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

РАССМОТРЕНО
На заседании ШМО
Протокол № 1
«31» августа 2026 г.
Руководитель ШМО
_____И.Ю. Максимюк

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УР
_____ Н.Г. Шамурина
«31» 08 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «СКОШ для учащихся с ОВЗ»
_____ О.В. Новикова
«1» 09 2026 г.

Рабочая программа
по предмету «Домоводство»

для обучающихся с нарушением интеллекта
(АООП, вариант 2)

10д класс

2026 – 2027 учебный год

Разработал и реализует
рабочую программу
Сибирякова Инга Аркадьевна, 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 (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. 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.

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

Основные задачи:

– формировать умение обращаться с инвентарём и электроприборами;

– содействовать освоению 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 10д класса

10д класс состоит из 9 учащихся (4 девочки и 5 мальчика) в возрасте 15 – 19 лет, которые обучаются по специальным индивидуальным программам развития. У всех учащихся диагностирована умеренная умственная отсталость (F71), что проявляется в значительных особенностях психофизического развития, 1 учащийся – с РАС.

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, один учащийся не читает, не говорит.

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.

Социально-бытовые навыки сформированы. Индивидуальные различия внутри класса не значительны – учащиеся могут выполнять простые инструкции и поручения до необходимости сопровождения и многократного повторения. Обучение строится на принципах практической направленности, повторяемости материала и тесной связи с жизненными ситуациями с использованием визуальной поддержки и пошагового инструктажа.

Личностные результаты

Личностные результаты рассматриваются как овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для самостоятельной жизни и взаимодействия с окружающими. Оценка личностных результатов осуществляется в ходе наблюдений в урочной и внеурочной деятельности.

1. Осознание себя как члена семьи и общества

- Имеет представление о своей роли в семье (сын, дочь, брат, сестра), осознаёт свои обязанности по дому.
- Проявляет уважительное отношение к старшим, членам семьи, одноклассникам, педагогам.

- Понимает необходимость заботы о близких и готовности оказывать им посильную помощь.
- Соблюдает общепринятые нормы поведения в школе, дома, в общественных местах (магазин, транспорт, улица).

2. Развитие самостоятельности и навыков самообслуживания

- Проявляет стремление к самостоятельности в выполнении бытовых дел (приготовление пищи, уборка, уход за одеждой и обувью).
- Осознаёт свои возможности и границы, обращается за помощью при затруднениях.
- Доводит начатое дело до конца, проявляет усидчивость и аккуратность.
- Умеет организовать своё рабочее место, планировать последовательность действий с опорой на визуальные алгоритмы.

3. Формирование положительного отношения к труду

- Проявляет интерес и желание выполнять хозяйственно-бытовые поручения, испытывает удовлетворение от результатов своего труда.
- Понимает важность поддержания порядка и чистоты для здоровья, комфорта и сохранности вещей.
- Бережно относится к продуктам, одежде, обуви, посуде, бытовым приборам и материалам.
- Проявляет инициативу в выполнении простых бытовых дел (помочь накрыть на стол, убрать посуду, полить цветы).

4. Формирование основ безопасного и здорового образа жизни

- Понимает и соблюдает правила безопасного обращения с электроприборами, горячей посудой, моющими средствами.
- Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи, уборке, уходе за вещами.
- Осознаёт значение чистоты одежды, обуви, помещения для сохранения здоровья.
- Умеет действовать в простых бытовых опасных ситуациях (выключить плиту, позвать на помощь).

5. Развитие социально-коммуникативных навыков

- Вступает в контакт и взаимодействует с педагогом и сверстниками в процессе совместной бытовой деятельности.
- Использует доступные средства коммуникации (речь, жесты, пиктограммы) для выражения просьб, сообщения о своих действиях и результатах.
- Соблюдает очерёдность и правила совместной работы, умеет договариваться и распределять обязанности.
- Адекватно реагирует на оценку педагога (одобрение, замечание), принимает помощь и поддержку.

6. Формирование ответственности и бережливости

- Осознаёт ответственность за сохранность личных вещей, школьного имущества, продуктов.
- Проявляет бережное отношение к воде, электроэнергии, моющим средствам, продуктам питания.
- Понимает, что его действия могут влиять на порядок и уют в доме, в классе, в школе.

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).

Формирование базовых учебных действий (БУД)

Коммуникативные учебные действия

-Вступать в контакт (инициировать общение) с педагогом и знакомыми сверстниками по поводу выполнения бытового задания (спросить, показать, попросить, сообщить о результате).

-Понимать и адекватно реагировать на простые инструкции, вопросы, просьбы взрослого (например: «Принеси тарелку», «Выключи чайник», «Покажи, где лежит тряпка», «Помой руки», «Накрой на стол»).

-Использовать доступные средства коммуникации (речь, отдельные слова, жесты, пиктограммы, таблички, карточки) для выражения своих потребностей, ответов, результатов деятельности.

-Соблюдать очерёдность и правила совместной работы (подождать, пока товарищ выполнит своё действие, затем сделать своё).

-Обращаться за помощью при затруднениях словесно или с использованием средств альтернативной коммуникации.

Регулятивные учебные действия

-Принимать и удерживать цель деятельности (например: «Будем мыть посуду», «Сейчас готовим салат», «Нужно постирать вещи») на протяжении 5–10 минут (с постепенным увеличением времени).

-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, стирки).

-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.

-Оценивать результат своей работы (сравнивать с образцом, показывать, что получилось хорошо) с помощью педагога.

Познавательные учебные действия

-Узнавать и различать предметы бытового назначения (посуду, кухонный инвентарь, бытовые приборы, средства ухода, моющие средства) по внешнему виду, названию, функции, назначению.

-Классифицировать предметы по заданному признаку (посуда для сервировки – для приготовления, одежда летняя – зимняя, продукты для салата – для супа, моющие средства для посуды – для стирки).

-Устанавливать простые причинно-следственные связи на доступном уровне (грязная посуда – нужно помыть; мокрые вещи – надо высушить; продукты испортились – их нельзя есть; чистая одежда – здоровье).

-Ориентироваться в пространстве (кухня, шкаф, полка, холодильник, стол) и во времени (сначала – потом, до – после, перед работой – после работы) с помощью ориентировок и визуальных опор.

-Узнавать изученные объекты в натуральном виде, на картинках, фотографиях, в мультимедийных презентациях, соотносить их с реальными бытовыми ситуациями.

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 сдачи, складывание покупок в сумку.	1	
		Урок 16. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту,	1	

		ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.		
		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, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка).	1	
		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 моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	1	
		Урок 38. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды,		1

		намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка		
		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	1	

		продуктов кубиками (кольцами, полукольцами)		
		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 кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта	1	
		Урок 78. Соблюдение последовательности действий	1	

		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		
		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 сковороды на конфорку, установка таймера на определённое время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание продукта.	1	

		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 продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на	1	

		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, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом,	1	

		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 (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление		1

		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), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.	1	
		Урок 98. Соблюдение последовательности действий	1	

		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.		
		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	1	

		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.		
		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 с кнопками запуска машины и регулятором температуры и продолжительности стирки).	1	
		Урок 124. Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение	1	

		для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регулятором температуры и продолжительности стирки).		
		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, отключение машины, вынимание белья.	1	
		Урок 133. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед	1	

		стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.		
		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 при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка,	1	

		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, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.	1	

		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,	1	

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

Воспитательный потенциал предмета реализуется через практическую хозяйственно-бытовую деятельность и направлен на формирование у обучающихся ценностного отношения к труду, семье, здоровью, материальным и духовным ценностям, подготовку к самостоятельной жизни. В процессе занятий у детей воспитывается ответственность за порученное дело, умение доводить начатое до конца, аккуратность и бережливость при обращении с вещами, продуктами, бытовой техникой. Формируются навыки самостоятельности в самообслуживании, уходе за одеждой и обувью, приготовлении пищи, организации быта, а также осознанное отношение к личной гигиене и безопасности в быту. Через совместные бытовые дела (сервировка стола, уборка, приготовление пищи) развиваются коммуникативные навыки, умение работать в коллективе и оказывать взаимопомощь. Воспитывается уважение к труду родителей и близких, готовность помогать по дому, заботливое отношение к членам семьи и окружающим людям, что является важной основой для успешной социальной адаптации и интеграции в общество.

КИМ
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.

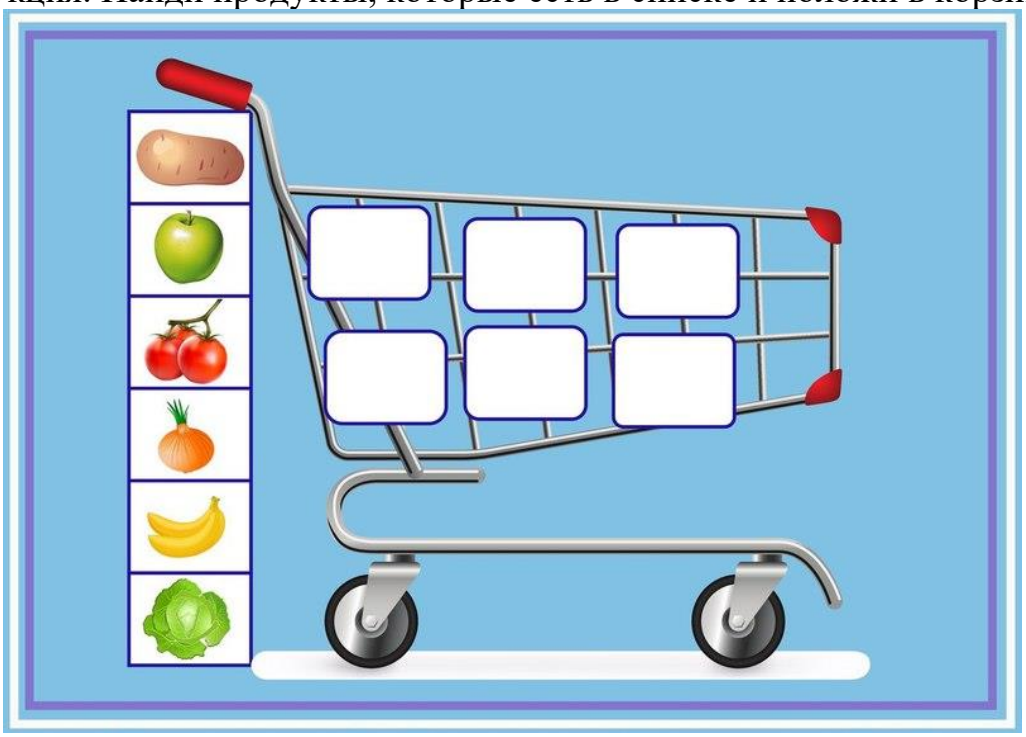


Сформированность трудовых умений.
Инструкция**.** Практическое задание уборка поверхности стола.

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».

Учебно-методическое обеспечение

2.1. Программы и методические пособия для учителя

№	Название	Автор(ы)	Издательство, год
1	Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида. 5–9 классы. Сборник 1	Под ред. И.М. Бгажноковой	М.: Просвещение, 2005, 2010, 2013, 2015
2	Домоводство. Программы специальных (коррекционных) учреждений VIII вида. 5–9 классы	И.М. Бгажнокова, Л.В. Гомилка	М.: Просвещение, 2005
3	Социально-бытовая ориентировка. 5–9 классы	В.В. Воронкова	М.: ВЛАДОС, 2010

2.2. Учебные и практические пособия

№	Название	Автор(ы)	Издательство, год
1	Уроки СБО. Учебное пособие для 5 класса специальных (коррекционных) учебных заведений	О.Б. Жестовская	М.: ВЛАДОС, 2014
2	Основы кулинарии. Учебник для 7–9 классов общеобразовательных учреждений	В.И. Ермакова	М.: Просвещение, 2000
3	Окружающий мир. Учебник для специальных (коррекционных) учреждений VIII вида	С.В. Кудрина	М.: ВЛАДОС, 2012

Дидактические и наглядные материалы

Печатные пособия

- Магнитная доска, наборное полотно.
- Предметные и сюжетные картинки в соответствии с тематикой по предмету.
- Карточки с изображениями:

– предметов уборочного инвентаря;
– мебели;
– постельного белья, одежды, обуви;
– бытовой техники;
– посуды;
– продуктов питания.

- Карточки для индивидуальной работы.
- Графические средства для альтернативной коммуникации: пиктограммы, схемы, алгоритмы действий (мытьё посуды, чистка овощей, сервировка стола, стирка и др.).

- Раздаточный материал для выполнения практических заданий (списки покупок, карточки с заданиями по сортировке, классификации).
- Инструкционные карты и технологические карты приготовления блюд.
- Шаблоны для заполнения (списки продуктов, чек-листы уборки).

3.2. Технические средства обучения

- Персональный ноутбук / компьютер.
- Мультимедийный проектор и экран.
- Мультимедийные (цифровые) образовательные ресурсы, соответствующие содержанию программы.
- Аудио- и видеоматериалы: учебные фильмы, презентации, демонстрационные ролики по темам «Покупки», «Приготовление пищи», «Уход за вещами», «Уборка помещений».

Материально-техническое оснащение кабинета (зоны домоводства)

4.1. Кухонное оборудование и инвентарь

- Электрическая плита, электрический чайник.
- Холодильник.
- Посудомоечная машина (при наличии).
- Кухонная посуда: кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, чашки, стаканы, ложки, вилки, ножи.
- Кухонные принадлежности: терка, венчик, овощечистка, разделочные доски, шумовка, половник, лопатка, пресс для чеснока, открывалка.
- Бытовые приборы: блендер, миксер, тостер, кухонный комбайн.
- Весы, мерные стаканы, таймер.

4.2. Оборудование для ухода за вещами и уборки

- Стиральная машина (для демонстрации и практических занятий).
- Гладильная доска, утюг.
- Тазы для ручной стирки.
- Вёдра, швабры, совки, веники, щётки.
- Пылесос.
- Тряпки, губки, моющие средства, средства для чистки обуви.
- Ёмкости для хранения моющих средств.

4.3. Мебель и оснащение кабинета

- Столы и стулья для практических занятий.
- Шкафы для хранения посуды, инвентаря, дидактических материалов.
- Вешалки для одежды, плечики.
- Полки для хранения продуктов (учебных муляжей).
- Урны для мусора.

Контрольно-измерительные материалы (КИМ)

В состав УМО входят разработанные контрольно-измерительные материалы для проведения промежуточной и итоговой аттестации учащихся:

- **Промежуточная аттестация** (I и II варианты):
  1. Подбор покупок по списку (узнавание продуктов).
  2. Узнавание и различение кухонного инвентаря.
  3. Первичная обработка овощей (практическое задание).
  4. Наведение порядка (классификация, раскладывание предметов).
  5. Сформированность трудовых умений (уборка поверхности стола).
- **Итоговая аттестация** (I и II варианты):
  1. Различение магазинов по видам.
  2. Узнавание и различение кухонного инвентаря (чайная посуда).

3. Первичная обработка овощей (практическое задание).
4. Наведение порядка (хранение одежды, белья).
5. Сформированность трудовых умений (уборка поверхности пола).

- **Дополнительный раздаточный материал**: карточки с изображениями товаров и магазинов для заданий на классификацию.