

Краевое государственное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Петропавловск-Камчатская школа № 1 для обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья»

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГ ОБУ
«Петропавловск-Камчатская
школа № 1 для обучающихся
с ОВЗ»

_____ С.И. Кирпиченко
« 30 » августа 2024 г.

АДАптированная рабочая программа

по предмету «Домоводство»
предметной области «Окружающий мир»
на основе ФАООП УО
(интеллектуальными нарушениями)
(вариант 2)
9 класс

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР
_____ Е.Е.Тяпкина
« _____ » _____ 2024 г.

Рассмотрено
на заседании ШМО (протокол № 1 от
« _____ » _____ 2024 г.)
Руководитель ШМО
_____ Е.Е. Тяпкина
« _____ » _____ 2024 г.

Методист
_____ О.А.Чепурнова
« _____ » _____ 2024 г.

Составитель:
_____ О.Н. Матюшонок
« _____ » _____ 2024 г.

Петропавловск-Камчатский, 2024

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Домоводство» составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ: статья 2 (пункты 9, 16, 23, 28); статья 5 (пункт 5); статья 41 (пункт 5); статья 79;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 марта 2014 г. № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;

Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 22 декабря 2015 г. № 4/15);

Адаптированная основная общеобразовательная программа для обучающихся с умственной отсталостью интеллектуальными нарушениями (вариант 2) КГБОУ «Петропавловск-Камчатская школа № 1 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», утвержденные приказом директора Учреждения (приказ от 30.08.2019 № 65.08 – ОД);

Учебный план КГБОУ «Петропавловск-Камчатская школа № 1 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»;

Локальные акты КГБОУ «Петропавловск-Камчатская школа № 1 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

Образовательная область «Окружающий мир». Предмет «Домоводство» в 2024-2025 учебном году рассчитан на 170 часов по 5 часов в неделю.

Обучение обучающегося с умственной отсталостью 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 ребёнка 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.

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

Материально-техническое оснащение учебного предмета "Домоводство" предусматривает:

дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья.

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

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

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.

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.

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 тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, 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), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

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

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски,

выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

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, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

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

Учебно-тематическое планирование

Рабочая программа для обучающихся 9 класса рассчитана на 170 часов.

Количество часов в неделю – 5.

№	Перечень разделов	Количество часов (всего)	1 четверть	2 четверть	3 четверть	4 четверть
1.	Покупки	28				28
2.	Уход за вещами	21		11		10
3.	Обращение с кухонным инвентарем	21		21		
4.	Приготовление пищи	52			52	
5.	Уборка помещений	29	22	7		
6.	Уборка территории	19	19			
	Итого	170	41	39	52	38

Тематическое планирование

№	Тема	Часы
	5 ч в неделю	170 ч
1. 2.	Домоводство.	2
3. 4.	Определение необходимого инвентаря для уборки территории.	2
5. 6.	Рабочая одежда для работы на участке.	2
7. 8.	Хранение инвентаря.	2
9. 10.	Правила техники безопасности при работе с уборочным инвентарём.	2
11. 12.	Очистка дорожек и площадок от опавших листьев.	2
13. 14.	Правила техники безопасности при работе со шлангом.	2
15. 16.	Последовательность уборки травяных покрытий.	2
17. 18. 19.	Практическая работа «Очистка дорожек и площадок от листьев».	3
20. 21.	Устройство пылесоса.	2
22. 23. 24.	Правила безопасности при пользовании пылесоса.	3
25. 26. 27.	Последовательность чистки помещения пылесосом.	3
28. 29.	Правила безопасности при использовании средств бытовой химии.	2
30. 31.	Полирующие средства.	2
32. 33.	Освежители воздуха.	2
34. 35.	Средства для чистки стекла.	2
36. 37.	Правила безопасности при использовании средств бытовой химии.	2
38. 39.	Полирующие средства.	2
40.	Освежители воздуха.	2

41.		
42.	Последовательность ухода за стеклянной и зеркальной поверхностью.	1
43.	<i>Практическая работа.</i> Последовательность ухода за стеклянной и зеркальной поверхностью.	2
44.		
45.	Последовательность ухода за деревянной поверхностью.	1
46.	Последовательность ухода за мягкой мебелью.	1
47.	Уход за мягкой и деревянной поверхностью мебели.	2
48.		
49.	Внешний вид и название кухонной посуды.	2
50.		
51.	Внешний вид и название оборудования для мытья кухонной посуды.	1
52.	Внешний вид и название средств бытовой химии для ухода за кухонной посудой.	1
53.	Правила безопасности при использовании средств бытовой химии.	1
54.	Последовательность мытья кухонной посуды.	1
55.	Последовательность мытья кухонной посуды.	1
56.	Устройство электрической плиты.	1
57.	Правила безопасности при пользовании электрической плитой.	1
58.	Режимы работы электрической плиты.	1
59.	Последовательность и приёмы чистки электрической плиты.	1
60.	<i>Практическая работа.</i> Последовательность и приёмы чистки электрической плиты.	1
61.	Контрольная работа. Повторение.	1
62.	Устройство электрочайника Режимы работы электрочайника.	2
63.		
64.	Хранение электрочайника.	1
65.	Кухонные ножи.	1
66.	Правила и приёмы пользования и ухода за кухонными ножами.	2
67.		
68.	Холодильник: назначение, правила эксплуатации ухода за ним.	2
69.		
70.	Значение одежды для сохранения здоровья человека.	1
71.	Личные вещи. Личная гигиена. Машинная стирка.	1
72.	Нательное белье. <i>Глажение утюгом.</i> Различение составных частей утюга.	2
73.		
74.	Различение одежды в зависимости от назначения.	1
75.	Правила и приемы повседневного ухода за одеждой.	1
76.	Ручная стирка. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	2
77.		

78.	Одежда для мальчиков. Одежда для девочек.	1
79.	Дидактическая игра-лото «Подбери обувь, одежду и головной убор».	1
80.	Раскрашивание одежды и обуви.	1
81.	Питание.	2
82.		
83.	Основные продукты питания.	2
84.		
85.	Название, применение и ценность овощей и фруктов.	2
86.		
87.	Название, применение и ценность рыбы и морепродуктов.	2
88.		
89.	Название, применение и ценность мяса и мясных продуктов.	2
90.		
91.	Применение и ценность соли и сахара.	2
92.		
93.	Внешний вид и название бутербродов.	2
94.		
95.	Последовательность приготовления бутербродов.	2
96.		
97.	Место и посуда для хранения бутербродов.	2
98.		
99.	Приготовление холодных и горячих бутербродов.	2
100.		
101.	Обработка продуктов.	2
102.		
103.	Салаты из сырых и отварных овощей.	2
104.		
105.	Приготовление салата. Нарезка овощей.	2
106.		
107.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.	2
108.		
109.	Заваривание чая.	2
110.		
111.	Приготовление кофе.	2
112.		
113.	Повседневная сервировка стола для чаепития.	2
114.		
115.	Посуда и приборы для праздничной сервировки стола.	2
116.		
117.	Последовательность праздничной сервировки стола.	2
118.		
119.	Заваривание чая. Приготовление кофе.	2
120.		

121. 122. 123.	Приготовление холодных и горячих бутербродов.	3
124. 125.	Заготовка продуктов.	2
126. 127.	Консервирование. Компот. Варенье.	2
128. 129.	Соки, минеральная вода, питьевая вода.	2
130. 131.	Кондитерские изделия.	2
132.	Повторение пройденного по разделу «Приготовление пищи».	1
133.	Виды обуви. Уход за обувью.	1
134.	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	1
135.	Различение обуви по материалу.	1
136. 137.	Обучение шнуровке ботинок и завязыванию и развязыванию шнурка.	2
138.	Виды головных уборов.	1
139.	Практическое задание: подобрать головной убор в зависимости от сезона.	1
140.	Одежда для мальчиков. Одежда для девочек.	1
141.	Дидактическая игра-лото «Подбери обувь, одежду и головной убор».	1
142.	Раскрашивание одежды и обуви.	1
143.	Планирование покупок.	1
144.	Выбор места совершения покупок.	1
145.	Виды магазинов.	1
146.	Виды магазинов.	1
147. 148.	Глобальное чтение вывесок «Булочная», «Гастроном», «Универмаг» и т. д..	2
149.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1
150.	Нахождение нужного товара в магазине.	1
151.	Знакомство с видами товаров.	1
152.	Покупка в магазинах штучных товаров первой необходимости.	1
153.	Упаковка товаров.	1
154.	Взвешивание товара.	1
155.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.	1
156.	Знакомство со сроком годности, стоимостью продуктов питания, проверка чека и сдачи.	1
157.	Соблюдение правил хранения товаров.	1

158.	Профессии работников магазина: кассир.	1
159.	Профессии работников магазина: продавец.	1
160.	Профессии работников магазина: охранник.	1
161.	Профессии. Раскрашивание иллюстраций.	1
162.	Правила поведения в магазине.	1
163.	Экскурсия в продовольственный магазин.	1
164.	Экскурсия в промтоварный магазин.	1
165.	Рынки. Виды рынков.	1
166.	Виды рынков.	1
167.	Значение рынка в жизни человека.	1
168. 169. 170.	Повторение пройденного материала.	3
	ИТОГО:	170

Предметные результаты освоения учебного предмета "Домоводство".

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

умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи,

уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;

умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;

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.

Ожидаемые результаты работы по формированию базовых учебных действий

1. Подготовку ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.

2. Формирование учебного поведения:

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

Контрольно-измерительные материалы

Контрольно-измерительные материалы являются приложением к Рабочей программе по предмету.

Целью контрольно-измерительных мероприятий является определение уровня усвоения изученного материала и сформированности базовых учебных действий.

Задачи:

- обеспечить процесс оценки качества образования современным инструментарием;
- обеспечить единые подходы к оценке качества образования в школе;
- определить эффективность организации образовательного процесса в школе и полноту достижений целей реализации ФАООП;
- выявить пробелы в знаниях, обучающихся и своевременно их скорректировать.

Деятельность обучающихся по предмету «Домоводство» оценивается по результатам наблюдения за его работой на уроке в процессе выполнения заданий, практических работ в течение учебного года:

- различение видов магазинов и рынков;
- знание работников магазина;
- соблюдение этапов мытья посуды;
- сервировка стола;
- обращение и различение бытовых приборов;
- уход за столовыми и кухонными приборами;
- соблюдение последовательности действий при варке продуктов;
- правила гигиены и санитарии при приготовлении пищи;
- соблюдение этапов приготовления бутербродов;
- уход за вещами;
- уборка помещения;
- уборка территории.

Критерии оценок по учебному предмету «Домоводство»

Основой оценки служит анализ качества выполнения мониторинговых (диагностических) контрольных заданий и степени необходимой помощи.

Мониторинг достижений предметных результатов обучающихся производится в течение учебного года по всем предметам учебного плана. Данные по результатам усвоения тем по предметам учитель фиксирует в индивидуальных картах учебных достижений и дневниках обучающихся.

Оценивание знаний, умений и навыков происходит на качественном уровне. Динамика продвижения обучающихся в освоении учебной программы по предметам оценивается по 6-ти уровневой шкале:

1 уровень - 0 баллов (без выставления отметки) - действие не выполняется, динамика отсутствует, регресс;

2 уровень - 1 балл (без выставления отметки) - низкий уровень усвоения параметра диагностики, то есть обучающийся в большинстве случаев не может выполнить, показать, назвать, даже с помощью взрослого, наличие нестабильной, неравномерной минимальной динамики;

3 уровень – 2 балла (отметка «3») критический уровень усвоения параметра диагностики, то есть обучающийся выполняет действие с частичной физической помощью учителя, наличие устойчивой минимальной динамики;

4 уровень - 3 балла (отметка «4») - средний уровень усвоения параметра диагностики, то есть обучающийся выполняет действие по образцу, копирует, наличие динамики средней степени выраженности;

5 уровень – 4 балла (отметка «5») - оптимальный уровень усвоения параметра диагностики, то есть обучающийся выполняет действие по инструкции (вербальной или невербальной), наличие выраженной динамики;

6 уровень - 5 баллов (отметка «5») - высокий уровень усвоения параметра диагностики, то есть обучающийся самостоятельно может выполнить, показать, назвать (если речевая сфера достаточно сохранна), полное освоение темы, действий и операций.

При параметрах диагностики 1 балл и 0 баллов происходит корректировка специальной индивидуальной программы развития (СИПР).

Текущая, промежуточная и итоговая аттестация обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью, тяжелыми, множественными нарушениями развития осуществляется качественно без фиксации отметок по пятибалльной шкале оценивания в классном журнале и личной карте обучающегося. Начиная со второго класса в классных журналах по итогам четверти и года отмечается усвоение или неусвоение обучающимися программного материала (условные обозначения «У»/ «Н/У»); у обучающихся на домашней формы обучения - в журналах обучения на дому.

Воспитательная направленность по предмету «Домоводство»

Разностороннее развитие личности, физических качеств и способностей, формирование двигательных умений и навыков, укрепление здоровья.

Воспитание трудолюбия, бережного отношения к школьному и личному имуществу; формирование профессиональной направленности.

Воспитание по предмету направлено на:

- обучение труду и навыкам самообслуживания;
- обеспечение продвижения ребенка на пути к его социализации;
- воспитание определенных форм поведения;
- формирование положительного отношения и интереса к бытовому труду;
- воспитание привычки к личной гигиене, чистоте и аккуратности;
- привитие навыков культуры поведения;
- воспитание уважения к труду взрослых;
- коррекцию недостатков психофизического развития в процессе хозяйственно-трудовой деятельности;
- формирование потребности трудиться и развитие положительной мотивации к трудовой деятельности.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Методические пособия для учителя

1. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2).

2. Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2).

3. Федеральный государственный образовательный стандарт обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Дополнительная литература

1. Программа образования учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью - СПб, ЦДК проф. Л.Б. Баряевой, 2011.

2. Колосова Т. А. Исаев Д.Н. Психология детей с нарушениями интеллекта. Из-во: ЮРАЙТ; 2019. 152с.

3. Колосова Т. А. Исаев Д.Н. Основы коррекционной педагогики и психологии. Из-во: ЮРАЙТ; 2019. 178с.

4. Коняева Н.П., Никандрова Т.С. Воспитание детей с нарушениями интеллектуального развития. Из-во: Владос; 199с.

5. Коробейников И. А., Инденбаум Е.Л. Дети с интеллектуальными нарушениями. Из-во: Просвещение; 2021. 48с.

6. Малер А. Р. Социальное образование детей с нарушениями интеллекта. Из-во: Педагогическое общество; 2015. с.

7. Малер А. Р. Развитие жизненных компетенций у детей с инвалидностью. Методическое пособие. Из-во: В. Секачев; 2019. с.

8. Матвеева М. В., Коршунова т. В. Общесметодические аспекты обучения в специальных образовательных учреждениях. Из-во: Форум; 2020.

9. Матвеева М. В., Станпакова С. Д. Профессиональное обучение детей с интеллектуальными нарушениями в условиях образовательного учреждения. Из-во: Форум; 2019. 191с.

10. Семаго М. М., Семаго Н. Я. Типология отклоняющегося развития: модель анализа и ее использования в практической деятельности. Из-во: Генезис; 2020. 400с.

11. Стебляк Е.А. Формирование социальных представлений лиц с интеллектуальной недостаточностью. Из-во: Флинта, 2017. 344с.

12. Шинина Т. В., Галасюк И.Н. Обучение и воспитание детей с нарушениями интеллекта. Из-во: ЮРАЙТ; 2018. 120с.

Технические средства обучения

1. Классная доска с набором приспособлений для крепления таблиц.

2. Магнитная доска.

3. Интерактивный стол.

4. Интерактивная сенсорная панель.

Оборудование класса

1. Ученические столы с комплектом стульев

2. Стол учительский с тумбой

Информационное обеспечение образовательного процесса

1. Федеральный портал "Российское образование" <http://www.edu.ru>

2.Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
<http://fcior.edu.ru>

Дидактический материал

1. Дидактические игры.
2. Демонстрационный материал: (таблицы, карточки, фотографии, презентации)
3. Муляжи.
4. Посуда.

Оборудование, технические средства обучения и дидактические материалы, приобретённые школой в контексте реализации проекта «Современная школа» федерального проекта «Образование»

Набор предметных картинок "Бытовая техника. Профессии".

ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

[illegible]