

Областное казенное общеобразовательное учреждение
«Школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья №3» г. Курска

Рассмотрена
на заседании МО
специалистов службы
сопровождения
Руководитель МО
 /Ю.О. Цапенко/
Протокол № 1
от «29» августа 2023 г.

Согласована
Зам. директора по УВР
 /М.В. Грибанова/
Протокол № 1
от «29» августа 2023 г.

Утверждаю
Директор ОКОУ «Школа-
интернат №3» г. Курска
 /А.Н. Лежнёв/
Приказ № 139
от «1» сентября 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Домоводство»

для 5-9 классов

Разработана и реализуется в соответствии с ФГОС образования обучающихся с
умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями), вариант 11

Переверзева Инна Вячеславовна, учитель первой квалификационной категории

2023 - 2028 г
г. Курск

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы образования лиц с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) «Школа-интернат № 3 для детей с ОВЗ» г. Курска в соответствии с ФГОС для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и нацелена на образование ребенка с ТМНР, с учетом его особых образовательных потребностей.

Рабочая учебная программа предназначена для обучающихся 5-13 классов школы - интерната для детей с ОВЗ.

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ;
- ФЗ ОТ 24.09.2022 № 371-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ «Об образовании в РФ» и статью 1 ФЗ «Об обязательных требованиях в РФ»;
- Приказом Минпросвещения России от 24.11.2022 № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)» (зарегистрирован в Минюсте России 30.12.2022 № 71930);
- Федеральным перечнем учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 21 сентября 2022 г. №858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключённых учебников»;
- Уставом ОКОУ «Школа-интернат №3» г. Курска;
- Учебным планом ОКОУ «Школа-интернат №3» г. Курска;
- Календарным учебным графиком ОКОУ «Школа-интернат №3» г. Курска на учебный год;
- Положением о разработке, принятии и утверждении рабочих программ учебных предметов, курсов ОКОУ «Школа-интернат №3» г. Курска.

При разработке рабочей программы были использованы **программно-методические материалы:**

- Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждённая приказом Министерства Просвещения РФ от 24.11.2022 г № 1026;
- Федеральный государственный образовательный стандарт обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 г № 1599;

Обучение обучающегося с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия, обучающегося в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. 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.

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.

Учебный предмет «Домоводств» входит в образовательную область «Окружающий мир» и реализуется в 5-9 классах.

Срок реализации программы 5 лет.

2. Общая характеристика учебного предмета

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

Обучение детей данной категории ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Для детей с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития в большинстве случаев затруднено самостоятельное выполнение даже простых бытовых заданий. Однако, формирование у обучающихся четких алгоритмов выполнения действия, возможность использования различных адаптеров для бытовых приборов, дает возможность участия в данном виде деятельности индивидуально доступным образом, что создает у обучающихся ощущения причастности к работе по дому и существенно повышает качество их жизни.

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 детей 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».

При планировании и осуществлении работы по данному учебному предмету следует учитывать зону ближайшего развития учащегося, степень и виды его нарушений (интеллектуальных, двигательных, сенсорных), индивидуальные особенности, потребности, социальный контекст его жизни.

3. Содержание учебного предмета

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

1. Раздел "Покупки".

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. 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.

2. Раздел "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). 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). 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. Раздел "Приготовление пищи".

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 терке. 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, установка таймера на определенное время, перемешивание или 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), 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. Раздел "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. 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 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.

5. Раздел "Уборка помещения и территории".

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

4. Описание места учебного предмета «Домоводство» в учебном плане

В соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 2 учебный предмет «Домоводство» входит в образовательную область «Окружающий мир» и является обязательной частью учебного плана АООП.

Рабочая программа по предмету «Домоводство» в соответствии с учебным планом при 34 учебных неделях рассчитана

- в 5 классе на 136 часов в год, т.е. 4 часа в неделю;
- в 6 классе на 170 часов в год, т.е. 5 часов в неделю;
- в 7 классе на 170 часов в год, т.е. 5 часов в неделю;
- в 8 классе на 170 часов в год, т.е. 5 часов в неделю;
- в 9 классе на 170 часов в год, т.е. 5 часов в неделю.

5. Тематическое планирование

5 класс

№ п/п	Раздел Тема урока	Количество часов	Из них		
			теория	практика	мониторинг
Раздел: Повторение		2			
1	Правила поведения на уроке и на перемене.		1		
2	Обязанности дежурного по классу		1		
Раздел Уборка территории		9 часов			
3	Прогулка по школьной территории.		1		
4	Виды уборочного инвентаря на участке школы (метла, пакет для мусора).		1		
5	Правила пользования инвентарём.		1		
6	Пр. р. «Упражнения в формировании аккуратного заметания мусора на совок»			1	
7	Специальный инвентарь для работы на участке.		1		
8	Пр. р. «Выбор специального инвентаря для работы на участке из представленных вариантов»			1	
9	Пр. р. «Сбор листьев на территории школы»			1	
10	Пр. р. «Подметание территории»			1	
11	Повторительно-обобщающий урок по теме «Уборка территории»				1
Раздел 2. Уход за вещами		10			
12	Повторение знаний о видах одежды, их назначении		1		
13	Виды сезонной одежды: летняя, зимняя, демисезонная.		1		
14	Уход за одеждой: стирка, чистка.		1		
15	Пр. р. «Стирка носового платка»			1	
16	Виды обуви.		1		

17	Сезонная обувь: летняя, зимняя, демисезонная.		1		
18	Обувь по назначению: спортивная, домашняя, выходная, рабочая.		1		
19	Уход за обувью.		1		
20	Пр. р. «Чистка туфель»			1	
21	Повторительно – обобщающий урок по теме «Уход за вещами»				1
Раздел 3. «Обращение с кухонным инвентарем»		22			
22	Значение посуды в жизни людей.		1		
23	Виды посуды, назначение. Чайная.		1		
24	Виды посуды, назначение. Столовая.		1		
25	Столовые приборы.		1		
26	Пр. р «Различение предметов посуды для сервировки чайного стола».			1	
27	Пр. р «Различение предметов посуды для сервировки стола к обеду».			1	
28	Пр. р. «Упражнение в различии предметов чайной и столовой посуды».			1	
29	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (тёрка, венчик, разделочная доска)		1		
30	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (дуршлаг, половник).		1		
31	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (лопатка, открывалка).		1		
32	Уход за комнатными растениями (полив, опрыскивание).		1		
33	Специальные предметы ухода за растениями (лейка, опрыскиватель, тряпочки для вытирания крупных листьев).		1		
34	Пр. р. «Полив комнатных растений»			1	
35	Представление о помощниках в доме: пылесос, холодильник, утюг, электрочайник и др.		1		
36	Как пользоваться электрочайником		1		
37	Помощники в доме: микроволновая печь, ее назначение в хозяйстве.		1		
38	Помощники в доме: стиральная машина, ее назначение в хозяйстве.		1		
39	Различение предметов посуды для сервировки стола		1		

40	Предметы посуды для сервировки стола		1		
41	Пр. р. «Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола»			1	
42	Пр. р. «Столовые приборы и посуда при сервировке стола»			1	
43	Пр. р «Посуда и столовые приборы при сервировке стола			1	
Раздел: Уборка территории		4			
43	Виды уборочного инвентаря на участке школы (лопата, скребок, метла).		1		
44	Пр. р. «Очистка крыльца школы от снега».			1	
45	Пр. р. «Подметание крыльца».			1	
46	Пр. р. «Протирание подоконников».			1	
Раздел: Приготовление пищи		25			
47	Основные продукты питания.		1		
48	Молочные продукты.		1		
49	Овощи. Что готовят из овощей?		1		
50	Фрукты. Ягоды. Что готовят из фруктов и ягод.		1		
51	Мучные изделия.		1		
52	Крупы. Что готовят из круп?		1		
53	Упражнения по формированию умений в приготовлении стола к завтраку.		1		
54	Упражнения на закрепление формирования умений в приготовлении стола к завтраку.		1		
55	Пр. р. «Различение чистой и грязной посуды».			1	
56	Пр. «Упражнения по закреплению умений очищать остатки пищи с посуды».			1	
57	Пр. р. «Мытьё посуды».			1	
58	Пр. р. «Вытирание посуды».			1	
59	Повторение «Виды посуды, назначение».				1
60	Как готовят еду. Просмотр иллюстраций «Повар на кухне».				
61	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.				
62	Виды инвентаря для приготовления.				
63	Повторение. Виды посуды и инвентаря.				

64	Мытьё продуктов.				
65	Упражнения по формированию умений в приготовлении компота.				
66	Практическое занятие «Бутерброды»			1	
67	Посуда для приготовления пищи				
68	Мясные продукты, готовые к употреблению и требующие обработки. Способы хранения				
69	Рыбные продукты, готовые к употреблению. Правила хранения				
70	Крупы и бобовые				
71	Способы обработки, правила хранения круп и бобовых				
Раздел: Покупки		14	1		
72	Виды магазинов. Продукты.		1		
73	Виды магазинов. Одежда.		1		
74	Виды магазинов. Обувь.		1		
75	Виды магазинов. Посуда.		1		
76	Виды магазинов. Книги. Спорт.		1		
77	Планирование покупок.		1		
78	Мясные продукты.		1		
79	Упражнения по формированию умений в приобретении товара.		1		
80	Упражнения на закрепление. «Мне нужно купить».			1	
81	Закрепление пооперационных действий «Я - покупатель».			1	
82	Повторение. Виды продуктов.				1
83	Планирование покупок.		1		
84	Выбор места совершения покупок.		1		
85	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы		1		
Раздел: Уход за вещами		22			
86	Обращение с одеждой и обувью.		1		
87	Значение одежды в жизни людей		1		
88	Виды одежды. Мужская одежда.		1		
89	Виды одежды. Женская одежда.		1		
90	Виды одежды. Детская одежда.		1		
91	Классификация одежды.		1		
92	Сезонные виды одежды.		1		
93	Бережное отношение к вещам.		1		
94	Упражнение по формированию аккуратности.		1		

95	Виды верхней одежды		1		
96	Чистка верхней одежды		1		
97	Верхняя одежда. Пр. р. «Чистка верхней одежды»			1	
98	Повторительно – обобщающий урок по теме «Одежда»				1
99	Виды головных уборов		1		
100	Различение головных уборов		1		
101	Виды обуви		1		
102	Различение видов обуви		1		
103	Правила ухода за обувью		1		
104	Обувь. Пр. р. «Уход за обувью»			1	
105	Последовательность действий при чистке обуви		1		
106	Пр. р. «Чистка обуви»			1	
107	Повторительно – обобщающий урок по теме «Обувь»				1
Раздел: Уборка помещений		6			
108	Пылесос		1		
109	Чистка поверхности пылесосом		1		
110	Пылесос. Чистка поверхности		1		
111	Пр. р. «Включение и выключение пылесоса»			1	
112	Пр. р. «Чистка ковра»			1	
113	Повторительно-обобщающий урок по теме «Уборка помещений»				1
Раздел: Уборка территории		22			
114	Уборка бытового мусора.		1		
115	Пр. р. «Подметание территории».			1	
116	Пр. р. «Подметание территории»			1	
117	Сгребание травы и листьев		1		
118	Пр. р. «Уборка травы и листьев»			1	
119	Саженьцы для клумбы.		1		
120-121	Высаживание саженцев на клумбе.		2		
122-123	Инвентарь для посадки		2		
124-125	Пр. р. «Высаживание саженцев на клумбу»			2	
126-127	Пр. р. «Полив саженцев»			2	
128-129	Пр. р. «Прополка саженцев»			2	
130-	Уход за инвентарем		2		

131					
132-133	Пр. р. «Уход за инвентарем»			2	
134	Подметание территории		1		
135	Пр. р. «Подметание территории»			1	
136	Повторение изученного за год				1
Итого:		136		40	8

6 класс

№ п/п	Раздел Тема уроков	Количество часов	Из них		
			теория	практика	мониторинг
Раздел: Уборка территории		5			
1	Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке.		1		
2	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».			1	
3	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».			1	
4	Хранение инвентаря. Основные правила хранения.		1		
5	Тест: «Уборка территории. Сгребание листьев и травы» (выбор инвентаря и спецодежды, хранение инвентаря).				1
Раздел: покупки		25			
6	Выбор места совершения покупок (магазин овощи-фрукты).		1		
7	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.		1		
8	Нахождение нужного товара в магазине.		1		
9	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.		1		
10	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с		1		

	продуктом.				
11	Складывание покупок в сумку.		1		
12	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.		1		
13	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.		1		
14	Раскладывание продуктов в места хранения.		1		
15	Экскурсия в магазин «Овощи-фрукты».			1	
16	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.		1		
17	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.		1		
18	Выбор места совершения покупок (магазин молочных продуктов).		1		
19	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.		1		
20	Нахождение нужного товара в магазине.		1		
21	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.		1		
22	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.		1		
23	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.		1		
24	Складывание покупок в сумку.		1		
25	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.		1		
26	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.		1		
27	Раскладывание продуктов в места хранения.		1		
28	Экскурсия в магазин «Молочные			1	

	продукты».				
29	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.		1		
30	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.		1		
Раздел: Обращение с кухонным инвентарём.		30			
31	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.		1		
32	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.		1		
33	Практическая работа: мытьё посуды (чашки, тарелки).			1	
34	Практическая работа: мытьё посуды (ложки, вилки, ножи).			1	
35	Практическая работа: мытьё посуды (кастрюли, сковородки).			1	
36	Практическая работа: мытьё посуды (овощечистка, разделочная доска).			1	
37	Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу.		1		
38	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка). Практическое применение.			1	
39	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (шумовка, дуршлаг, половник). Практическое применение.			1	
40	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (лопаточка, пресс для чеснока). Практическое применение.			1	
41	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (открывалка, скалка и др.). Практическое применение.			1	
42	Различение бытовых приборов по назначению (блендер).		1		

43	Знание правил техники безопасности при пользовании блендером.		1		
44	Соблюдение последовательности действий при пользовании блендером.		1		
45	Мытьё блендера после использования.			1	
46	Хранение блендера.		1		
47	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник).		1		
48	Знание правил техники безопасности при пользовании электрическим чайником.		1		
49	Соблюдение последовательности действий при пользовании электрическим чайником.		1		
50	Мытьё чайника по мере загрязнения.			1	
51	Хранение электрического чайника.		1		
52	Различение бытовых приборов по назначению (холодильник).		1		
53	Знание правил техники безопасности при пользовании холодильником.		1		
54	Соблюдение последовательности действий при пользовании холодильником.		1		
55	Мытьё холодильника по мере загрязнения.			1	
56	Уход за холодильником.		1		
57	Выбор посуды и столовых приборов.		1		
58	Раскладывание столовых приборов и посуды.		1		
59	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.		1		
60	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление		1		

	посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.				
Раздел: Приготовление пищи		40			
61	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.		1		
62	Подготовка кухни. Выбор спец.инвентаря для работы на кухне.		1		
63	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.		1		
64	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.		1		
65	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.		1		
66	Соблюдение правил и последовательности действий при обработке продуктов: мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом, натирание продуктов на тёрке.		1		
67	Практическая работа: мытьё продуктов.			1	
68	Практическая работа: чистка овощей (картофель, морковь).			1	
69	Практическая работа: чистка овощей (свёкла, кабачок).			1	
70	Практическая работа: чистка овощей (лук, чеснок).			1	
71	Практическая работа: резание ножом (хлеб).			1	
72	Практическая работа: нарезание продуктов (овощи).			1	
73	Практическая работа: натирание продуктов на тёрке (овощи).			1	
74	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.		1		
75	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.		1		
76	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.		1		
77	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.		1		
78	Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при		1		

	приготовлении завтрака.				
79	Соблюдение последовательности действий при приготовлении чая: (электрический чайник, заварочный чайник, чайный сервиз).		1		
80	Приготовление завтрака. Практическая работа: заваривание чая.			1	
81	Сервировка стола к завтраку: чайная церемония.		1		
82	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба.			1	
83	Приготовление завтрака. Практическая работа: холодные бутерброды.			1	
84	Сервировка стола к завтраку: холодные бутерброды.		1		
85	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба.			1	
86	Приготовление завтрака. Практическая работа: горячие бутерброды.			1	
87	Сервировка стола к завтраку: горячие бутерброды.		1		
88	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из яиц: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц,...		1		
89	Приготовление завтрака. Практическая работа: яичница.			1	
90	Сервировка стола к завтраку: яичница.		1		
91	Приготовление завтрака. Практическая работа: омлет.			1	
92	Сервировка стола к завтраку: омлет.		1		
92	Приготовление завтрака.			1	

	Практическая работа: яичница.				
94	Сервировка стола к завтраку: яичница.		1		
95	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей,...		1		
96	Приготовление завтрака. Практическая работа: салат.			1	
97	Сервировка стола к завтраку: салат.		1		
98	Соблюдение последовательности действий при приготовлении винегрета: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей,...		1		
99	Приготовление завтрака. Практическая работа: винегрет.			1	
100	Сервировка стола к завтраку: винегрет.		1		
Раздел: Уборка территории		5			
101	Работа дворника на прилегающей к Центру территории. Наблюдение за работой дворника на улице.		1		
102	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.		1		
103	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.			1	
104	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.			1	
105	Хранение инвентаря для уборки снега.		1		
Раздел: Уход за вещами		30			
106	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.		1		
107	Сортировка белья по цвету (таблица цветов).		1		
108	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шёлковая ткань).		1		

109	Сортировка вещей по назначению (нижнее бельё, уличная одежда, школьная форма).		1		
110	Сортировка по предметам одежды (платья, юбки, брюки, колготки).		1		
111	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.			1	
112	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.		1		
113	Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки.			1	
114	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.			1	
115	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).			1	
116	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку).			1	
117	Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья.		1		
118	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.		1		
119	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.		1		
120	Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.		1		
121	Закладывание белья в машину.			1	
122	Стирка белых х/б вещей (кухонные полотенца, салфетки).			1	
123	Вынимание белья из машины.			1	
124	Вывешивание белья для просушки.			1	
125	Мытье (сушка) машины.			1	
126	Уход за одеждой. Складывание вещей с предварительной сортировкой.		1		

127	Вывешивание одежды на вешалки различной конфигурации.			1	
128	Сухая чистка одежды.		1		
129	Складывание вещей на длительное хранение (на зиму).		1		
130	Уход за обувью. Определение необходимости мытья обуви.		1		
131	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.		1		
132	Знание (различение) средств для мытья обуви.		1		
133	Выбор средства для мытья обуви.		1		
134	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.		1		
135	Практическая работа: мытьё обуви.			1	
Раздел: Уборка помещения		30			
136	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.		1		
137	Уборка мебели. Виды мебели, требующие мытья поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.		1		
138	Выбор одежды, инвентаря, средств для уборки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке.		1		
139	Практическая работа: мытьё поверхности мебели. Оценка результата работы.			1	
140	Нахождение технического персонала на территории школы, обращение с просьбой по теме.		1		
141	Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (мытьё пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.			1	
142	Виды полов (покрытия полов). Деревянный крашеный пол.		1		
142	Соблюдение последовательности действий при мытье деревянного крашеного пола.		1		
144	Правила ТБ при мытье деревянного крашеного пола. Выбор инвентаря.		1		
145	Практическая работа. Мытьё крашеного пола.			1	
146	Виды полов (покрытия полов).		1		

	Пол, покрытый линолеумом.				
147	Соблюдение последовательности действий при мытье пола, покрытого линолеумом.		1		
148	Нахождение технического персонала на территории школы, обращение с просьбой по теме.		1		
149	Правила ТБ при мытье деревянного пола, покрытого линолеумом. Выбор инвентаря.		1		
150	Практическая работа. Мытье пола, покрытого линолеумом.			1	
151	Нахождение технического персонала на территории школы, обращение с просьбой.		1		
152	Пылесос (с мешком для сбора пыли). Различение основных частей пылесоса.		1		
153	Правила ТБ при работе с пылесосом (с мешком для сбора пыли). Подготовка пылесоса к работе.		1		
154	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.		1		
155	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с мешком для сбора пыли).			1	
156	Чистка пылесоса (с мешком для сбора пыли) после уборки.			1	
157	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.		1		
158	Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала (повторение).		1		
159	Практическая работа: мытье зеркала (повторение).			1	
160	Соблюдение последовательности действий при мытье окна.		1		
161	Практическая работа: мытье стекла.			1	
162	Нахождение технического персонала на территории школы, обращение с просьбой о помощи.		1		
163	Мелкий ремонт. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.		1		

164	Выполнение ремонтных работ. Пришивание пуговицы.			1	
165	Выполнение ремонтных работ. Пришивание пуговицы			1	
Раздел: Уборка территории		5			
166	Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой.		1		
167	Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.			1	
168	Уборка территории: сгребание травы и листьев.			1	
169	Уборка территории: сгребание травы и листьев.			1	
170	Проверка знаний полученных за год			1	1
Итого:		170	108	60	2

7 класс

№ п/п	Раздел Тема урока	Количество часов	Из них		
			теория	практика	мониторинг
Раздел: Уход за вещами		17			
1	Уход за одеждой и обувью. Повторение. Название одежды.		1		
2-3	Название обуви: уличная, школьная, домашняя		2		
4-5	Смена обуви по сезонам. Виды обуви по сезонам.		2		
6	Сроки смены белья. Правила хранения белья до стирки.		1		
7	Правила применения моющих средств и посуды для стирки белья.		1		
8-9	Стирка и сушка мелких вещей (носки, носовой платок).. Практическая работа			2	
10-11	Стирка рабочей одежды (фартук, косынка). Практическая работа .			2	
12	Соблюдение правил техники безопасности при пользовании электрическим утюгом. .		1		
13-14	Правила пользования утюгом		2		
15-16	Глажение небольших вещей из хлопчатобумажной ткани. Практическая работа			2	
17	Повторительно-обобщающий урок по теме «Уход за вещами»				1

Раздел: Приготовление пищи		11			
18	Правила поведения в столовой, правила пользования столовыми приборами.		1		
19	Приготовление пищи. Режим питания. Напитки.		1		
20	Основные продукты питания: мясо.		1		
21	Основные продукты питания: рыба.		1		
22	Основные продукты питания: крупа, сахар.		1		
23	Основные продукты питания: молоко и молочные продукты		1		
24	Основные продукты питания: овощи и фрукты		1		
25	Значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья.				
26	Холодильник. Правила пользования холодильником.		1		
27	Соблюдение техники безопасности при работе с холодильником.		1		
28	Практическая работа: «Мытье холодильника»			1	
Раздел: Уборка помещения		11			
29-30	Предметы для уборки помещений.		2		
31	Правила пользования предметами уборочного инвентаря		1		
32	Подметание пола и протираание пыли.		1		
33	Практическая работа «Подметание пола и протираание пыли»			1	
34-35	Мебель, виды мебели.		2		
36	Уход за полированной мебелью.		1		
37	Практическая работа «Протираание пыли на мебели»			1	
38	Уход за мягкой мебелью.		1		
39	Практическая работа «Чистка мягкой мебели»			1	
Раздел: Покупки		6			
40-41	Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол.		2		
42-43	Раскладывание продуктов в места хранения из сумки		2		
44-45	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок		2		

Раздел: Уход за вещами		12			
46	Уход за резиновой обувью.		1		
47	Хранение принадлежностей для чистки обуви и одежды.		1		
48	Уход за кожаной обувью: нанесение слоя обувного крема, чистка щёткой, наведение глянца		1		
49	Практическая работа «Чистка туфель»			1	
50	Просушивание мокрой обуви.		1		
51	Практическая работа «Сушка обуви»			1	
52	Ручная стирка. (полотенце.)		1		
53	Практическая работа «Стирка полотенца»			1	
54	Ручная стирка. (тряпка для ухода за мебелью).		1		
55	Практическая работа «Стирка тряпки для ухода за мебелью»			1	
56	Глажение небольших вещей из хлопчатобумажной ткани.		1		
57	Практическая работа «Глажение носового платка»			1	
Раздел: Обращение с кухонным инвентарем		8			
58-59	Профессии работников кухни.		2		
60	Кухонная посуда.		1		
61	Моющие средства для ухода за кухонной посудой		1		
62	Правила ухода за кухонной посудой. Чистка, мытьё с помощью губки, мочалки, моющих средств кастрюль, чайников, сковородок.		1		
63	Практическая работа «Чистка кастрюли»			1	
64	Чистка, мытьё с помощью губки, мочалки, моющих средств кастрюль, чайников, сковородок.		1		
65	Практическая работа «Чистка сковороды»			1	
Раздел: Уборка помещения		9			
66	Мытьё рабочих столов, подоконников.		1		
67	Практическая работа «Мытьё парт»			1	
68	Правила ухода за комнатными растениями.		1		
69	Практическая работа: мытьё растений, протирание пыли с			1	

	листьев, полив.				
70	Пылесос. Правила пользования.				
71	Правила техники безопасности при работе с пылесосом				
72	Генеральная уборка класса.				
73	Практическая работа «Генеральная уборка класса»				
74	Повторительно – обобщающий урок по теме «Уборка помещения»				
Раздел: Покупки		6			
75-76	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок		2		
77-78	Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол.		2		
79-80	Раскладывание продуктов в места хранения из сумки		2		
Раздел: уход за вещами		18			
81-82	Уход за одеждой и обувью. Повторение. Название одежды.		1	1	
83-84	Название обуви: уличная, школьная, домашняя		1	1	
85-86	Смена обуви по сезонам. Виды обуви по сезонам.		2		
87-88	Сроки смены белья. Правила хранения белья до стирки.		2		
89-90	Правила применения моющих средств и посуды для стирки белья.		2		
91-92	Стирка и сушка мелких вещей (носки). Практическая работа			2	
93-94	Стирка рабочей одежды (фартук, косынка)			2	
94-96	Соблюдение правил техники безопасности при пользовании электрическим утюгом. Правила пользования утюгом.		1	1	
97-98	Глажение небольших вещей из хлопчатобумажной ткани		1	1	
Раздел: Приготовление пищи					
99-100	Нагревательные приборы: электрический чайник, электроплита.		2		
101-102	Правила пользования электронагревательными приборами.		2		
103-104	Последовательность в обработке овощей: сортировка, мытьё.		1	1	
105-106	Правила техники безопасности при пользовании ножом, вилок.		1	1	
107-	Практические упражнения в			2	

108	нарезке отварных овощей				
109-110	Практические упражнения в нарезке сырых овощей.			2	
111-112	Чистка варёного картофеля.			2	
113-114	Чистка сырого картофеля			2	
Раздел: Обращение с кухонным инвентарем		11			
115	Значение посуды в жизни людей.		1		
116	Виды посуды, назначение. Чайная.		1		
117	Виды посуды, назначение. Столовая.		1		
118	Столовые приборы.		1		
119	Различение предметов посуды для сервировки чайного стола.		1		
120	Различение предметов посуды для сервировки стола к обеду.		1		
121	Упражнение в различии предметов чайной и столовой посуды			1	
122	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (тёрка, венчик, разделочная доска)		1		
123	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (дуршлаг, половник).			1	
124	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (лопатка, открывалка).			1	
125	Повторение. Виды посуды				1
Раздел: Уборка помещения		4			
126	Комнатные растения. Значение		1		
127	Уход за комнатными растениями (полив, опрыскивание).		1		
128	Специальные предметы ухода за растениями (лейка, опрыскиватель, тряпочки для вытирания крупных листьев).		1		
129	Уход за растениями школы			1	
Раздел: Уборка территории		7			
130	Уборка бытового мусора.		1		
131	Подметание территории.		1		
132	Практическая работа «Подметание территории школы»				
133	Сгребание травы и листьев				
134	Практическая работа «Сгребание травы и листвы»				
135	Уборка травы и листьев				
136	Практическая работа «Уборка листвы»				
Раздел: Уход за вещами		17			

137	Виды верхней одежды		1		
138	Чистка верхней одежды		1		
139	Виды головных уборов		1		
140	Различение головных уборов		1		
141	Ручная стирка: наполнение ёмкости водой. Практическая работа			1	
142	Виды моющих средств		1		
143	Выбор моющего средства. Практическая работа.			1	
144	Замачивание белья. Практическая работа.			1	
145	Застирывание белья. Практическая работа.			1	
146	Полоскание белья. Практическая работа.			1	
147	Выжимание белья. Практическая работа.			1	
148	Виды обуви		1		
149	Различение видов обуви		1		
150	Правила ухода за обувью		1		
151	Последовательность действий при чистке обуви		1		
152	Чистка обуви. Практическая работа.			1	
153	Повторение. Виды обуви и уход				1
Раздел: Приготовление пищи		8			
154	Способы переработки овощей.		1		
155	Способы переработки фруктов.		1		
156	Резание десертным ножом.		1		
157	Заготовка зелени.		1		
158	Мучные изделия, готовые к употреблению.		1		
160	Мучные изделия, требующие приготовления.		1		
161	Правила хранения мучных изделий.		1		
162	Обобщающий урок по разделу «Приготовление пищи».				1
Раздел: Уборка помещений и территории		8			
163	Подметание школьной территории.			1	
164	Уборка в столовой.			1	
165	Вытирание мебели.			1	
166	Части пылесоса.		1		
167	Подготовка пылесоса к работе.		1		
168	Последовательность действий при уборке пылесосом.		1		
169	Чистка поверхности пылесосом.			1	
170	Повторение за год				1

Итого:	170	113	52	5
---------------	-----	-----	----	---

8класс

№ п/п	Раздел Тема урока	Количество часов	Из них		
			теория	практика	мониторинг
Раздел: Покупки		19			
1	«Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.		1		
2	«Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.		1		
3	Нахождение нужного товара в магазине.		1		
4	Нахождение нужного товара в магазине.			1	
5	Продуктовый магазин. Отделы магазина.		1		
6	Продуктовый магазин. Отделы магазина.		1		
7	Выбор продуктов. Срок годности продуктов.		1		
8	Выбор продуктов. Срок годности продуктов.			1	
9	Раскладывание продуктов в места хранения.		1		
10	Раскладывание продуктов в места хранения.			1	
11	Знакомство со списком запланированных для покупки продуктов.		1		
12	Знакомство со списком запланированных для покупки продуктов.		1		
13	Знакомство со списком запланированных для покупки продуктов.			1	
14	Складывание покупок в сумку.		1		
15	Складывание покупок в сумку.			1	
16	Взвешивание товаров. Оплата покупки.		1		
17	Взвешивание товаров. Оплата покупки.			1	
18	Места хранения покупок.		1		
19	Места хранения покупок.			1	
Раздел: Обращение с кухонным инвентарем		23			
20	Кухня. Правила уборки на кухне.		1		
21	Кухня. Правила уборки на кухне.		1		
22	Узнавание различие		1		

	кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, дуршлаг, половник и др.).				
23	Узнавание различие кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, дуршлаг, половник и др.).			1	
24	Кухонные приборы. Ложки и вилки. Правила мытья кухонных приборов. Мытье ложек и вилок.		1		
25	Кухонные приборы. Ложки и вилки. Правила мытья кухонных приборов. Мытье ложек и вилок.			1	
26	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.		1		
27	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.			1	
28	Замачивание посуды. Протирание посуды губкой.		1		
29	Замачивание посуды. Протирание посуды губкой.			1	
30	Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.		1		
31	Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.			1	
32	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.		1		
33	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.			1	
34	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.			1	
35	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.		1		
36	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.			1	
37	Знакомство с бытовыми приборами (плита,		1		

	холодильник).				
38	Знакомство с бытовыми приборами (плита, холодильник).		1		
39	Техника безопасности при работе с плитой.		1		
40	Техника безопасности при работе с плитой.		1		
41	Правила ухода за плитой.		1		
42	Холодильник. Назначение холодильника. Правила ухода за холодильником		1		
Раздел: Уборка территории		23			
43	Уборка бытового мусора.		1		
44	Уборка бытового мусора.			1	
45	Уборка бытового мусора.			1	
46	Подметание территории.		1		
47	Подметание территории.			1	
48	Подметание территории.			1	
49	Сгребание травы и листьев.		1		
50	Сгребание травы и листьев.			1	
51	Сгребание травы и листьев.			1	
52	Сгребание травы и листьев.			1	
53	Сгребание травы и листьев.			1	
54	Сбор сухих листьев в мусорный пакет.		1		
55	Сбор сухих листьев в мусорный пакет.			1	
56	Сбор сухих листьев в мусорный пакет.			1	
57	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.		1		
58	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.			1	
59	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.			1	
60	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.			1	
61	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.			1	
62	Уход за уборочным инвентарем.		1		
63	Уход за уборочным инвентарем.			1	
64	Уход за уборочным инвентарем.			1	
65	Уход за уборочным инвентарем.			1	
Раздел: Приготовление пищи		20			
66	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.		1		
67	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.			1	
68	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.			1	

69	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.			1	
70	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата.		1		
71	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата.			1	
72	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата.			1	
73	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата.			1	
74	Обработка овощей. Мытье продуктов. Чистка овощей.		1		
75	Обработка овощей. Мытье продуктов. Чистка овощей.			1	
76	Обработка овощей. Мытье продуктов. Чистка овощей.			1	
77	Обработка овощей. Мытье продуктов. Чистка овощей.			1	
78	Натираание продуктов на терке			1	
79	Натираание продуктов на терке			1	
80	Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола.		1		
81	Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола.		1		
82	Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола.			1	
83	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.		1		
84	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.			1	
85	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.			1	
Раздел: Уход за вещами		50			
86	Ручная стирка. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.		1		
87	Ручная стирка. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.		1		
88	Ручная стирка. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.			1	
89	Ручная стирка. Наполнение емкости водой.			1	
90	Ручная стирка. выбор моющего средства.		1		
91	Ручная стирка. выбор моющего			1	

	средства.				
92	Ручная стирка. Определение количества моющего средства.		1		
93	Ручная стирка. Определение количества моющего средства.			1	
94	Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.		1		
95	Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.		1		
96	Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.		1		
97	Сортировка белья перед стиркой.		1		
98	Сортировка белья перед стиркой.			1	
99	Сортировка белья перед стиркой.			1	
100	Закладывание и вынимание белья из машины.		1		
101	Закладывание и вынимание белья из машины.			1	
102	Закладывание и вынимание белья из машины.			1	
103	Закладывание и вынимание белья из машины.			1	
104	Установка программы и температурного режима		1		
105	Установка программы и температурного режима			1	
106	Установка программы и температурного режима			1	
107	Глажение утюгом. Различение составных частей утюга.		1		
108	Глажение утюгом. Различение составных частей утюга.		1	1	
109	Глажение утюгом. Различение составных частей утюга.			1	
110	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.		1		
111	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.			1	
112	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.			1	
113	Глажение кухонного полотенца.			1	
114	Глажение полотенца			1	
115	Чистка одежды.		1		
116	Чистка одежды.			1	
117	Чистка одежды.			1	
118	Правила чистки одежды с помощью щётки.		1		

119	Правила чистки одежды с помощью щётки.			1	
120	Знакомство с составными частями утюга: подошва утюга, шнур.		1		
121	Знакомство с составными частями утюга: подошва утюга, шнур.		1		
122	Знакомство с составными частями утюга: клавиша пульверизатора.		1		
123	Знакомство с составными частями утюга: клавиша пульверизатора.			1	
124	Уход за обувью		1		
125	Уход за обувью			1	
126	Протирание обуви влажной тряпкой.			1	
127	Протирание обуви влажной тряпкой.			1	
128	Протирание обуви сухой тряпкой			1	
129	Протирание обуви сухой тряпкой			1	
130	Просушивание обуви.		1		
131	Просушивание обуви.			1	
132	Удаление пыли и налипшей грязи с кожаной обуви		1		
133	Удаление пыли и налипшей грязи с кожаной обуви			1	
134	Мытье обуви.		1		
135	Мытье обуви.			1	
Раздел: Уборка помещения		35			
136	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.		1		
137	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.			1	
138	Вытирание поверхности мебели.		1		
139	Вытирание поверхности мебели.			1	
140	Вытирание поверхности мебели.			1	
141	Знакомство с пылесосом.		1		
142	Знакомство с пылесосом.			1	
143	Знакомство с пылесосом.			1	
144	Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой		1		
145	Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой.			1	
146	Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой.			1	
147	Добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки		1		

148	Добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки			1	
149	Добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки			1	
150	Добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки			1	
151	Мытье пола, выливание использованной воды.		1		
152	Мытье пола, выливание использованной воды.			1	
153	Мытье пола, выливание использованной воды.			1	
154	Мытье пола, выливание использованной воды.			1	
155	Мытье пола, выливание использованной воды.			1	
156	Просушивание мокрых тряпок.		1		
157	Различение основных частей пылесоса.		1		
158	Различение основных частей пылесоса.			1	
159	Различение основных частей пылесоса.			1	
160	Различение основных частей пылесоса.			1	
161	Подготовка пылесоса к работе.		1		
162	Подготовка пылесоса к работе.			1	
163	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.		1		
164	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.			1	
165	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.			1	
166	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.			1	
167	Мытье стекла. Мытье зеркала		1		
168	Мытье стекла. Мытье зеркала			1	
169	Мытье стекла. Мытье зеркала			1	
170	Повторение за год				1
Итого:		170	69	100	1

9 класс

№ п/п	Разделы Тема урока	Количество часов	Из них		
			теория	практика	мониторинг
Раздел: Уборка территории		4			
1	Виды уборочного инвентаря на участке школы (метла, пакет для мусора).		1		
2	Правила пользования инвентарём.		1		

3	Упражнения в формировании аккуратного заметания мусора на совок.			1	
4	Сбор листьев на территории школы.			1	
Раздел: Покупки		16			
5	Выбор места совершения покупок (магазин овощи-фрукты).		1		
6	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.		1		
7	Нахождение нужного товара в магазине.		1		
8	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.		1		
9	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.			1	
10	Складывание покупок в сумку.			1	
11	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.		1		
12	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.			1	
13	Раскладывание продуктов в места хранения.			1	
14	Экскурсия в магазин «Овощи-фрукты».			1	
15	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.		1		
16	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.			1	
17	Последовательность действий на кассе. Расчёт по карте или наличными.		1		

18	Карты скидок. Что они дают. Проверка чека и сдачи. Хранение чека.		1		
19	Сроки годности на продуктах питания. Возврат некачественного товара.		1		
20	Повторение пройденного материала.				1
Раздел: Обращение с кухонным инвентарем		36			
21	Бытовая техника и электроприборы.		1		
22	Назначение бытовой техники. Главные правила установки.		1		
23	ПТБ при работе с бытовой техникой.		1		
24	Назначение и правила эксплуатации холодильника.		1		
25	Назначение и правила эксплуатации посудомоечной машины.		1		
26	Назначение и правила эксплуатации электроплиты.		1		
27	Назначение и правила эксплуатации СВЧ.		1		
28	Назначение и правила эксплуатации телевизора и компьютера.		1		
29	Назначение и правила эксплуатации стиральной машины.		1		
30	Бытовые электроприборы.		1		
31	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.			1	
32	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.			1	
33	Практическая работа: мытьё посуды (чашки, тарелки).			1	
34	Практическая работа: мытьё посуды (ложки, вилки, ножи).			1	
35	Практическая работа: мытьё посуды (кастрюли, сковородки).			1	
36	Практическая работа: мытьё посуды (овощечистка, разделочная			1	

	доска).				
37	Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу.		1		
38	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка). Практическое применение.			1	
39	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (шумовка, дуршлаг, половник). Практическое применение.				
40	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (лопаточка, пресс для чеснока). Практическое применение.			1	
41	Узнавание(различение) кухонных принадлежностей (открывалка, скалка и др.). Практическое применение.			1	
42	Различение бытовых приборов по назначению (блендер).		1		
43	Знание правил техники безопасности при пользовании блендером.		1		
44	Соблюдение последовательности действий при пользовании блендером.		1		
45	Мытьё блендера после использования.			1	
46	Хранение блендера.		1		
47	Знание правил техники безопасности при пользовании электрическим чайником.		1		
48	Соблюдение последовательности действий при пользовании электрическим чайником.		1		
49	Мытьё чайника по мере загрязнения.			1	
50	Хранение электрического чайника.		1		
51	Различение бытовых приборов по назначению (холодильник).			1	
52	Знание правил техники безопасности при пользовании холодильником.		1		
53	Соблюдение последовательности действий при пользовании холодильником.		1		
54	Выбор посуды и столовых приборов. Практическая работа			1	
55	Раскладывание столовых приборов и посуды. Практическая работа			1	

56	Повторительно-обобщающий урок по теме «Обращение с кухонным инвентарем»				1
Раздел: Уборка помещений		13			
57	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.		1		
58	Уборка мебели. Виды мебели, требующие мытья поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.		1		
59	Выбор одежды, инвентаря, средств для уборки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке.		1		
60	Практическая работа: мытьё поверхности мебели. Оценка результата работы.			1	
61	Нахождение технического персонала на территории школы, обращение с просьбой по теме.		1		
62	Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (мытьё пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.		1		
63	Виды полов (покрытия полов). Деревянный крашенный пол.				
64	Соблюдение последовательности действий при мытье деревянного крашеного пола.		1		
65	Правила ТБ при мытье деревянного крашеного пола. Выбор инвентаря.		1		
66	Практическая работа. Мытьё крашеного пола.			1	
67	Виды полов (покрытия полов). Пол, покрытый линолеумом.		1		
68	Соблюдение последовательности действий при мытье пола, покрытого линолеумом.			1	
69	Нахождение технического персонала на территории школы, обращение с просьбой по теме.			1	
70	Повторительно-обобщающий урок по теме «Уборка помещений»				1
Раздел: Уборка территории		3			
71	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.		1		
72	Практическая работа. Уборка			1	

	снега: сгребание снега, перебрасывание снега.				
73	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.			1	
Раздел: Приготовление пищи		41			
74	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.		1		
75	Подготовка кухни. Выбор спец.инвентаря для работы на кухне.		1		
76	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.		1		
77	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.			1	
78	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.			1	
79	Соблюдение правил и последовательности действий при обработке продуктов: мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом, натирание продуктов на тёрке.		1		
80	Практическая работа: мытьё продуктов.			1	
81	Практическая работа: чистка овощей (картофель, морковь).			1	
82	Практическая работа: чистка овощей (свёкла, кабачок).			1	
83	Практическая работа: чистка овощей (лук, чеснок).			1	
84	Практическая работа: резание ножом (хлеб).			1	
85	Практическая работа: нарезание продуктов (овощи).			1	
86	Практическая работа: натирание продуктов на тёрке (овощи).			1	
87	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.		1		
88	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.			1	
89	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.			1	
90	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.		1		
91	Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при		1		

	приготовлении завтрака.				
92	Соблюдение последовательности действий при приготовлении чая: (электрический чайник, заварочный чайник, чайный сервиз).		1		
93	Приготовление завтрака. Практическая работа: заваривание чая.			1	
94	Сервировка стола к завтраку: чайная церемония.			1	
95	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба.		1		
96	Приготовление завтрака. Практическая работа: холодные бутерброды.			1	
97	Сервировка стола к завтраку: холодные бутерброды.			1	
98	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба.		1		
99	Приготовление завтрака. Практическая работа: горячие бутерброды.			1	
100	Сервировка стола к завтраку: горячие бутерброды.			1	
101	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из яиц: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц,...		1		
102	Приготовление завтрака. Практическая работа: яичница.			1	
103	Сервировка стола к завтраку: яичница.			1	
104	Приготовление завтрака. Практическая работа: омлет.			1	
105	Сервировка стола к завтраку:			1	

	омлет.				
106	Приготовление завтрака. Практическая работа: яичница.			1	
107	Сервировка стола к завтраку: яичница.			1	
108	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей,...		1		
109	Приготовление завтрака. Практическая работа: салат.			1	
110	Сервировка стола к завтраку: салат.		1		
111	Соблюдение последовательности действий при приготовлении винегрета: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей,...		1		
112	Приготовление завтрака. Практическая работа: винегрет.			1	
113	Сервировка стола к завтраку: винегрет.			1	
114	Повторительно-обобщающий урок по теме «Приготовление пищи»				1
Раздел: Уход за вещами		46			
115	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.		1		
116	Сортировка белья по цвету (таблица цветов).		1		
117	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шёлковая ткань).		1		
118	Сортировка вещей по назначению (нижнее бельё, уличная одежда, школьная форма).		1		
119	Сортировка по предметам одежды (платья, юбки, брюки, колготки).		1		
120	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.		1		
121	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.		1		

122	Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки.			1	
123	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.			1	
124	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).			1	
125	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку).			1	
126	<i>Машинная стирка.</i> Автоматическая машинка для стирки белья.		1		
127	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.		1		
128	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.		1		
129	Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.		1		
130	Закладывание белья в машину.			1	
131	Стирка белых х/б вещей (кухонные полотенца, салфетки).			1	
132	Вынимание белья из машины.			1	
133	Вывешивание белья для просушки.			1	
134	Мытье (сушка) машины.			1	
135	<i>Уход за одеждой.</i> Складывание вещей с предварительной сортировкой.		1		
136	Вывешивание одежды на вешалки различной конфигурации.		1		
137	Сухая чистка одежды.		1		
138	Складывание вещей на длительное хранение (на зиму).		1		
139	<i>Уход за обувью.</i> Определение необходимости мытья обуви.		1		
140	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.		1		
141	Знание (различение) средств для мытья обуви.		1		
142	Выбор средства для мытья обуви.		1		

143	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.		1		
144	Практическая работа: мытьё обуви.			1	
145	Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.		1		
146	Сортировка белья перед стиркой в машинке			1	
147	Установка программы и температурного режима.		1		
148	Выбор моющих средств. ПТБ при работе с бытовой химией.		1		
149	Взвешивание и закладывание белья в бак.			1	
150	Для чего нужны фиксатор дверцы люка и сигнальная лампочка.		1		
151	ПТБ при работе со стиральной машиной.		1		
152	Окончание стирки. Уход за стиральной машиной.		1		
153	Правила глажения утюгом с паром. ПТБ.		1		
154	Правила работы с отпаривателем. ПТБ.		1		
155	Правила хранения белья из хлопка и шёлка.		1		
156	Правила хранения шерстяных вещей.		1		
157	Правила хранения кожаных изделий.		1		
158	Правила хранения меховой одежды.		1		
159	Пришивание пуговицы к шубе. ПТБ.			1	
160	Повторительно-обобщающий урок по теме «Уход за вещами»				1
Раздел: Уборка помещений		6			
161	Зачем нужен ремонт в квартире или комнате. Виды ремонта.		1		
162	Косметический ремонт: закупка необходимых материалов и инструментов.		1		
163	Практическая работа: подгон рисунка на обоях, оклеивание стен.			1	
164	Уборка помещения после ремонта. Вынос бытового мусора. Влажная уборка.			1	
165	Мытьё стёкол и зеркал. ПТБ. Последовательность действий.			1	

166	Мытьё пола. Протирание пыли с поверхностей.			1	
Раздел: Уборка территории		4			
167	Уборка бытового мусора. Подметание территории. Уход за инвентарем.			1	
168	Высаживание саженцев на клумбе. Полив и прополка. Уход за инвентарем.			1	
169	Повторительно-обобщающий урок по теме «Уборка территории и помещения»				1
170	Повторение изученного за год				1
Итого:		170	90	73	7

6. Планируемые результаты освоения программы учебного предмета

Личностные и предметные планируемые результаты освоения программы обучающимися рассматриваются в качестве возможных (примерных), соответствующих индивидуальным возможностям и специфическим образовательным потребностям обучающихся.

Личностные результаты

- основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как "Я";
- социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- формирование уважительного отношения к окружающим;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Предметные результаты

- убирать на пришкольной территории;
- убирать траву и листья с помощью грабель;
- аккуратно убирать в столовой;
- вытирать поверхность мебели;
- различать части пылесоса, точно устанавливать детали;
- уметь безопасно пользоваться пылесосом;
- чистить поверхность пылесосом;
- чистить мягкую мебель;

- соблюдать последовательность действий при мытье пола;
- стирать белье;
- сортировать бельё перед стиркой по цвету и назначению;
- сортировать бельё из разных видов тканей;
- замачивать, полоскать и выжимать белье;
- застирывать, полоскать и выжимать белье;
- стирать руками и развешивать мелкие вещи;
- различать стиральные машины и их части;
- устанавливать программу, температурный режим;
- соблюдать последовательность действий при машинной стирке;
- закладывать и вынимать бельё из машинки-автомат;
- вывешивать белье на веревку;
- мыть и сушить машину;
- различать части утюга;
- гладить и складывать полотенца;
- складывать наволочки и простыни;
- складывать пододеяльник;
- складывать постельное бельё;
- складывать футболки, рубашки, брюк;
- складывать кофты, платья;
- чистить одежду;
- ухаживать за обувью, уметь мыть обувь;
- различать столовую посуду;
- сервировать стол к обеду;
- различать кухонные принадлежности;
- пользоваться кухонным инвентарем;
- знать правила по технике безопасности при использовании кухонными

принадлежностями;

- правильно мыть и сушить посуду;
- чистить посуду;
- пользоваться бытовой техникой: блендером, миксером, тостером, мясорубкой,

кухонным комбайном;

- различать бытовую технику;
- знать правила безопасности при использовании бытовой техники;
- правильно использовать места хранения посуды и бытовой техники;
- различать растения огорода и сада;
- перерабатывать овощи и фрукты;
- перерабатывать ягоды;
- замораживать ягоды;
- резать десертным ножом;
- чистить вареные овощи;
- чистить сырые овощи овощечисткой;
- натирать овощи на тёрке;
- замораживать овощи;
- готовить крупы и бобовые;
- правильно хранить крупы и бобовые;
- готовить крупы и бобовые;
- выбирать необходимые товары;
- делать правильные покупки;
- обращаться за помощью к сотрудникам магазина;
- покупать несколько продуктов в разных отделах;
- последовательно действовать при взвешивании товара.

Лист оценки индивидуальных достижений личностных результатов обучающегося ОКОУ «Школа-интернат №3» (вариант 2)											
№	Требования к результатам	5 класс		6 класс		7 класс		8 класс		9 класс	
		к.г.	динамика	к.г.	динамика	к.г.	динамика	к.г.	динамика	к.г.	динамика
1. Основы персональной идентичности, осознание принадлежности к определенному полу, осознания себя как «Я»											
	Общий бал										
1. Персональная идентичность											
	Знает своё имя										
	Знает свою фамилию										
	Идентифицирует по внешним признакам (полчеловека).										
2. Основы социально-эмоционального участия в процессе общения и совместной деятельности.											
	Общий бал										
1. Владение средствами коммуникации											
	Умение работать в коллективе, группе.										
	Принятие правил поведения в классе (группе).										
	Принятие правил поведения в школьных помещениях (столовая, гардероб, спальня)										
	Принятие правил поведения на школьных мероприятиях.										
3. Формирование социально-ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной											

[illegible]

	Умение вступать в контакт и общаться в соответствии с возрастом, близостью, социальным статусом собеседника.										
	Умение корректно привлечь к себе внимание										
	Умение отказаться от нежелательного контакта										
	Умение выразить свои чувства (благодарность, сочувствие, намерение, просьбу и т.д.)										
2. Развитие социально-значимых качеств											
	Проявляет отзывчивость, ответственность, трудолюбие										
3. Реализация творческих потребностей											
	Участвует в различных видах творческой деятельности										
8. Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.											
	Общий балл										
1. Сформированность знаний о ЗОЖ:											
	Знает и соблюдает правила личной гигиены Обладает элементарными знаниями о режиме дня и правильном питании										
	Понимает, как правильно одеваться в соответствии с погодными условиями и социальной ситуацией										
2. Сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни											
	Способен правильно оценивать собственное поведение и поведение окружающих с позиции здорового образа жизни										
3. Знает и соблюдает правила безопасного поведения:											
	держаться взрослого в незнакомом и людном месте; не взаимодействовать с незнакомцами, не открывать двери незнакомым; правильно переходить дорогу; не брать в рот неизвестные продукты и вещества; быть осторожным с острыми предметами, огнем, с животными										
4. Сформированность бережного отношения к материальным и духовным ценностям											
	Проявляет бережное отношение к результатам своего и чужого труда										

Обработка и анализ полученных результатов (личностные)

При обработке результатов мониторинга оценки подсчитывается суммарный балл показателей и уровень индивидуальных достижений личностных результатов по каждому критерию в % соотношении по каждому обучающемуся каждый учебный год. По

результатам оценивания в конце учебного года классный руководитель определяет цель и задачи на следующий учебный год.

Уровень индивидуальных достижений личностных результатов определяется по сумме баллов в каждой содержательной линии. Расчет производится следующим образом, например: рассчитаем средний показатель оценивания -

Максимальное количество баллов – 100%. Суммарный показатель обучающегося – x%

Максимальное количество баллов в каждом критерии оценивания, которое может набрать ученик - 20 баллов (по 4 индикаторам).

Например, ученик набрал 16 баллов по содержательной линии «Основы персональной идентичности, осознание принадлежности к определенному полу, осознания себя как «Я», из 20 возможных баллов:

$$20 - 100\%$$

$$16 - x\%$$

$$X = \frac{16 \cdot 100}{20} = 80\% - \text{оптимальный уровень.}$$

$$20$$

80 % - заносим в Таблицы 1-3, (Лист оценки индивидуальных достижений личностных результатов) и в Таблицу 4. (Оценка достижений индивидуальных личностных результатов).

I уровень достижений индивидуальных личностных результатов	Оптимальный уровень (сформированы все личностные результаты)	50-100%
II уровень достижений индивидуальных личностных результатов	Достаточный уровень (не в полной мере сформированы личностные результаты)	30-50%
III уровень достижений индивидуальных личностных результатов	Низкий уровень (не сформированы некоторые личностные)	0-30%

МОНИТОРИНГ ПРЕДМЕТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Возможные предметные результаты освоения АООП (вариант 2) заносятся в СИПР с учетом индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся, а также специфики содержания предметных областей и конкретных учебных предметов.

Оценка выявленных результатов освоения СИПР, разработанной на основе АООП (вариант 2) образовательного учреждения осуществляется в оценочных показателях, основанных на качественных критериях по итогам выполняемых практических действий.

Система оценочных показателей предметных результатов (действий)

Степень самостоятельности обучающегося	Оценочные показатели в баллах
Действие не выполняет (обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем)	0 баллов
Выполняет действие со значительной физической помощью взрослого (в минимальном объеме) (связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию и с контролирующей помощью учителя)	1 балл

Действие выполняется обучающимся с частичной помощью взрослого	2 балла
Выполняет действие по образцу (Обучающийся способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя)	3 балла
Выполняет действие по инструкции (вербальной и невербальной) (Обучающийся способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию учителя)	4 балла
Обучающийся самостоятельно выполняет действие в любой ситуации	5 баллов

Система оценочных показателей предметных результатов (представление)

Степень самостоятельности обучающегося	Оценочные показатели в баллах
Не узнает объект.	0 баллов
Не всегда узнает объект.	3 балла
Узнает объект.	5 баллов

Уровень достижения конкретных предметных результатов представляется с помощью **листов отслеживания** освоения АООП (вариант 2). *При создании данных листов учитываются: программа каждого учебного предмета, входящего в учебный план определённого класса, и требований к обязательному минимуму содержания образования.* Лист оценки заполняется учителем, специалистом за 1 полугодие и за год, что и позволяет проследить динамику освоения обучающимися СИПР по каждому учебному предмету в течение года на основе сравнительного анализа результатов. *Учитель для отслеживания динамики освоения обучающимися СИПР, может изучать уровень предметных результатов после каждой темы (критерии отслеживания учитель выбирает самостоятельно).* Полнота заполнения каждым учителем листа отслеживания возлагается на классного руководителя. Оценка достижения обучающимися с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальные нарушения) и ТМНР предметных результатов базируется на принципах индивидуального и дифференцированного подходов.

8. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

1. Основными формами и методами обучения являются практические работы, экскурсии, сюжетно – ролевые игры, беседы.

Широко используются наглядные средства обучения, демонстрация кинофильмов, презентации и др. В программе значительное место отводится экскурсиям. Они проводятся на промышленные, сельскохозяйственные объекты, в магазины, на предприятия службы быта, в отделения связи, на транспорт, в различные учреждения.

Технические и электронные средства обучения:

- ☐ презентации по темам
- ☐ подборка мультфильмов, фильмов в соответствии с изучаемой темой Специальный учебный и дидактический материал, отвечающий особым образовательным потребностям обучающихся:
- ☐ учебно-практическое оборудование: материалы, инструменты, вспомогательные приспособления;
- ☐ печатные пособия: таблицы, плакаты, картинки по изучаемым темам; дидактический раздаточный материал;

- экранно-звуковые пособия: мультимедийные обучающие презентации по темам программ;
- модели и натуральный ряд: муляжи; изделия декоративно-прикладного искусства и народных промыслов; модели; изделия; предметы быта; различные виды раздаточных коллекций; конструкторы.

Дидактические игры:

«Собери мусор». «Найди инвентарь», «Убери-ка». «Пылесос», «Найди ошибку», «Не перепутай», «Чистюля». «Восстанови порядок», «Найди белье для стирки», «Разбери белье по цвету», «Исправь ошибки», «Сортировка белья», «Замочи-ка», «Застирай-ка», «Стиральная машина», «Угадай-ка», «Стирка», «Утюг», «Найди ошибку», «Плыви, утюжок», «Научись-ка», «Найди предмет», «Наше платье», «Найди нужное средство», «Выбирай», «Чайная посуда», «Приглашаем к чаю», «Посуда», «Отгадай-ка», «Для чего это?», «Опасно – безопасно», «Столовые приборы», «Овощи», «Фрукты», «Овощи и фрукты», «Что это?», «Зелень», «Приготовь-ка», «Магазин», «Какой это магазин?», «Покупка продуктов».

Демонстрационные и печатные пособия:

- магнитная доска;
- наборное полотно;
- предметные и сюжетные картинки в соответствии с тематикой по предмету;
- графические средства для альтернативной коммуникации: карточки с изображениями предметов уборочного инвентаря, мебели, постельного белья, одежды, обуви, бытовой техники, посуды, продуктов питания;
- карточки для индивидуальной работы.

Учебно-методический комплекс

1. Баряева Л.Б., Яковлева Н.Н. Программа образования учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью. – СПб.: ЦДК проф. Л.Б. Баряевой, 2011. – 475 с.
2. Бгажнокова И.М. Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта: Программно-методические материалы – М.: ВЛАДОС, 2007. – 181 с.
3. Жигорева М.В., Левченко И.Ю. Дети с комплексными нарушениями развития: диагностика и сопровождение. – М.: Национальный книжный центр, 2016. – 208 с.
4. Маллер А. Р., Цикото Г. В. Воспитание и обучение детей с тяжелой интеллектуальной недостаточностью: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2003.-208с
5. Олигофренопедагогика: учеб. пособие для вузов / Т. В. Алышева, Г. В. Васенков, В. В. Воронкова и др.: Дрофа; Москва; 2009.
6. Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)/М-во образования и науки Рос. Федерации. – М.: Просвещение, 2017.
7. Федеральный государственный образовательный стандарт образования для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. № 1599.
8. Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.
9. Домоводство и обучающий труд: Учебное пособие/Составитель А.П. Тарасова. — С-Пб.: МиМ-Экспресс, 2006.
10. Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида. Пособие для учителя 5-9 классов // Под ред. С.А. Львова, допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации, М.: Издательский центр ВЛАДОС, 2005 г