

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КОМИ

Государственное общеобразовательное учреждение Республики Коми
«Специальная (коррекционная) школа-интернат №3 для детей-сирот и детей, оставшихся без
попечения родителей» г. Сыктывкара;
«Бать-мамтӧм да бать-мам дӧзьӧртӧгкольӧмчелядылы 3 №-а торъя (коррекционнӧй)
школа-интернат» Сыктывкарын Коми Республикаса канму общеобразовательнӧй учреждение

Рекомендовано методическим советом
Протокол № 11 от 07.06.2024 г.
Рассмотрено и согласовано педагогическим
советом
Протокол № 1 от 29.08.2024 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом директора ГОУ РК «Школа-интернат №3»
от «01» сентября 2024 года №01-06/292

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ДОМОВОДСТВО
ПРЕДМЕТНОЙ ОБЛАСТИ: ОКРУЖАЮЩИЙ МИР
(в соответствии с ФГОС, 2 вариант)**

Срок реализации программы:	13 лет
Составитель:	Пушкина М.С. - учитель
Составлена на основе программы:	Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

Сыктывкар
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Общая характеристика учебного предмета, коррекционного курса с учетом особенностей его освоения обучающимися.
3. Место учебного предмета в учебном плане.
4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета, коррекционного курса.
 - 4.1. Личностные результаты освоения ФАООП
 - 4.2. Предметные результаты освоения ФАООП
5. Система оценки достижений обучающимися планируемых результатов освоения адаптированной основной общеобразовательной программы
6. Содержание учебного предмета, коррекционного курса.
7. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся.
8. Материально-технические условия реализации ФАООП

1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» разработана на основе: Приказа Минобрнауки РФ от 19 декабря 2014 года №1599 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и программно-методического материала «Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта» под редакцией И.М. Бгажноковой.

ФАООП образования обучающихся с умственной отсталостью направлена на формирование общей культуры, соответствующей общепринятым нравственным и социокультурным ценностям, основанной на развитии личности и необходимых для самореализации и жизни в обществе практических представлений, умений и навыков, позволяющих достичь обучающемуся максимально возможной самостоятельности и независимости в повседневной жизни.

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря знаниям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшим хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Цель обучения – повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно – бытовой деятельности. Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещений и территории, уходу за вещами.

Задачи:

- учиться обращаться с хозяйственным инвентарем
- освоить действия по приготовлению пищи
- осуществлению покупок
- уборке помещения и территории
- уходу за вещами, которые в последующем сможет применять как в быту, так и в последующей трудовой деятельности.

2. Общая характеристика учебного предмета, коррекционного курса с учетом особенностей его освоения обучающимися.

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

Программно-методический материал по учебному предмету «Домоводство» представлен следующими разделами:

«Покупки»,

«Уход за вещами»,

«Обращение с кухонным инвентарем»,

«Приготовление пищи»,

«Уборка помещений и территории».

В учебном плане предмет представлен с 1 по 13 год обучения. С обучающимися, нуждающимися в дополнительной индивидуальной работе, осуществляются коррекционно-развивающие занятия, где также формируются коммуникативные навыки, в том числе с использованием технологий по альтернативной коммуникации.

Смыслом обучения социальному взаимодействию с окружающими является индивидуальное поэтапное планомерное расширение жизненного опыта и повседневных социальных контактов в доступных для ребенка пределах. Для этого организуется специальная работа по введению ребёнка в более сложную предметную и социальную среду, что предполагает планомерную, дозированную, заранее программируемую интеграцию в среду сверстников в доступных ребенку пределах, организованное включение в общение.

Особенности и своеобразие психофизического развития детей с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР определяют специфику их образовательных потребностей. Умственная отсталость обучающихся данной категории, как правило, в той или иной форме осложнена нарушениями опорно-двигательных функций, сенсорными, соматическими нарушениями, расстройствами аутистического спектра и эмоционально-волевой сферы или другими нарушениями, различное сочетание которых определяет особые образовательные потребности детей. Наиболее характерные особенности обучающихся позволяют выделить, сточки зрения их потребности в специальных условиях, три условные группы, каждая из которых включает детей с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР.

Часть детей (первая группа), отнесенных к категории обучающихся с ТМНР, имеют тяжёлые нарушения неврологического генеза – сложные формы ДЦП (спастический тетрапарез, гиперкинез и т.д.), вследствие которых они полностью или почти полностью зависят от помощи окружающих их людей в передвижении, самообслуживании, предметной деятельности, коммуникации и др. Большинство детей этой группы не может самостоятельно удерживать тело в положении сидя. Спастичность конечностей часто осложнена гиперкинезами. Процесс общения затруднен из-за органического поражения речевого аппарата и невозможности овладения средствами речи.

Вместе с тем, интеллектуальное развитие таких детей может быть различно по степени умственной отсталости и колебаться от умеренной до глубокой. Дети с умеренной формой интеллектуального недоразвития проявляют элементарные способности к развитию представлений, умений и навыков, значимых для их социальной адаптации. Так, у этой группы обучающихся проявляется интерес к общению и взаимодействию с детьми и взрослыми, что является позитивной предпосылкой для обучения детей вербальным и невербальным средствам коммуникации. Их интеллектуальное развитие позволяет им овладевать основами счета, письма, чтения и др. Способность ребенка к выполнению некоторых двигательных действий: захват, удержание предмета, контролируемые движения шеи, головы и др. создает предпосылки для обучения некоторым приемам и способам по самообслуживанию и развитию предметно-практической и трудовой деятельности.

Особенности развития **другой группы** обучающихся обусловлены выраженными нарушениями поведения (чаще как следствие аутистических расстройств). Они проявляются в расторможенности, «полевом», нередко агрессивном поведении, стереотипиях, трудностях коммуникации и социального взаимодействия. Аутистические проявления затрудняют установление подлинной тяжести интеллектуального недоразвития, так как контакт с окружающими отсутствует или он возникает как форма физического обращения к взрослым в ситуациях, когда ребёнку требуется помощь в удовлетворении потребности. У детей названной группы нет интереса к деятельности окружающих, они не проявляют ответных реакций на попытки учителя (родителя) организовать их взаимодействие со сверстниками. Эти дети не откликаются на просьбы, обращения в случаях, запрещающих то или иное действие, проявляют агрессию или самоагрессию, бросают игрушки, предметы, демонстрируют деструктивные действия. Такие реакции наблюдаются при смене привычной для ребенка обстановки, наличии рядом незнакомых людей, в шумных местах. Особенности физического и эмоционально-волевого развития детей с аутистическими проявлениями затрудняют их обучение в условиях

группы, поэтому на начальном этапе обучения они нуждаются в индивидуальной программе и индивидуальном сопровождении специалистов.

У **третьей группы** детей отсутствуют выраженные нарушения движений моторики, они могут передвигаться самостоятельно. Моторная дефицитность проявляется в замедленности темпа, недостаточной согласованности и координации движений. У части детей также наблюдаются деструктивные формы поведения, стереотипии, избегание контактов с окружающими и другие черты, сходные с детьми, описанными выше. Интеллектуальное недоразвитие проявляется преимущественно в форме умеренной степени умственной отсталости. Большая часть детей данной группы владеют элементарной речью: могут выразить простыми словами и предложениями свои потребности, сообщить о выполненном действии, ответить на вопрос взрослого отдельными словами, словосочетаниями или фразой. У некоторых – речь может быть развита на уровне развернутого высказывания, но часто носит формальный характер и не направлена на решение задач социальной коммуникации. Другая часть детей, не владея речью, может осуществлять коммуникацию при помощи естественных жестов, графических изображений, вокализаций, отдельных слогов и стереотипного набора слов. Обучающиеся могут выполнять отдельные операции, входящие в состав предметных действий, но недостаточно осознанные мотивы деятельности, а также неустойчивость внимания и нарушение последовательности выполняемых операций препятствуют выполнению действия как целого.

Разделение на группы в данном случае носит условный характер и ни в коем случае не предполагает реальное разделение детей в образовательной организации. Смешанная комплектация классов создает условия, в которых дети могут учиться подражать и помогать друг другу.

Дети с умеренной и тяжелой умственной отсталостью имеют конкретное негибкое мышление, образование отвлеченных понятий значительно затруднено или невозможно. Ограниченно формируется понимание и использование речи, которая часто сопровождается косноязычием и аграмматизмами. Словарный запас состоит из наиболее часто употребляемых в обиходе слов и выражений. В случае тяжелой умственной отсталости языковые средства часто оказываются несформированными. Вместе с тем использование средств альтернативной (невербальной) коммуникации позволяет обучать детей с выраженным интеллектуальным недоразвитием навыкам элементарной коммуникации.

Внимание у обучающихся с трудом привлекается, отличается неустойчивостью и отвлекаемостью.

Слабость активного внимания препятствует решению задач познавательного развития, однако, при высокой мотивации его продолжительность может быть увеличена.

Общесомоторное развитие, как правило, нарушено. Имеются отклонения в координации, точности и темпе движений. Движения замедленны, неуклюжи. У обучающихся возникают большие сложности при переключении движений, быстрой смене поз и действий. Часть детей с умеренной, умственной отсталостью имеет замедленный темп, вялость, неловкость движений. У других наблюдается повышенная подвижность, сочетающаяся с не целенаправленностью, беспорядочностью, не скоординированностью движений.

Характер развития детей зависит от ряда факторов: этиологии, патогенеза нарушений, времени возникновения и сроков выявления отклонений, характера и степени выраженности каждого из первичных расстройств, специфики их сочетания, а также от сроков начала, объема и качества коррекционной помощи.

В связи с выраженными нарушениями и (или) искажениями процессов познавательной деятельности, прежде всего: восприятия, мышления, внимания, памяти непродуктивным оказываются подходы, требующие абстрактного мышления, задействование процессов анализа и синтеза. Вследствие чего возникают серьезные трудности в усвоении «академического» компонента различных программ дошкольного, а тем более школьного образования. Специфика эмоциональной сферы определяется ее неустойчивостью, часто гиперсензитивностью. В связи с неразвитостью волевых процессов дети оказываются не способны произвольно регулировать свое эмоциональное состояние в процессе деятельности, что не редко вызывает проблемы поведения. Кроме всего перечисленного, трудности в обучении вызваны недоразвитием мотивационно-потребностной сферы обучающихся с умственной отсталостью и ТМНР. Интерес к какой-либо деятельности, если возникает, то, как правило, носит кратковременный, неустойчивый характер.

Нарушение мышления и речи, равно как и всех сторон психики детей с нарушениями интеллекта, обуславливают специфику обучения их русскому языку. Эта специфика отражается не только в системе обучения данному предмету, но и в содержании материала, в структуре его размещения.

3. Место учебного предмета в учебном плане.

Годовой учебный план ФАООП ГОУ РК «Школа-интернат №3» для обучающихся с умственной отсталостью(интеллектуальными нарушениями) 1 – 4 ступени (13лет)

Предметные области	Ступени Учебные предметы	Количество часов в неделю	Всего
		5 класс	
3.Окружающий мир	3.2. Домоводство	68	68

Недельный учебный план ФАООП ГОУ РК «Школа-интернат №3» для обучающихся с умственной отсталостью(интеллектуальными нарушениями) 1 – 4 ступени (13лет)

Предметные области	Ступени Учебные предметы	Количество часов в неделю	Всего
		5 класс	
3.Окружающий мир	3.2. Домоводство	2	2

**Учебный план ФАООП ГОУ РК «Школа-интернат №3»
для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями) 1 ступени**

Предметные области	Ступени Учебные предметы	Количество часов в неделю	Всего
		5 класс	
1.Язык и речевая практика	1.1. Речь и альтернативная (дополнительная) коммуникация	2	2

Процесс обучения по предметам организуется в форме урока. Учитель проводит урок для состава всего класса, или для группы учащихся, а также индивидуальную работу с обучающимся в соответствии с расписанием уроков.

Продолжительность индивидуальных занятий не должна превышать 25 мин., фронтальных, групповых и подгрупповых занятий – не более 40 минут.

Срок освоения АООП (вариант 2) обучающимися с умственной отсталостью составляет 13 лет.

Продолжительность учебной недели в ГОУ РК «Школа- интернат№3» в течение всех лет обучения– 5 дней. Обучение проходит в одну смену.

Продолжительность учебного года составляет 33 недели для обучающихся в возрасте 7 лет (в 1 дополнительном классе) и 34 недели для

обучающихся остальных классов. Продолжительность каникул в течение учебного года составляет не менее 30 календарных дней, летом – не менее 8 недель. Для обучающихся 1 дополнительного класса устанавливаются в течение года дополнительные недельные каникулы.

4. Личностные и предметные результаты освоения обучающимися АООП

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

4.1. Личностные результаты освоения обучающимися ФАООП

1. Подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию в группе обучающихся.

2. Формирование учебного поведения:

- направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);
- умение выполнять инструкции педагога;
- использование по назначению учебных материалов;
- умение выполнять действия по образцу и по подражанию.

3. Формирование умения выполнять задание:

- в течение определенного периода времени,
- от начала до конца,
- с заданными качественными параметрами.

4. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

Задачи по формированию базовых учебных действий включаются в СИПР с учетом особых образовательных потребностей обучающихся. Решение поставленных задач происходит, как на групповых и индивидуальных занятиях по учебным предметам, так и на специально организованных коррекционных занятиях в рамках учебного плана.

Примерная таблица по определению основных задач по формированию базовых учебных действий (составляется индивидуально на каждого обучающегося в программе СИПР)

Содержание	1 полугодие	2 полугодие
1. Создание благоприятной обстановки, способствующей формированию положительной мотивации пребывания в образовательной организации и эмоциональному конструктивному взаимодействию с взрослыми (родственник, специалист, ассистент и др.) и сверстниками.		
1.1. Спокойное пребывание в новой среде 1.2. Перемещение в новой среде без проявлений дискомфорта 1.3. Принятие контакта, инициированного взрослым 1.4. Установление контакта с педагогом и другими взрослыми, участвующими в организации учебного процесса 1.5. Ориентация в учебной среде (пространство, материалы, расписание) класса: нахождение индивидуального шкафа для хранения личных вещей; нахождение своего (рабочего) места за столом; нахождение своего набора индивидуальных заданий; нахождение места хранения набора индивидуальных заданий; нахождение места для отдыха; нахождение места, предназначенного для игровой деятельности; нахождение места хранения игрушек 1.6. Планирование учебного дня 1.7. Ориентация в расписании дня (последовательности событий/занятий, очередности действий) 1.8. Следование расписанию дня		
2. Формирование учебного поведения		
2.1. Поддержание правильной позы 2.2. Направленность взгляда на лицо взрослого, на		

выполняемое задание 2.3. Подражание простым движениям и действиям с предметами 2.4. Выполнение простых речевых инструкций (дай, возьми, встань, сядь, подними и др.) 2.5. Использование по назначению учебных материалов 2.6. Выполнение простых действий с одним предметом (по подражанию) 2.7. Выполнение действий с предметами (по подражанию) 2.8. Выполнение простых действий с картинками (по подражанию) 2.9. Выполнение соотнесения одинаковых предметов (по образцу) 2.10. Выполнение соотнесения одинаковых картинок (по образцу) 2.11. Выполнение простых действий с предметами и картинками (по образцу) 2.12. Выполнение соотнесения предмета с соответствующим изображением (по образцу) 2.13. Выполнение простых действий по наглядным алгоритмам (расписаниям) (по образцу) 2.14. Сидение за столом в течение определенного периода времени на групповом занятии 2.15. Выполнение движений и действий с предметами по подражанию и по образцу на групповом занятии 2.16. Выполнение речевых инструкций на групповом занятии 2.17. Выполнение задания в течение определенного временного промежутка на групповом занятии 2.18. Принятие помощи учителя на групповом занятии		
3. Формирование умения выполнять задания в		

соответствии с определенными характеристиками		
3.1. Выполнение задания полностью (от начала до конца) 3.2. Выполнение задания в течение периода времени, обозначенного наглядно (при помощи таймера, будильника, песочных часов) 3.3. Выполнение задания с заданными качественными параметрами 3.4. Переход от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.		

4.2. Предметные результаты освоения обучающимися ФАООП

3.Окружающий мир	<u>3.3. Домоводство</u>	1) <i>Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.</i> · Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола и др. · Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно – бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне и др. · Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения. · Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
-------------------------	-------------------------	---

5. Система оценки достижений обучающимися планируемых результатов ФАООП

Текущая аттестация обучающихся включает в себя *полугодовое* оценивание результатов освоения СИПР, разработанной на основе АОП образовательной организации.

Промежуточная (годовая) аттестация представляет собой оценку результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций ребёнка по итогам учебного года. Для организации аттестации обучающихся рекомендуется применять метод *экспертной группы* (на междисциплинарной основе). Она объединяет разных специалистов, осуществляющих процесс образования и развития ребенка. К процессу аттестации обучающегося желательно привлекать педагогов – воспитателей (членов семьи). *Задачей* экспертной группы является выработка согласованной оценки достижений ребёнка в сфере жизненных компетенций. Основой служит анализ результатов обучения ребёнка, динамика развития его личности. Результаты анализа должны быть представлены в удобной и понятной всем членам группы форме оценки, характеризующей *наличный уровень жизненной компетенции*. По итогам освоения отраженных в СИПР задач и анализа результатов обучения составляется развернутая характеристика учебной деятельности ребёнка, оценивается динамика развития его жизненных компетенций.

Итоговая оценка качества освоения обучающимися с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР адаптированной общеобразовательной программы образования осуществляется образовательной организацией. Предметом итоговой оценки освоения обучающимися адаптированной основной общеобразовательной программы образования для обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2) должно быть достижение результатов освоения специальной индивидуальной программы развития последнего года обучения и развития жизненной компетенции обучающихся.

Итоговая аттестация осуществляется в течение последних двух недель учебного года путем наблюдения за выполнением обучающимися специально подобранных заданий, позволяющих выявить и оценить результаты обучения. При оценке результативности обучения обучающихся важно учитывать затруднения в освоении отдельных предметов (курсов) и даже образовательных областей, которые не должны рассматриваться как показатель неуспешности их обучения и развития в целом.

Система оценки результатов отражает степень выполнения обучающимся СИПР, взаимодействие следующих компонентов:

- что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода,

- что из полученных знаний и умений он применяет на практике,
- насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

При оценке результативности обучения должны учитываться особенности психического, неврологического и соматического состояния каждого обучающегося.

Выявление результативности обучения должно происходить вариативно с учетом психофизического развития ребенка в процессе выполнения перцептивных, речевых, предметных действий, графических работ и др.

При предъявлении и выполнении всех видов заданий обучающимся должна оказываться помощь:

-разъяснение, показ, дополнительные словесные, графические и жестовые инструкции; задания по подражанию, совместно распределенным действиям и др.

При оценке результативности достижений необходимо учитывать *степень самостоятельности* ребенка. Оценка выявленных результатов обучения осуществляется в оценочных показателях, основанных на качественных критериях по итогам выполняемых практических действий:

- «выполняет действие самостоятельно»,
- «выполняет действие самостоятельно с ошибками»,
- «выполняет действие по инструкции» (вербальной или невербальной),
- «выполняет действие по образцу»,
- «выполняет действие с частичной физической помощью»,
- «выполняет действие со значительной физической помощью»,
- «действие не выполняет»;
- «узнает объект»,
- «не всегда узнает объект»,
- «не узнает объект».

Условные обозначения

Уровни самостоятельности при выполнении заданий	
- не выполняет задание	-
- выполняет задание со значительной помощью	ЗП
- выполняет задание с частичной помощью	ЧП
- выполняет задание по подражанию	П
- выполняет задание по образцу	О

- выполняет задание самостоятельно, но допускает ошибки	сш
- выполняет задание самостоятельно (без ошибок)	+

<i>Реакция на воздействия</i>	
- негативная реакция	нг
- нейтральная реакция	нр
- положительная реакция	пр

Выявление представлений, умений и навыков обучающихся в каждой образовательной области должно создавать основу для корректировки СИПР, конкретизации содержания дальнейшей коррекционно-развивающей работы. В случае затруднений в оценке сформированности действий представлений в связи с отсутствием видимых изменений, обусловленных тяжестью имеющихся у ребенка нарушений, следует оценивать его эмоциональное состояние, другие возможные личностные результаты.

6. Содержание учебного предмета, коррекционного курса

Учебный курс представлен разделами:

«Покупки»,

«Уход за вещами»,

«Обращение с кухонным инвентарем»,

«Приготовление пищи»,

«Уборка помещений и территории».

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: 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 покупок в места хранения.

Обращение с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. Различие предметов посуды для сервировки стола (стакан, тарелка, 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 и 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. Различие 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 (различие) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке. Узнавание (различие) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженное). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов. Узнавание (различие) 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 (различие) рыбных продуктов готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) 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 блюд. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продуктов в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение

электрической плиты, 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, вынимания 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), 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. 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 стирки: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.

Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение 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, сметание мусора в 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.

Данное содержание учебного предмета заносится в таблицу для отражения результатов освоения учебного предмета:

Содержание	1 полугодие	2 полугодие
Домоводство		
1. 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: 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 покупок в места хранения.		
2. Обращение с кухонным инвентарем		
- Обращение с посудой. - Различие предметов посуды для сервировки стола (стакан, тарелка, 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 и посуды. - Замачивание посуды. - Протираание 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. • Различие 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.		
3. Приготовление пищи		
• Продукты питания. • Узнавание (различие) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). • Узнавание напитка по упаковке. Узнавание (различие) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженное). • Узнавание упаковок с молочным продуктом. • Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов. • Узнавание (различие) 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 (различие) рыбных продуктов готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба		

(копченая, соленая, вяленая) 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 блюд. • Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. • Обработка продуктов. • Мытье продуктов. • Чистка овощей. • Резание ножом. • Натирание продуктов на тёрке. • Раскатывание теста. • Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). • Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продуктов в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. • Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание		
--	--	--

масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, 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, вынимания 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), 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. • 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.		
4. Уход за вещами		

• <i>Ручная стирка.</i> 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 стирки: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. • <i>Машинная стирка.</i> Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). • Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. • Закладывание и вынимание белья из машины. • Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. • Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья. • <i>Глажение утюгом.</i> 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 действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протираание обуви влажной тряпкой, протираание 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.		
5. Уборка помещений и территории		
<i>Уборка мебели.</i> • 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. <i>Уборка пола.</i> • Сметание мусора на полу в определенное место. • Заметание мусора на совок. • Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, сметание мусора в 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. <i>Мытье стекла (зеркала).</i> • 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. <i>Уборка территории</i> • Уборка бытового мусора. • Подметание территории. • Сгребание травы и листьев. • Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.		

• Уход за уборочным инвентарем.		
---------------------------------	--	--

7. Тематическое планирование

Результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей, поэтому календарно-тематическое планирование строится индивидуально на каждый год обучения.

№ п/п	Название раздела	Содержание раздела	Основные виды учебной деятельности
1	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: 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 покупок в места хранения.	Дидактические игры: «Третий лишний» Составление списка продуктов Сюжетно-ролевая игра: «Магазин» Работа с иллюстрациями: магазин, продукты, соблюдение последовательности действий при взвешивании товара
2	Обращение с кухонным инвентарем	Обращение с посудой. Различие предметов посуды для сервировки стола (стакан, тарелка, 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 и 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. Различие бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	Дидактические игры: «Четвертый лишний», «Волшебный мешочек», «Разложи посуду» Практическая работа: Как правильно: очищать остатки пищи и посуды; замачивать посуду; протирать посуду губкой; чистить посуду; ополаскивать посуду; сушить посуду.

		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.	
3	Приготовление пищи	Продукты питания. Узнавание (различие) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке. Узнавание (различие) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженное). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов. Узнавание (различие) 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 (различие) рыбных продуктов готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) 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,	Дидактические игры: «Полезное, вредное», «Четвертый лишний», «Покажи только кухонную посуду», «Покажи только кухонную утварь», «Волшебный мешочек», «Угости куклу Машу», «Цепочка», «Найди такой же предмет», «Выбери хороший продукт». Настольная игра «Горькое, сладкое, соленое». Практическая работа: соотношение размера конфорки с дном кухонной посуды (кастрюли, сковороды), складывания разрезных картинок, изучение последовательности ухода за посудой по картинкам; знакомство с местом для приготовления пищи и его оборудованием, кухонными принадлежностями.

	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 блюд. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продуктов в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, 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, вынимания 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), 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. 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.	
4	Уход за вещами	<i>Ручная стирка.</i> 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 стирки: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. <i>Машинная стирка.</i> Различение	Дидактические игры: «Одень куклу Машу», «Что ты теперь будешь надевать?», «Встань-ка!», «Кто что купил?», «Цепочка». Складывания разрезных картинок, классификация обуви по группам, показ частей обуви, шнуровка обуви. Практическая работа по стирке и уходу за вещами.

		составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья. <i>Глажение утюгом.</i> 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 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.	
5	Уборка помещений и территорий	<i>Уборка мебели.</i> Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье	Дидактические игры: «Подбери картинку», «Четвертый лишний», Работа с плакатом «Техника

	ии	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. <i>Уборка пола.</i> Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, сметание мусора в 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. <i>Мытье стекла (зеркала).</i> Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды. <i>Уборка территории</i> Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.	безопасности при использовании моющих средств»; Складывания разрезных картинок; Работа с сюжетными картинками. Практическая работа по уборке помещения и территории.
--	-----------	---	---

8. Материально-технические условия реализации ФАООП

Материально-техническое обеспечение образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), должно отвечать как общим, так и особым образовательным потребностям данной группы обучающихся.

Требованиямк:

1. организации пространства

Пространство, в котором осуществляется образование обучающихся должно соответствовать общим требованиям, предъявляемым к образовательным организациям. Важным условием реализации АООП является возможность беспрепятственного доступа к объектам инфраструктуры образовательной организации.

2. организации временного режима обучения

Временной режим образования обучающихся (учебный год, учебная неделя, день) устанавливается в соответствии с законодательно закрепленными нормативами (ФЗ «Об образовании в РФ», СанПин, приказы Министерства образования и др.), а также локальными актами образовательной организации. Продолжительность специально организованного занятия / урока с обучающимися определяется с учетом возраста и психофизического состояния обучающегося, прописывается в СИПР.

3. организации учебного места обучающихся

Рабочее / учебное место обучающегося создается с учетом его индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей.

При организации учебного места для создания оптимальных условий обучения учитываются возможности и особенности моторики, восприятия, внимания, памяти ребенка. В связи с этим учебные места для формирования данных навыков должны быть оснащены в соответствии с особенностями развития обучающихся (поручни, подставки, прорезиненные коврики и др.).

С этой целью в помещении класса должны быть созданы *специальные зоны*. Кроме учебных зон необходимо предусмотреть места для отдыха и проведения свободного времени.

Особенности восприятия обучающихся диктуют необходимость использования большого объема наглядного материала, для размещения которого в поле зрения обучающихся необходимы специально оборудованные места: ковровые и/или магнитные доски, фланелеграфы и др. В случае, если у

обучающихся имеется нарушение зрения, то предусматривается материал для тактильного восприятия, аудиозаписи и другие адекватные средства.

Содержание образования обучающихся включает задачи, связанные с формированием навыков самообслуживания: одевание / раздевание, прием пищи, гигиенические навыки, которые формируются в процессе быденной деятельности согласно распорядку дня. В связи с тем, что среди обучающихся с ТМНР есть дети, которые себя не обслуживают и нуждаются в уходе, для осуществления таких гигиенических процедур, как: смена памперса, помывка тела и др. в санузлах или других помещениях предусматриваются оборудованные душевые, специальные кабинки и т.д.

4. техническим средствам обучения и обеспечения комфортного доступа обучающихся к образованию (ассистирующие средства и технологии);

Успешному образованию обучающихся во многом способствуют технические средства, к которым относятся ассистирующие / вспомогательные технологии. Для достижения ребенком большей самостоятельности в передвижении, коммуникации и облегчения его доступа к образованию необходимо использовать вспомогательные средства и технологии с учетом степени и диапазона имеющихся у него нарушений (опорно-двигательного аппарата, сенсорной сферы, расстройства аутистического спектра и эмоционально-волевой сферы).

К ассистирующим технологиям относятся:

- индивидуальные технические средства передвижения (кресла-коляски, ходунки, вертикализаторы и др.);
- приборы для альтернативной и дополнительной коммуникации;
- электронные адапторы, переключатели и др.;
- подъемники, душевые каталки и другое оборудование, облегчающее уход и сопровождение.

5. специальным учебным и дидактическим материалам, отвечающим особым образовательным потребностям обучающихся

Особые образовательные потребности обучающихся вызывают необходимость специального подбора учебного и дидактического материала, позволяющего эффективно осуществлять процесс обучения по всем предметным областям.

При обучении по программе «Домоводство» центральным результатом является появление значимых предпосылок трудовой деятельности, одной из

которых является способность её осуществления не только под прямым и непосредственным руководством и контролем учителя, но и с определённой долей самостоятельности во взаимодействии с учителем.