

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ**  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Советская средняя общеобразовательная школа»  
Бугурусланского района Оренбургской области

Утверждена приказом от 29.08.2024 №167

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебного предмета**  
**«ДОМОВОДСТВО»**  
**6 класс (ФГОС ОВЗ УО, вариант2)**

с. Советское.

## **I. Пояснительная записка**

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена на основании адаптированной основной общеобразовательной программы (далее АООП) для обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями развития, разработана в соответствии с требованиями федеральной государственной общеобразовательной системы (далее ФГОС).

Определение одного из вариантов АООП образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) осуществляется на основе рекомендаций психолого – медико – педагогической комиссии (далее ПМПК), сформулированных по результатам его комплексного обследования, с учетом индивидуального плана развития (далее ИПР). Программа предназначена для работы с учащимися 6 класса и рассчитана на подготовку учащихся с интеллектуальными нарушениями к доступной работе по дому. Программа рассчитана на 170 часа (5 часов в неделю).

Овладение простейшими хозяйственно-бытовыми навыками не только снижает зависимость ребенка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

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

### **Основные задачи:**

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

## **II. Общая характеристика учебного предмета**

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности обучающихся и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

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

В учебном плане предмет представлен на 6 год обучения.

Материально-техническое оснащение учебного предмета "Домоводство" предусматривает: дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки

белья, глажения белья.

оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковровиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тjапки, лопаты, грабли), тачки, лейки.

### III. Описание места учебного предмета в учебном плане

Предмет «Домоводство» входит в обязательную часть учебного плана адаптированной основной образовательной программы для обучающихся с умственной отсталостью (2 вариант) и реализуется в урочной деятельности в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами. Рабочая программа разрабатывается и реализуется 1 год.

Учебный предмет	Часов в неделю	Год
Домоводство	5 часов	170 часов

### IV. Основные направления коррекционной работы:

1. Коррекция переключаемости и распределения внимания.
2. Коррекция логического мышления, зрительной и вербальной памяти.
3. Коррекция слухового и зрительного восприятия.
4. Коррекция произвольного внимания.
5. Коррекция мышц мелкой моторики.
6. Развитие самостоятельности, аккуратности

### V. Планируемые результаты освоения учебного материала в 6 классе.

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит *личностным* результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения

основной цели современного образования — введения обучающихся с умственной отсталостью в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

**Личностные результаты** освоения программы по домоводству в 6 классе (II вариант) включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

***Возможные личностные результаты:***

- Оценивать жизненные ситуации (поступки людей) с точки зрения общепринятых норм и ценностей: в предложенных ситуациях отмечать конкретные поступки, которые можно оценить как хорошие или плохие.
- Объяснять с позиции общечеловеческих нравственных ценностей, почему конкретные поступки можно оценить как хорошие или плохие.
- Самостоятельно определять и высказывать самые простые общие для всех людей правила поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей).
- В предложенных ситуациях, опираясь на общие для всех простые правила поведения, делать выбор, какой поступок совершить.

**К концу 6 класса обучающийся получит возможность научиться:**

**Предметные результаты:**

- ориентироваться в классе, в помещениях школы.
- соблюдение правил учебного поведения.
- обращение за разрешением к взрослым, когда ситуация этого требует.
- представление о частях дома (стена, крыша, окно, дверь, потолок, пол).
- представление об убранстве дома, о предметах мебели (стол, стул, диван, шкаф, полка, кресло, кровать, табурет, комод).
- представление о предметах посуды, предназначенных для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).
- представление об электроприборах (телевизор, утюг, лампа, вентилятор, обогреватель, электрический чайник).
- ориентация во дворе.
- представления о профессиях людей, работающих в школе.
- представления о школьных принадлежностях (школьная доска, парта, мел, ранец, учебник, тетрадь, дневник, карандаш, точилка, резинка, фломастер, пенал, ручка, линейка, краски, кисточка, пластилин и т.д.).
- представление о часах.
- представление об электронных устройствах (телефон, компьютер, планшет).

- представление о территории двора (место для отдыха, игровая площадка, спортивная площадка, место для парковки автомобилей, место для сушки белья, место для выбивания ковров, место для контейнеров с мусором, газон).
- представление о благоустройстве квартиры (отопление, канализация, водоснабжение, электроснабжение).
- умение вести себя в случаях чрезвычайной ситуации (отсутствие света, воды и т.д.).

## **VI. Содержание программного материала**

Программа представлена следующими разделами:

### ***Покупки.***

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.

Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

### ***Обращение с кухонным инвентарем.***

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами.

Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.

Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола:

накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

## ***Приготовление пищи.***

Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.

Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.

Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.

Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка

противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).

Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

### ***Уход за вещами***

*Ручная стирка.* Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья.

Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

*Машинная стирка.* Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например):

белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытьё и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

*Глажение утюгом.* Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша

пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды.

Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды.

Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

### ***Уборка помещения.***

*Уборка мебели.* Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

*Уборка пола.* Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса.

Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага;

нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

*Мытье стекла (зеркала).* Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

### ***Уборка территории.***

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

## VII. Тематическое планирование по предмету домоводству в 6 классе

№	Содержание тем	Кол-во часов
1	Вводный	1
2	Покупки	11
3	Обращение с кухонным инвентарем	23
4	Приготовление пищи	29
5	Уход за вещами	38
6	Уборка помещений и территории	68
	Всего	170 часов

## VIII. Календарно-тематическое планирование по предмету домоводству в 6 классе

№	Содержание тем	Кол-во часов	Дата проведения	
			По плану	По факту
1	Вводный	1		
	<b>Покупки</b>			
2	Правила поведения в магазине	1		
3	Продуктовый магазин	1		
4	Продуктовый магазин самообслуживания.	1		
5	Отделы продуктового магазина	1		
6	Промтоварный магазин	1		
7	Промтоварный магазин (специализированный)	1		
8	Планирование покупки в продуктовом магазине	1		
9	Планирование покупки в продуктовом магазине	1		
10	Выбор места совершения покупок	1		
11	Экскурсия в продуктовый магазин	1		
12	Экскурсия в промтоварный магазин	1		

№	Содержание тем	Кол-во часов	Дата проведения	
			По плану	По факту
	<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>			
13	Посуда столовая	1		
14	Посуда кухонная	1		
15	Солонка, перечница, молочник	1		
16	Экскурсия в магазин (отдел хозяйственные товары)	1		
17	Обращение с посудой	1		
18	Моющие средства для мытья посуды	1		
19	Экскурсия в магазин (отдел хозяйственные товары)	1		
20	Этапы мытья посуды	1		
21	Мытье столовой посуды	1		
22	Мытье кухонной посуды	1		
23	Экскурсия в школьную столовую	1		
24	Различение предметов посуды для сервировки стола	1		
25	Сервировка стола к завтраку	1		
26	Кухонная посуда – кастрюли	1		
27	Кухонная посуда - сковороды	1		
28	Кухонные принадлежности - шумовка	1		
29	Кухонные принадлежности - лопаточка	1		
30	Кухонные принадлежности - воронки	1		
31	Кухонные принадлежности – подставки под горячую посуду	1		
32	Электрическая плита (техника безопасности, уход)	1		
33	Электрическая плита (включение и выключение)	1		
34	Микроволновая печь (техника безопасности, уход)	1		
35	Микроволновая печь (включение, выключение)	1		
	<b>Приготовление пищи</b>			
36	Питание человека	1		
37	Питание человека (полезные и вредные продукты)	1		
38	Экскурсия в школьную столовую	1		
39	Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи	1		

№	Содержание тем	Кол-во часов	Дата проведения	
			По плану	По факту
40	Мытье рук	1		
41	Техника безопасности при приготовлении пищи	1		
42	Подготовка к приготовлению блюда	1		
43	Подготовка к приготовлению блюда	1		
44	Чай	1		
45	Приготовление чая в чашке (пакетированного)	1		
46	Заваривание чая	1		
47	Заваривание чая с травами	1		
48	Приготовление какао	1		
49	Нарезка хлеба для бутербродов	1		
50	Приготовление бутербродов – хлеб с вареньем	1		
51.	Приготовление бутербродов – хлеб с маслом	1		
52.	Приготовление бутербродов – хлеб с маслом, колбасой	1		
53.	Приготовление бутербродов – хлеб с маслом, сыром	1		
54.	Приготовление бутербродов – хлеб с маслом, сыром, колбасой	1		
55.	Приготовление горячих бутербродов – хлеб с маслом и колбасой	1		
56.	Приготовление горячих бутербродов – хлеб с маслом и сыром	1		
57.	Приготовление горячих бутербродов – хлеб с маслом, сыром и колбасой	1		
58.	Яйца, виды	1		
59.	Выбор яиц из других продуктов	1		
60.	Выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка)	1		
61.	Варка яиц (последовательность действий)	1		
62.	Варка яиц (практическая работа)	1		
63.	Варка яиц (практическая работа)	1		
64.	Блюда из вареных яиц	1		
	<b>Уход за вещами</b>			
65.	Значение опрятного вида человека	1		
66.	Виды одежды по сезону	1		
67.	Виды одежды по назначению	1		

№	Содержание тем	Кол-во часов	Дата проведения	
			По плану	По факту
68.	Уход за одеждой – складывание футболки	1		
69.	Уход за одеждой – складывание рубашки, блузки	1		
70.	Уход за одеждой – складывание платья	1		
71.	Уход за одеждой – складывание брюк	1		
72.	Уход за одеждой – развешивание на вешалки	1		
73.	Уход за одеждой – складывание одежды на полку	1		
74.	Уход за одеждой – стирка (ручная)	1		
75.	Сушка белья, приспособления для сушки белья	1		
76.	Правила хранения белья до стирки	1		
77.	Моющие средства для стирки	1		
78.	Инвентарь для ручной стирки	1		
79.	Этапы ручной стирки – наполнение емкости водой	1		
80.	Этапы ручной стирки – выбор моющего средства и отмеривание замачивание белья	1		
81.	Промежуточная аттестация. Собеседование.	1		
82.	Этапы ручной стирки – застирывание белья	1		
83.	Этапы ручной стирки – полоскание белья	1		
84.	Этапы ручной стирки – выжимание белья	1		
85.	Этапы ручной стирки – вывешивание белья на просушку	1		
86.	Стирка носков	1		
87.	Стирка носков	1		
88.	Стирка носков	1		
89.	Стирка платков	1		
90.	Стирка платков	1		
91.	Значение обуви	1		
92.	Виды обуви по сезону	1		
93.	Виды обуви по назначению	1		
94.	Уход за обувью	1		
95.	Ежедневный уход за обувью	1		

№	Содержание тем	Кол-во часов	Дата проведения	
			По плану	По факту
96	Уход за мокрой обувью	1		
97	Уход за грязной обувью	1		
98.	Протирание обуви сухой тряпкой	1		
99	Протирание обуви влажной тряпкой	1		
100	Мытье резиновых сапогов	1		
101.	Головные уборы	1		
102.	Уход за головными уборами	1		
	<b>Уборка помещений и территории</b>			
103.	Жилище сельское	1		
104.	Жилище городское	1		
105.	Помещения квартиры	1		
106.	Жилые помещения квартиры	1		
107.	Нежилые помещения квартиры	1		
108.	Уборка комнаты	1		
109.	Инвентарь для уборки комнаты	1		
110.	Заправка кровати	1		
111.	Заправка кровати	1		
112.	Заправка кровати	1		
113.	Смена постельного белья	1		
114.	Смена постельного белья	1		
115.	Уборка с поверхности стола после занятия художественным творчеством	1		
116.	Уборка с поверхности стола после занятия художественным творчеством	1		
117.	Вытирание пыли с поверхности стола	1		
118.	Вытирание пыли с полированной мебели	1		
119.	Вытирание пыли с деревянной мебели	1		
120.	Вытирание пыли с подоконника	1		
121.	Вытирание пыли с батареи	1		
122.	Вытирание пыли с настольной лампы	1		
123.	Вытирание пыли с поверхностей кровати	1		

№	Содержание тем	Кол-во часов	Дата проведения	
			По плану	По факту
124.	Складывание книг на полку	1		
125.	Складывание книг в стопку	1		
126.	Зеркало в комнате	1		
127.	Уход за зеркалом в комнате	1		
128.	Правила безопасности при использовании средств по уходу за зеркалом и стеклом	1		
129.	Мытье зеркала моющим средством	1		
130.	Мытье зеркала моющим средством	1		
131.	Уход за окном	1		
132.	Мытье окна в комнате	1		
133.	Мытье окна в комнате	1		
134.	Подметание пола	1		
135.	Подметание пола	1		
136.	Встряхивание прикроватного коврика	1		
137.	Различение основных частей пылесоса.	1		
138.	Подготовка пылесоса к работе	1		
139.	Чистка поверхности пола пылесосом	1		
140.	Чистка ковра пылесосом	1		
141.	Чистка ковра пылесосом	1		
142.	Чистка дивана пылесосом	1		
143.	Чистка кресла пылесосом	1		
144.	Чистка ковровина пылесосом	1		
145.	Мытье пола	1		
146.	Напольные покрытия в комнате	1		
147.	Инвентарь для мытья пола	1		
148.	Моющие средства для мытья пола	1		
149.	Последовательность действий при мытье пола	1		
150.	Последовательность действий при мытье пола	1		
151.	Мытье дощатого пола (практическая работа)	1		

№	Содержание тем	Кол-во часов	Дата проведения	
			По плану	По факту
152.	Мытье пола, покрытого линолеумом (практическая работа)	1		
153.	Мытье пола из ламината (практическая работа)	1		
154.	Мытье пола из паркета (практическая работа)	1		
155.	Значение уборки территории	1		
144.	Хозяйственный инвентарь для работы на участке	1		
145.	Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам	1		
146.	Название и назначение рабочей одежды (спецодежда)	1		
147.	Хранение инвентаря для работы на участке	1		
148.	Техника безопасности при использовании уборочного инвентаря	1		
149.	Уход за уборочным инвентарем	1		
150.	Личная гигиена при уборке территории	1		
151.	Подметание территории	1		
152.	Подметание территории	1		
153.	Подметание территории	1		
154.	Подметание территории	1		
155.	Промежуточная аттестация	1		
144.	Уборка бытового мусора на территории	1		
145.	Уборка бытового мусора на территории	1		
146.	Чистка кресла пылесосом	1		
147.	Чистка ковровина пылесосом	1		
148.	Мытье пола	1		
149.	Напольные покрытия в комнате	1		
150.	Инвентарь для мытья пола	1		
151.	Моющие средства для мытья пола	1		
152.	Последовательность действий при мытье пола	1		
153.	Последовательность действий при мытье пола	1		
154.	Мытье дощатого пола (практическая работа)	1		
155.	Мытье пола, покрытого линолеумом (практическая работа)	1		
156.	Мытье пола (практическая работа)	1		

№	Содержание тем	Кол-во часов	Дата проведения	
			По плану	По факту
157.	Мытье пола (практическая работа)	1		
158.	Значение уборки территории	1		
159.	Хозяйственный инвентарь для работы на участке	1		
160.	Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам	1		
161.	Название и назначение рабочей одежды (спецодежда)	1		
162.	Хранение инвентаря для работы на участке	1		
163.	Техника безопасности при использовании уборочного инвентаря	1		
164.	Уход за уборочным инвентарем	1		
165.	Личная гигиена при уборке территории	1		
166.	Подметание территории	1		
167.	Подметание территории	1		
168.	Подметание территории	1		
169.	Уборка бытового мусора на территории	1		
170.	Промежуточная аттестация. Собеседование.	1		

### **VIII. Описание материально-технического обеспечения образовательного процесса**

#### **Список литературы:**

1. Дополнительная литература:

- С. В. Кудрина «Окружающий мир». Учебник для специальных (коррекционных) учреждений VIII вида. Москва ВЛАДОС, 2012г.;
- Н. Б. Матвеева, М. С. Котина, Т. О. Куртова «Живой мир». Учебник для специальных (коррекционных) учреждений VIII вида. Москва «Просвещение» 2012г.;
- Н.Н. Павлов «Развитие речи». «Эксмо-пресс» Москва 2010г.;
- Ю. Соколова «Развитие речи». «Эксмо» Москва 2012г.;
- Маллер А.Р. Социально – трудовая адаптация глубоко умственно отсталых детей. – М.: 2011.;
- Бабушкина Л.А, Ковтонюк М.В. Социально – бытовая ориентировка, М.- 2013 г.;
- Смирнова Е.Ю., Панова Н.В. Уроки социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной)

общеобразовательной школе. – М.-2014 г.

Интернет источники:

[http://pedsovet.su/fgos/6048\\_tpy\\_urokov\\_po\\_fgos](http://pedsovet.su/fgos/6048_tpy_urokov_po_fgos)

Типы уроков по ФГОС в школе: требования к урокам нового типа, виды уроков и примерная структура урока каждого типа.

*Учебно-практическая литература:*

1. Шевченко С.Г. Основы безопасности жизнедеятельности: поурочные планы, 3 класс/ С.Г. Шевченко. – Волгоград: Учитель, 2009. – 124с.
2. Тематический словарь в картинках: Мир человека: Посуда. Продукты питания. (Программа «Счастливый ребёнок»). М.:Школьная книга, 2014.-40с.:цв.ил.

*Учебно-практическое оборудование:*

- 1) Мебель, посуда, продукты, цветы, хозяйственный инвентарь, игрушки.
- 2) Предметные картинки.
- 3) Сюжетные картинки
- 4) Слайд-презентации

Согласовано  
Заместитель директора по УР  
Н.Н. Назаренко  
« 18 » 02 2014 г.

Согласовано на заседании  
МО гуманитарного гуманитарного цикла  
Протокол № 1  
от « 18 » 02 2014 г.  
Кижина А. Т.

Принята на заседании  
педагогического совета  
Протокол № /от  
« 18 » 02 2014 г.  
О.А. Гранчук

## КИМ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ

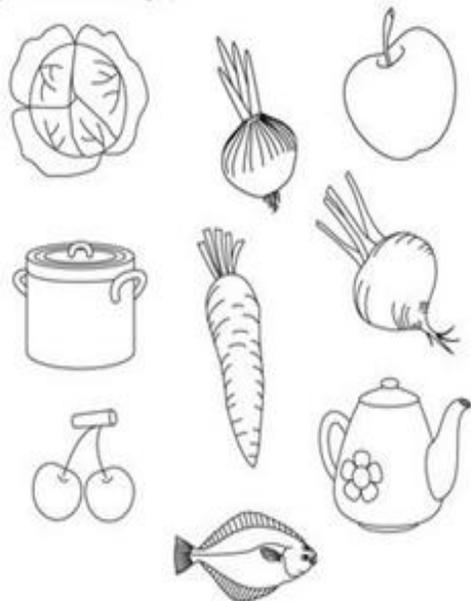
ФИО \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Класс \_\_\_\_\_

1 полугодие

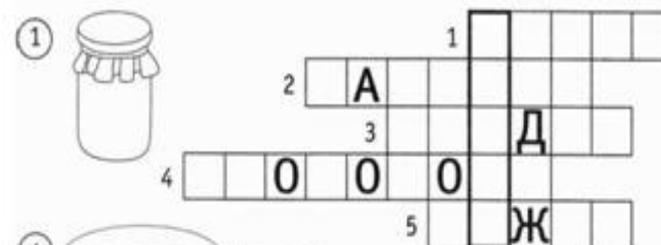
Раскрась только те предметы, которые нужны для приготовления борща.



Раскрась только те предметы, которые нужны для того, чтобы испечь яблочный пирог.



Напиши названия предметов в нужные окошки и узнаешь, какая посуда нужна маме для этого пирога.



3



5

2



- Критерии:
- 1-3 балл – не выполнил
  - 2 балла – выполнил с помощью взрослого
  - 3 балла – выполнил самостоятельно после оказания помощи
  - 4 балла – выполнил самостоятельно

Оценка промежуточных достижений, обучающихся:

2-3 балла – программный материал не усвоен.

4-6 баллов – программный материал усвоен на минимальном уровне.

7-10 баллов – программный материал усвоен на достаточном уровне

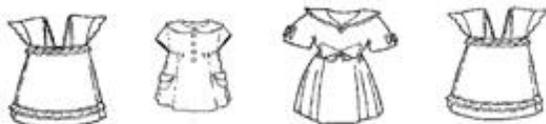
## 2 полугодие Промежуточная аттестация по предмету «Домоводство» для учащихся 6 класса с УО (В2)

Тема: «Одежда»

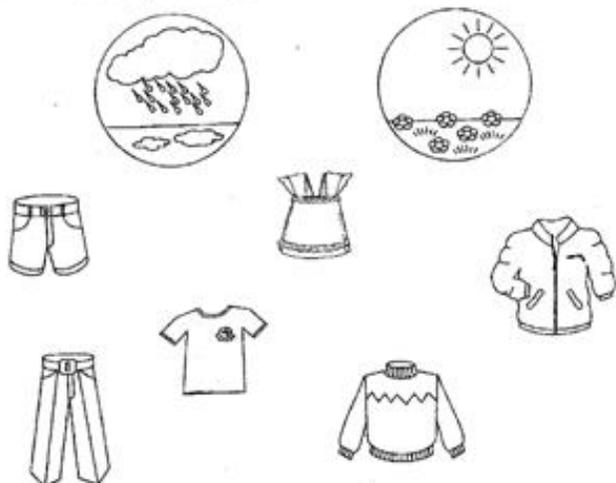
1. Какая картинка лишняя? Почему? Лишнюю картинку зачеркни.



2. Найди два одинаковых платья, обведи в кружок.



3. Какая одежда нужна в жаркую, холодную погоду? Соедини линиями.



- Критерии: 1-3 балл – не выполнил  
2 балла – выполнил с помощью взрослого  
3 балла – выполнил самостоятельно после оказания помощи  
4 балла – выполнил самостоятельно

Оценка промежуточных достижений, обучающихся:

- 2-3 балла – программный материал не усвоен.  
4-6 баллов – программный материал усвоен на минимальном уровне.  
7-10 баллов – программный материал усвоен на достаточном уровне

