из замши. Практическая работа.		1
		Урок 150. Значение сменной обуви в школе и дома.	1	
		Урок 151. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой.	1	
		Урок 152. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой.	1	
		Урок 153. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой.	1	
		Урок 154. Просушивание обуви.	1	
		Урок 155. Соблюдение последовательности действий	1	

		при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.		
		Урок 156. 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.	1	
		Урок 157. 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.	1	
	Тема 5. Уборка помещения и территории	Урок 158. Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1	
		Урок 159. Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.		1
		Урок 160. Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1	
		Урок 161. Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.		1
		Урок 162. Вытирание поверхности мебели	1	
		Урок 163. 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,	1	

		раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.		
		Урок 164. 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.		1
		Урок 165. 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.		1
		Урок 166. 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.		1
		Урок 167. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место.		1
		Урок 168. Уборка пола. Заметание мусора на совок.		1

		Урок 169. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.	1	
		Урок 170. Итоговый урок		1

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.

Наведи порядок.
Инструкция указана на карточке.

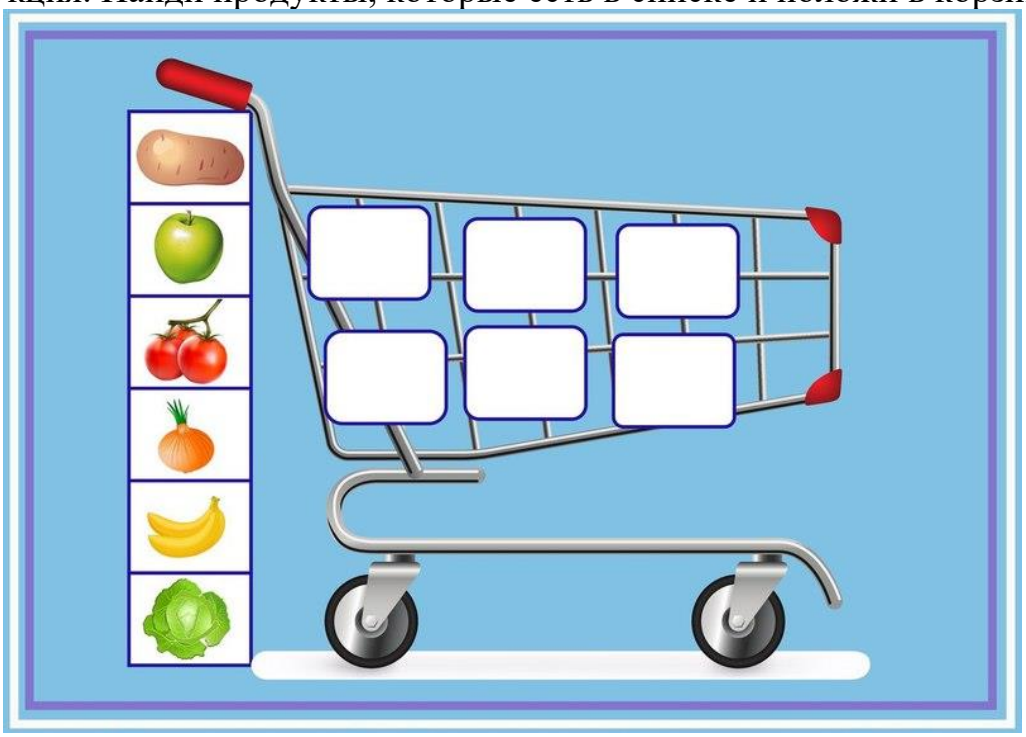


Сформированность трудовых умений.
Инструкция**.** Практическое задание уборка поверхности стола.

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.

Наведи порядок.
Инструкция. Разложи предметы на свои места. Карандаши в пенал, игрушки в коробку.

Сформированность трудовых умений.
Инструкция**.** Практическое задание уборка поверхности стола

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.

Наведи порядок.
Инструкция. Покажи, как правильно хранить одежду (складывает в стопку, вывешивает на плечики).

Сформированность трудовых умений.
Инструкция**.** Практическое задание уборка поверхности пола.

II вариант.

Различение магазинов по видам.

Инструкция. Правильно отправь товар 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.

Наведи порядок.
Инструкция. Покажи, как правильно хранить белье. (Складывает стопкой полотенца)

Сформированность трудовых умений.
Инструкция**.** Практическое задание уборка поверхности пола.

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».