

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа №231 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО:

на педагогическом совете
Протокол № 5
от 31.05.2023 г.

СОГЛАСОВАНО:

на заседании методического
объединения учителей начальных
классов и классов «Особый ребёнок»
протокол № 4 от 29.05.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО:

31.05.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету «ДОМОВОДСТВО»

Предметная область «Окружающий мир»

для обучающихся с умственной отсталостью

(интеллектуальными нарушениями) вариант 2

5-9 классов

Разработана в соответствии с требованиями Федерального образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 2

Составила: Степанова И. Г.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО-КОРРЕКЦИОННОЙ РАБОТЫ. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» для обучающихся 5-9 года обучения с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития реализует требования в предметной области «Окружающий мир» Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и является частью Адаптированной основной общеобразовательной программой образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Программа составлена в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Минобрнауки России от 19 декабря 2014 г. № 1599 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)";
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. N 1026 "Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденным приказом Минпросвещения России от 28.08.2020 № 442;
- Уставом Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения школы № 231 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга и другими Локальными актами школы № 231.

Реализация учебной программы обеспечивается УМК, утвержденным ежегодным приказом по образовательному учреждению №231 и списком учебников, допущенных и рекомендованных к использованию Минпросвещения России в образовательном процессе.

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 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».

В учебном плане предмет представлен с 3 по 12 год обучения и состоит из 3-х этапов: 1 этап - 3-4 годы обучения, 2 этап – 5-9 годы обучения, 3 этап – 10-12 годы обучения.

Для обучающихся, получающих образование ФАООП УО (вариант 2), характерно интеллектуальное и психофизическое недоразвитие в умеренной, тяжелой или глубокой степени, которое может сочетаться с локальными или системными нарушениями зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата, расстройствами аутистического спектра, эмоционально-волевой сферы, выраженными в различной степени тяжести. У некоторых обучающихся выявляются текущие психические и соматические заболевания, которые значительно осложняют их индивидуальное развитие и обучение.

По причине системных нарушений развития обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью и с ТМНР для данной категории обучающихся показан *индивидуальный уровень итогового результата общего образования*. Все обучающиеся, вне зависимости от тяжести состояния, включаются в образовательное пространство, где принципы организации предметно-развивающей среды, оборудование, технические средства, программы учебных предметов, коррекционных технологий, а также содержание и методы обучения и воспитания определяются индивидуальными возможностями и особыми образовательными потребностями обучающегося.

Особые образовательные потребности обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР диктуют необходимость разработки СИПР для их обучения и воспитания. Целью реализации такой программы является обретение обучающимся таких

жизненных компетенций, которые позволяют ему достигать максимально возможной самостоятельности в решении повседневных жизненных задач, обеспечивают его включение в жизнь общества на основе индивидуального поэтапного, планомерного расширения жизненного опыта и повседневных социальных контактов в доступных для него пределах.

СИПР разрабатывается на основе АООП и нацелена на образование обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР с учетом их индивидуальных образовательных потребностей. СИПР составляется на ограниченный период времени (один год). В ее разработке принимают участие все специалисты, работающие с ребенком в образовательной организации, и его родители (законные представители).

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ДОМОВОДСТВО»

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

Планируемые личностные результаты

включают овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико-ориентированных задач и обеспечивающими становление социальных отношений обучающихся в различных средах, сформированность мотивации к обучению и познанию.

Ожидаемые личностные результаты освоения учебного предмета «Домоводство» заносятся в СИПР и с учетом индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся.

5-ый год обучения

- 1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»;
- 2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 3) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 4) формирование уважительного отношения к окружающим;

- 5) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 6) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни.
- 7) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), покупателя),
- 8) развитие доброжелательности, сопереживания чувствам других людей;

6-ой год обучения

- 1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»;
- 2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 3) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 4) формирование уважительного отношения к окружающим;
- 5) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 6) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 7) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни.
- 8) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), покупателя),
- 9) развитие доброжелательности, сопереживания чувствам других людей;

7-ой год обучения

- 1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»;
- 2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 3) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 4) формирование уважительного отношения к окружающим;
- 5) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 6) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 7) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни.
- 8) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), покупателя),
- 9) развитие доброжелательности, сопереживания чувствам других людей;

8-ой год обучения

- 1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»;
- 2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 3) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 4) формирование уважительного отношения к окружающим;
- 5) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 6) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 7) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни.
- 8) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), покупателя),
- 9) развитие доброжелательности, сопереживания чувствам других людей;

9-ый год обучения

- 1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»;
- 2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 3) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 4) формирование уважительного отношения к окружающим;
- 5) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 6) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 7) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни.
- 8) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), покупателя),
- 9) развитие доброжелательности, сопереживания чувствам других людей;

Планируемые предметные результаты

связаны с овладением обучающимися содержанием «Домоводства» и характеризуют их достижения в *усвоении знаний и умений*, возможности их *применения в практической деятельности*.

Ожидаемые предметные результаты освоения учебного предмета «Домоводство» заносятся в СИПР с учетом индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся.

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.

5-ый год обучения

1. Выполнять доступные бытовые виды работ:

- посещать магазин как место совершения покупок; находить нужный товар в отделе магазина; ориентироваться в расположении в магазине кассы; производить действия при взвешивании товара: складывать продукт в пакет, выкладывать товар на весы, нажимать на кнопку, приклеивать ценник к пакету с продуктом; складывать покупки в корзину/сумку; производить действия на кассе: выкладывать товары на ленту, складывать покупки в сумку; помогать раскладывать продукты в места хранения;

- различать предметы посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), и приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, нож); узнавать кухонные принадлежности (тёрка, венчик, разделочная доска, лопаточка, открывалка); различать чистую и грязную посуду, очищать остатки пищи с посуды, замачивать посуду, протирать посуду губкой с моющим средством (тарелка, стакан, кружка, ложка), ополаскивать посуду, сушить посуду; производить последовательные действия при пользовании электробытовыми приборами (тостер, электрический чайник); выполнять последовательные действия при сервировке стола к чаю: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление вазочек с угощениями;

- готовить пищу (например, тосты, заваривание листового чая, открытые (закрытые) бутерброды) с использованием бытовой техники и кухонных принадлежностей; помогать в поддержании чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи;

- производить действия ручной стирки белья: наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства (хозяйственное мыло), замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку; производить действия при глажении

белья: раскладывание белья на гладильной доске, движения руки с утюгом; выполнять действия чистки одежды (щётка, липкий ролик); производить действия при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой, просушивание обуви газетой/бумагой; чистить обувь чистящей губкой;

- выбирать инвентарь для уборки мебели (таз, тряпка), убирать с поверхности стола остатки еды и мусора; выполнять действия при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды; сметать мусор на полу в определенное место, помогать в заметании мусора на совок;

- собирать бытовой мусор в мешок/ведро.

2. Соблюдать правила гигиены при приготовлении пищи, уходе за обувью, уборке помещения, уборке бытового мусора.

3. Соблюдать технику безопасности при работе с моющими средствами (хозяйственное мыло, средство для мытья посуды).

4. Соблюдать технику безопасности при работе с бытовой техникой (тостер, электрочайник), горячими продуктами, ножом и др. кухонными принадлежностями.

6-ой год обучения

1. Выполнять доступные бытовые виды работ:

- принимать участие в планировании покупок; посещать магазин как место совершения покупок; находить нужный товар в отделе магазина, кассу; производить последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом; складывать покупки в корзину/сумку; производить действия 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; помогать раскладывать продукты в места хранения;

- различать предметы посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, нож); узнавать кухонные принадлежности (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, лопаточка, открывалка и др.); производить действия при мытье посуды (тарелка, стакан, кружка, чашка, блюдце, ложка): очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка; производить последовательные действия при пользовании электробытовыми приборами (тостер, электрический чайник,

микроволновая печь, холодильник); производить действия по накрыванию стола к завтраку: выбор предметов, посуды, столовых приборов, их раскладывание;

- готовить пищу (например, горячие бутерброды, салат, чай, тосты) с использованием бытовой техники и кухонных принадлежностей; помогать в поддержании чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи;

- производить действия в ручной стирке белья с моющими средствами (стиральный порошок, хозяйственное мыло): наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку; производить действия при глажении белья: установка гладильной доски, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом; выполнять действия в последовательной чистке одежды (щётка, липкий ролик), мытье обуви (намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой), просушивании обуви газетой/бумагой, чистке обуви чистящей губкой;

- выбирать инвентарь для уборки мебели (таз, тряпка), убирать с поверхности стола остатки еды и мусора; производить действия при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды; выполнять действия при подметании пола (сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну) и уборке пылесосом: чистка поверхности;

- собирать бытовой мусор в мешок/ведро и ухаживать за уборочным инвентарем.

2. Соблюдать правила гигиены при приготовлении пищи, уходе за обувью, уборке помещения, уборке бытового мусора.

3. Соблюдать технику безопасности при работе с моющими средствами (хозяйственное мыло, стиральный порошок, средство для мытья посуды).

4. Соблюдать технику безопасности при работе с бытовой техникой (тостер, электрочайник, микроволновая печь, электроутюг, пылесос), горячими продуктами, ножом и др. кухонными принадлежностями.

7-ой год обучения

1. Выполнять доступные бытовые виды работ:

- принимать участие в планировании покупок; посещать магазин как место совершения покупок; находить нужный товар в отделе магазина, кассу; соблюдать последовательность действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на

весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом; складывать покупки в корзину/сумку; производить действия 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; помогать раскладывать продукты в места хранения;

- различать предметы посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и приготовления пищи (кастрюля, сковорода, половник, чайник, нож); узнавать кухонные принадлежности (тёрка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, половник, лопаточка, открывалка); выполнять последовательные действия при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка; участвовать в хранении посуды; производить последовательные действия при пользовании электробытовыми приборами (тостер, электрический чайник, микроволновая печь, холодильник, электроплита); соблюдать последовательность действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, складывание столовых приборов, складывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд;

- готовить пищу (например, варка яиц, салат и др.) с использованием бытовых приборов и кухонных принадлежностей; помогать в поддержании чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи;

- выполнять действия 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; выполнять действия при глажении белья: установка гладильной доски, подключение утюга к сети, складывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья; соблюдать последовательности действий при чистке одежды; ухаживать за обувью: мытье тряпкой, просушивание газетой/бумагой, чистка обуви чистящей губкой; производить действия при сушке обуви электросушилкой; чистить обувь чистящей губкой;

- выбирать инвентарь для уборки мебели (таз, тряпка), убирать с поверхности стола остатки еды и мусора; выполнять последовательность действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, складывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды; выполнять последовательные действия при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну; выполнять действия при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности,

выключение (нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки); производить действия при мытье пола: намачивание и отжимание тряпки, мытье пола;

- собирать бытовой мусор в мешок/ведро; выполнять действия по сгребанию травы и листьев; ухаживать за уборочным инвентарем.

2. Соблюдать правила гигиены при приготовлении пищи, уходе за обувью, уборке помещения, уборке бытового мусора.

3. Соблюдать технику безопасности при работе с моющими средствами (хозяйственное мыло, стиральный порошок, средство для мытья посуды).

4. Соблюдать технику безопасности при работе с бытовой техникой (тостер, электрочайник, микроволновая печь, электроутюг, электроплита, пылесос), горячими продуктами, ножом и др. кухонными принадлежностями.

8-ой год обучения

1. Выполнять доступные бытовые виды работ:

- принимать участие в планировании покупок, выборе места совершения покупок, нахождении нужного товара в отделе магазина, кассы; соблюдать последовательность действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом; складывать покупки в корзину/сумку; выполнять действия 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; помогать раскладывать продукты в места хранения;

- различать предметы посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож); узнавать (различать) кухонные принадлежности (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, открывалка); производить последовательность действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка; хранить посуду; соблюдать последовательность действий при пользовании электробытовыми приборами (миксер, блендер, тостер, электрический чайник, микроволновая печь, холодильник, электроплита); раскладывать столовые приборы и посуду при сервировке стола к ужину; соблюдать последовательность действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд;

- готовить пищу (например, яичница, винегрет и др.) с использованием бытовых приборов) и кухонных принадлежностей; поддерживать чистоту рабочего места в процессе приготовления пищи;

- соблюдать последовательность 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; выполнять действия при машинной стирке белья: сортировка белья перед стиркой (например, белое и цветное), закладывание и вынимание белья из машины, мытье и сушка машины; выполнять действия 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; вывешивать одежду на «плечики»; соблюдать последовательность действий при чистке одежды; соблюдать последовательность действий при мытье обуви, просушивать обувь газетой/бумагой, электросушилкой; чистить обувь чистящей губкой; производить действия при чистке обуви кремом: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом;

- выбирать инвентарь для уборки мебели; убирать с поверхности стола остатки еды и мусора; вытирать поверхность мебели; соблюдать последовательность действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды; соблюдать последовательность действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну; производить действия при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки); выполнять действия при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды;

- убирать бытовой мусор; сгребать траву и листья; производить уход за уборочным инвентарем.

2. Соблюдать правила гигиены и техники безопасности при приготовлении пищи, уходе за вещами, уборке помещения, уборке территории.

3. Соблюдать технику безопасности при работе с моющими средствами (хозяйственное мыло, стиральный порошок, средства для посуды).

4. Соблюдать технику безопасности при работе с бытовой техникой (тостер, электрочайник, микроволновая печь, электроплита, холодильник, электроутюг, стиральная машина, пылесос), горячей посудой и продуктами, кухонным и уборочным инвентарем.

9-ый год обучения

1. Выполнять доступные бытовые виды работ:

- принимать участие в планировании покупок, выборе места совершения покупок; находить нужный товар в отделе магазина; ориентироваться в расположении кассы, соблюдать последовательность действий при взвешивании товара и расчете на кассе; складывать покупки в сумку; помогать раскладывать продуктов в места хранения;

- различать предметы посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож); узнавать (различать) кухонные принадлежности (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка); выполнять последовательные действия при мытье посуды с использованием моющих и чистящих средств; сушить посуду на сушилке; принимать участие в вытирании посуды полотенцем; различать бытовые приборы по назначению (электроплита, миксер, тостер, электрический чайник, холодильник); соблюдать последовательность действий при пользовании электробытовыми приборами (электроплита, микроволновая печь, миксер, тостер, электрический чайник, холодильник); принимать участие в мытье бытовых приборов; участвовать в хранении бытовых приборов; раскладывать столовые приборы и посуду при сервировке стола (завтрак, ужин); соблюдать последовательность действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд;

- готовить пищу (например, морковный салат, омлет, жареные котлеты (полуфабрикат)) с использованием бытовых приборов и кухонных принадлежностей; помогать в поддержании чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи;

- соблюдать последовательность 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; выполнять действия при машинной стирке белья: сортировка белья перед стиркой (например, белое и цветное), закладывание белья, закрытие дверцы машины, насыпание порошка, запуск машины, отключение машины, вынимание белья; мытье и сушка машины; различать составные части утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора); выполнять действия 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; вывешивать одежду на «плечики»; соблюдать последовательность действий при чистке одежды; соблюдать последовательность действий при мытье обуви, просушивать обувь газетой/бумагой, электросушилкой; чистить обувь чистящей губкой; производить последовательность 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;

- выполнять уборку мебели: выбирать инвентарь для уборки мебели, убирать с поверхности стола остатки еды и мусора, вытирать поверхность мебели; соблюдать последовательность действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды; сметать мусор на полу в определенное место; заметать мусор на совок; соблюдать последовательность действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну; различать основные части пылесоса; готовить пылесос к работе; чистить поверхности пылесосом; выполнять действия при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки); при мытье пола выбирать инвентарь и моющее средство, намачивать и отжимать тряпку; выполнять действия при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды;

- убирать бытовой мусор; сгребать траву и листья; подметать территорию; производить уход за уборочным инвентарем.

2. Соблюдать правила гигиены и техники безопасности при приготовлении пищи, уходе за вещами, уборке помещения, уборке территории.

3. Соблюдать технику безопасности при работе с химическими средствами.

4. Соблюдать технику безопасности при работе с бытовой техникой (тостер, электрочайник, микроволновая печь, электроплита, холодильник, электроутюг, стиральная машина, пылесос), горячей посудой и продуктами, кухонным и уборочным инвентарем.

Оценка результатов.

Мониторинг результатов обучения проводится не реже одного раза в полугодие. В ходе мониторинга специалисты образовательной организации оценивают уровень

сформированности представлений, действий (операций), внесенных в СИПР. Например, "выполняет действие самостоятельно", "выполняет действие по инструкции" (вербальной или невербальной), "выполняет действие по образцу", "выполняет действие с частичной физической помощью", "выполняет действие со значительной физической помощью", "действие не выполняет"; представление: "узнает объект", "не всегда узнает объект" (ситуативно), "не узнает объект". Итоговые результаты образования за оцениваемый период оформляются описательно в дневниках наблюдения и в форме характеристики за учебный год. На основе итоговой характеристики составляется СИПР на следующий учебный период.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5-ый год обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем
1.	<p>«Покупки»</p> <p>Магазин - место совершения покупок. Расположение отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине.</p> <p>Весы 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 корзину/сумку.</p> <p>Касса в магазине. Действия на кассе: выкладывание товара на ленту, складывание покупок в сумку.</p> <p>Помощь в раскладывании продуктов в места хранения.</p>
2.	<p>«Обращение с кухонным инвентарем»</p> <p>Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (тёрка, венчик, разделочная доска, лопаточка, открывалка).</p> <p>Мытьё посуды. Предметы и средства для мытья посуды (губка, моющее средство).</p> <p>Техника безопасности при работе с моющими средствами. Различение чистой и грязной посуды. Очистление остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.</p>

	<p>Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (тостер, электрический чайник). Техника безопасности при работе с электроприборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовыми приборами.</p> <p>Накрывание стола. Сервировка стола к чаю. Выбор предметов и посуды для сервировки стола к чаю. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к чаю.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к чаю: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление вазочек с угощениями.</p>
<p>3.</p>	<p>«Приготовление пищи»</p> <p>Приготовление блюда - тосты. Подготовка к приготовлению тостов. Правила гигиены при приготовлении тостов. Выбор продуктов для приготовления тостов (батон, варенье). Выбор инвентаря для приготовления тостов (тостер, разделочная доска, нож, тарелка, ложка). Обработка продуктов для приготовления тостов: нарезание батона ножом. Техника безопасности при резании ножом. Включение тостера. Техника безопасности при работе с тостером и горячими продуктами. Намазывание на тост варенья. Соблюдение последовательности действий при приготовлении тостов.</p> <p>Приготовление блюда – открытый (закрытый) бутерброд. Подготовка к приготовлению бутерброда. Правила гигиены при приготовлении бутерброда. Выбор продуктов для приготовления бутерброда (хлеб, колбаса, огурец/помидор). Выбор инвентаря для приготовления бутерброда (тарелка, доска, нож). Обработка продуктов для бутерброда: мытье продуктов, резание ножом. Отрезание от целого куска (хлеб, колбаса, огурец/помидор). Техники безопасности при работе с ножом. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда. Подача блюда к столу.</p> <p>Приготовление напитка – заваривание чая. Выбор продуктов для заваривания чая (кипяток, листовой чай). Выбор инвентаря для заваривания листового чая (электрочайник, заварочный чайник, кружка, ложка). Техника безопасности при работе с электроприбором и горячими жидкостями. Соблюдение последовательности действий при заваривании листового чая. Подача напитка к столу.</p> <p>Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.</p>

<p>4.</p>	<p>«Уход за вещами»</p> <p>Ручная стирка. Наполнение ёмкости водой. Выбор моющего средства (хозяйственное мыло). Техника безопасности при работе с моющим средством. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.</p> <p>Глажение утюгом. Техника безопасности при работе с электрическим утюгом. Составные части утюга (подошва утюга, шнур). Действия при глажении белья: раскладывание белья на гладильной доске, движения руки с утюгом.</p> <p>Чистка одежды. Выбор инвентаря (щётка, липкий ролик). Соблюдение последовательности действий при чистке одежды.</p> <p>Уход за обувью. Выбор инвентаря (таз с водой, тряпки, газета/бумага, чистящая губка). Правила гигиены во время ухода за обувью. Действия при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Чистка обуви чистящей губкой.</p>
<p>5.</p>	<p>«Уборка помещения и территории»</p> <p>Уборка мебели. Выбор инвентаря (таз, тряпка). Правила гигиены при уборке помещения. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Действия при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.</p> <p>Уборка пола. Выбор инвентаря (швабра, веник, совок). Сметание мусора на полу в определенное место. Помощь в заметании мусора на совок.</p> <p>Уборка бытового мусора. Сбор бытового мусора в мешок/ведро. Правила гигиены во время уборки бытового мусора.</p>

6-ой год обучения

<p>№ п/п</p>	<p>Наименование разделов и тем</p>
<p>1.</p>	<p>«Покупки»</p> <p>Магазин - место совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.</p>

	<p>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 корзину/сумку.</p> <p>Касса в магазине. Действия 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.</p> <p>Помощь в раскладывании продуктов в места хранения.</p>
<p>2.</p>	<p>«Обращение с кухонным инвентарем»</p> <p>Обращение с посудой. Предметы посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, нож), их различение. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, лопаточка, открывалка).</p> <p>Мытьё посуды. Предметы и средства для мытья посуды (губка, моющее средство, чистящее средство). Техника безопасности при работе с моющими и чистящими средствами. Действия при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.</p> <p>Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (тостер, электрический чайник, микроволновая печь, холодильник). Техника безопасности при пользовании электробытовыми приборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.</p> <p>Накрывание стола. Сервировка стола к завтраку. Выбор предметов и посуды для сервировки стола к завтраку. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к завтраку.</p>
<p>3.</p>	<p>«Приготовление пищи»</p> <p>Приготовление блюда – горячий бутерброд. Подготовка к приготовлению горячего бутерброда. Правила гигиены при приготовлении горячего бутерброда. Выбор продуктов для приготовления горячего бутерброда (хлеб, помидор, сыр). Выбор инвентаря для приготовления горячего бутерброда (тарелка, доска, нож). Обработка продуктов для горячего бутерброда: мытьё продуктов, резание ножом. Отрезание от целого куска (хлеб, помидор, сыр). Техника безопасности при резании с ножом.</p> <p>Включение микроволновой печи. Извлечение горячих бутербродов из микроволновой печи. Техника безопасности при работе с микроволновой печью и</p>

	<p>горячими блюдом. Соблюдение последовательности действий при приготовлении горячего бутерброда.</p> <p>Приготовление блюда – фруктовый салат. Подготовка к приготовлению фруктового салата. Правила гигиены при приготовлении фруктового салата. Выбор продуктов для приготовления салата (фрукты, ягоды, йогурт). Выбор инвентаря (салатница, ложка, нож, разделочная доска, тарелки). Обработка продуктов: мытьё фруктов, очистка фруктов, чистка фруктов, нарезка фруктов, добавление йогурта, перемешивание продуктов. Техника безопасности при работе с ножом. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.</p> <p>Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.</p>
<p>4.</p>	<p>«Уход за вещами»</p> <p>Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства (стиральный порошок, хозяйственное мыло). Техника безопасности при работе с моющими средствами. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.</p> <p>Глажение утюгом. Техника безопасности при работе с электрическим утюгом. Составные части утюга (подошва утюга, шнур, клавиша пульверизатора). Действия при глажении белья: установка гладильной доски, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом.</p> <p>Чистка одежды. Выбор инвентаря. Соблюдение последовательности действий при чистке одежды.</p> <p>Уход за обувью. Выбор инвентаря (таз с водой, тряпки, газета/бумага, чистящая губка). Правила гигиены во время ухода за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Чистка обуви чистящей губкой.</p>
<p>5.</p>	<p>«Уборка помещения и территории»</p> <p>Уборка мебели. Выбор инвентаря. Правила гигиены при уборке помещения. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Техника безопасности при работе с моющими средствами. Действия при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.</p>

<p>Уборка пола. Выбор инвентаря (швабра, веник, совок). Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Действия при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.</p> <p>Работа с пылесосом. Техника безопасности при работе с пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Действия при уборке пылесосом: чистка поверхности.</p> <p>Уборка бытового мусора. Правила гигиены во время уборки бытового мусора. Уход за уборочным инвентарем.</p>

7-ой год обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем
1.	<p>«Покупки»</p> <p>Планирование покупок. Магазин - место совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине.</p> <p>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 корзину/сумку.</p> <p>Касса в магазине. Действия 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.</p> <p>Раскладывание продуктов в места хранения.</p>
2.	<p>«Обращение с кухонным инвентарем»</p> <p>Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и приготовления пищи (кастрюля, сковорода, половник, чайник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (тёрка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, половник, лопаточка, открывалка и др.).</p> <p>Мытьё посуды. Предметы и средства для мытья посуды (губка, моющее средство, чистящее средство). Техника безопасности при работе с моющими и чистящими средствами. Последовательность действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Хранение посуды.</p>

	<p>Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (тостер, электрический чайник, микроволновая печь, холодильник, электроплита и др.). Техника безопасности при пользовании электробытовыми приборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.</p> <p>Накрывание стола. Сервировка стола к завтраку. Выбор предметов и посуды для сервировки стола к завтраку. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к завтраку. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.</p>
<p>3.</p>	<p>«Приготовление пищи»</p> <p>Варка яиц. Правила гигиены при отваривании яиц. 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. Техника безопасности при работе с электроплитой, горячей жидкостью и горячими продуктами.</p> <p>Приготовление блюда – салат. Подготовка к приготовлению салата. Правила гигиены при приготовлении салата. Выбор продуктов для приготовления салата (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень).</p> <p>Выбор инвентаря для приготовления салата (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки). Обработка продуктов для салата: очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Техника безопасности при работе с ножом. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.</p> <p>Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.</p>
<p>4.</p>	<p>«Уход за вещами»</p> <p>Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства (стиральный порошок, хозяйственное мыло). Техника безопасности при работе с моющими средствами. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья.</p>

	<p>Вывешивание белья на просушку. Действия 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.</p> <p>Глажение утюгом. Техника безопасности при работе с электрическим утюгом. Составные части утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Действия при глажении белья: установка гладильной доски, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья.</p> <p>Чистка одежды. Выбор инвентаря. Соблюдение последовательности действий при чистке одежды.</p> <p>Уход за обувью. Выбор инвентаря (таз с водой, тряпки, газета/бумага, электросушилка, чистящая губка). Правила гигиены во время ухода за обувью. Последовательность действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой.</p> <p>Просушивание обуви. Техника безопасности при работе с электросушилкой. Чистка обуви чистящей губкой.</p>
<p>5.</p>	<p>«Уборка помещения и территории»</p> <p>Уборка мебели. Выбор инвентаря. Правила гигиены при уборке помещения. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Техника безопасности при работе с моющими средствами. Последовательность действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.</p> <p>Уборка пола. Выбор инвентаря. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Последовательность действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.</p> <p>Работа с пылесосом. Техника безопасности при работе с пылесосом. Основные части пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Действия при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки).</p>

<p>Мытье пола. Выбор инвентаря. Действия при мытье пола: намачивание и отжимание тряпки, мытье пола.</p> <p>Уборка бытового мусора. Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем. Правила гигиены и техника безопасности во время уборки.</p>
--

8-ой год обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем
1.	<p>«Покупки»</p> <p>Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине.</p> <p>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 корзину/сумку.</p> <p>Действия 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.</p> <p>Раскладывание продуктов в места хранения.</p>
2.	<p>«Обращение с кухонным инвентарем»</p> <p>Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, открывалка).</p> <p>Мытьё посуды. Предметы и средства для мытья и чистки посуды. Техника безопасности при работе с моющими и чистящими средствами. Последовательность действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Хранение посуды.</p> <p>Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (миксер, блендер, тостер, электрический чайник, микроволновая печь, холодильник, электроплита). Техника безопасности при пользовании электробытовыми</p>

	<p>приборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.</p> <p>Накрывание стола. Сервировка стола (завтрак, ужин). Выбор предметов и посуды для сервировки стола. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к завтраку и ужину.</p>
<p>3.</p>	<p>«Приготовление пищи»</p> <p>Приготовление блюда – яичница. Подготовка к приготовлению яичницы. Правила гигиены при приготовлении яичницы. Выбор продуктов для приготовления яичницы (яйца, соль, сливочное масло). Выбор инвентаря для приготовления яичницы (микроволновая печь, венчик, тарелки). Обработка продуктов для яичницы: мытьё яиц, разбивание яиц в тарелку, добавление соли, перемешивание венчиком, добавление сливочного масла, постановка тарелки в микроволновую печь, включение микроволновой печи, извлечение яичницы из микроволновой печи. Техника безопасности при работе с микроволновой печью и горячей посудой. Соблюдение последовательности действий при приготовлении яичницы. Подача блюда к столу.</p> <p>Приготовление блюда – винегрет. Подготовка к приготовлению винегрета. Правила гигиены при приготовлении винегрета. Выбор продуктов для приготовления винегрета (свёкла, картофель, морковь, соленый огурец, лук, масло растительное, соль). Выбор инвентаря для приготовления винегрета (электроплита, салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки). Обработка продуктов для винегрета: варка овощей, остужение овощей, чистка вареных овощей, открывание банки (огурцы), нарезка овощей кубиками, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Техника безопасности при работе с ножом. Соблюдение последовательности действий при варке овощей: набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, включение электрической плиты, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, остывание овощей, вынимание овощей. Техника безопасности при работе с электроплитой. Соблюдение последовательности действий при приготовлении винегрета. Подача блюда к столу.</p> <p>Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.</p>
<p>4.</p>	<p>«Уход за вещами»</p> <p>Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства (стиральный порошок, хозяйственное мыло). Техника безопасности при работе с моющими</p>

	<p>средствами. Отмеривание необходимого количества моющего средства. 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.</p> <p>Машинная стирка. Техника безопасности при работе со стиральной машиной-автомат. Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Мытье и сушка машины.</p> <p>Глажение утюгом. Техника безопасности при работе с электрическим утюгом. Составные части утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Действия 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. Вывешивание одежды на «плечики».</p> <p>Чистка одежды. Выбор инвентаря. Соблюдение последовательности действий при чистке одежды.</p> <p>Уход за обувью. Выбор инвентаря (таз с водой, тряпки, газета/бумага, электросушилка, обувная щётка, губка крем для обуви). Правила гигиены во время ухода за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Способы просушивания обуви. Техника безопасности при работе с электросушилкой. Чистка обуви. Действия при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.</p>
5.	<p>«Уборка помещения и территории»</p> <p>Уборка мебели. Выбор инвентаря. Правила гигиены при уборке помещения. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Техника безопасности при работе с моющими средствами. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.</p>

	<p>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.</p> <p>Работа с пылесосом. Техника безопасности при работе с пылесосом. Основные части пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Действия при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки).</p> <p>Мытье пола. Выбор инвентаря. Намачивание и отжимание тряпки. Действия при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды.</p> <p>Уборка бытового мусора. Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем. Правила гигиены и техника безопасности во время уборки.</p>
--	---

9-ый год обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем
1.	<p>«Покупки»</p> <p>Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине.</p> <p>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 корзину/сумку.</p> <p>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.</p> <p>Раскладывание продуктов в места хранения.</p>
2.	<p>«Обращение с кухонным инвентарем»</p> <p>Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей</p>

	<p>(терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).</p> <p>Мытьё посуды. Предметы и средства для мытья и чистки посуды. Техника безопасности при работе с моющими и чистящими средствами. Последовательность действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Способы сушки посуды. Хранение посуды.</p> <p>Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (микроволновая печь, электроплита, миксер, блендер, тостер, электрический чайник, холодильник). Техника безопасности при пользовании электробытовыми приборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.</p> <p>Мытьё бытовых приборов. Хранение бытовых приборов.</p> <p>Накрывание стола. Сервировка стола (завтрак, ужин). Выбор предметов и посуды для сервировки стола. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола (завтрак, ужин). Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.</p>
<p>3.</p>	<p>«Приготовление пищи»</p> <p>Приготовление блюда – морковный салат. Подготовка к приготовлению салата. Правила гигиены при приготовлении салата. Выбор продуктов для приготовления салата (сырая морковь, сметана, сахарный песок). Выбор инвентаря для приготовления салата (овощечистка, тёрка, доска, салатница, тарелки, ложки).</p> <p>Обработка продуктов для салата: мытьё сырой моркови, очистка сырой моркови овощечисткой, мытьё очищенной моркови, натирание на тёрке сырой моркови, добавление сахара, сметаны, перемешивание продуктов ложкой. Техника безопасности при работе с овощечисткой, тёркой. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата. Подача блюда к столу.</p> <p>Приготовление блюда – омлет. Подготовка к приготовлению омлета. Правила гигиены при приготовлении омлета. Выбор продуктов для приготовления омлета (яйца, молоко, соль, сливочное масло). Выбор инвентаря для приготовления омлета (микроволновая печь, венчик, тарелки). Обработка продуктов для омлета: мытьё яиц, разбивание яиц в тарелку, добавление молока, добавление соли, перемешивание венчиком, добавление сливочного масла, постановка тарелки в</p>

	<p>микроволновую печь, включение микроволновой печи, извлечение омлета из микроволновой печи. Техника безопасности при работе с микроволновой печью и горячей посудой. Соблюдение последовательности действий при приготовлении омлета. Подача блюда к столу.</p> <p>Приготовление блюда – жареные котлеты (полуфабрикат). Подготовка к приготовлению жарки котлет. Правила гигиены при жарке котлет. Выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное). Выбор кухонного инвентаря (электроплита, сковорода, лопатка, тарелки). Обработка продуктов для жарки котлет: наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет. Соблюдение последовательности действий при жарке котлет: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание котлет на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет. Техника безопасности при работе с электроплитой, горячей посудой. Подача блюда к столу.</p> <p>Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.</p>
<p>4.</p>	<p>«Уход за вещами»</p> <p>Ручная стирка. 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. Техника безопасности при работе с моющими средствами.</p> <p>Машинная стирка. Техника безопасности при работе со стиральной машиной-автомат. Составные части 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. Закладывание и вынимание белья из машины. Мытье и сушка машины. Действия при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.</p> <p>Глажение утюгом. Техника безопасности при работе с электрическим утюгом. Различение составных частей утюга (подшва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Действия при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети,</p>

	<p>раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Вывешивание одежды на «плечики».</p> <p>Чистка одежды. Выбор инвентаря. Соблюдение последовательности действий при чистке одежды.</p> <p>Уход за обувью. Выбор инвентаря (таз с водой, тряпки, газета/бумага, электросушилка, обувная щётка, губка крем для обуви). Правила гигиены во время ухода за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Способы просушивания обуви. Техника безопасности при работе с электросушилкой. Чистка обуви. Последовательность 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.</p>
<p>5.</p>	<p>«Уборка помещения и территории»</p> <p>Уборка мебели. Выбор инвентаря. Правила гигиены при уборке помещения. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Техника безопасности при работе с моющими средствами. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.</p> <p>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.</p> <p>Работа с пылесосом. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Техника безопасности при работе с пылесосом. Действия при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки).</p> <p>Мытье пола. Выбор инвентаря. Выбор моющего средства. Техника безопасности при работе с моющими средствами. Намачивание и отжимание тряпки. Действия при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды.</p>

Уборка бытового мусора. Сгребание травы и листьев. Подметание территории. Уход за уборочным инвентарем. Правила гигиены и техника безопасности во время уборки.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса:

1. Галле А.Г., Кочетова Л.Л. Тетрадь по обслуживающему труду (для учащихся коррекционных школ VIII вида). 7 класс. М.: АРКТИ, 2009.
2. Галле А.Г., Кочетова Л.Л. Тетрадь по обслуживающему труду (для учащихся коррекционных школ VIII вида). 8 класс. М.: АРКТИ, 2009.
3. Галле А.Г., Кочетова Л.Л. Тетрадь по обслуживающему труду (для учащихся коррекционных школ VIII вида). 9 класс. М.: АРКТИ, 2009.
4. Зырянов В.А., Хамина И.А. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник для 8 класса специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология»/ Зырянов В.А., Хамина И.А., под ред. Е.Ю. Головинской. – Самара: Современные образовательные технологии, 2011.- 144 с.- (Профессионально-трудовое обучение).
5. Зырянов В.А., Хамина И.А. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник для 9 класса специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология»/ Зырянов В.А., Хамина И.А., под ред. Е.Ю. Головинской. – Самара: Современные образовательные технологии, 2012.- 112 с.- (Профессионально-трудовое обучение).
6. Маллер А.Р. Дети с нарушением интеллекта: социально-трудовая адаптация: учеб.-методич. пособие /А.Р. Маллер, под ред. Е.Ю. Головинской. – Самара: Современные образовательные технологии, 2012. - 208 с. (Образование через всю жизнь).
7. Маллер А.Р. Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии: методическое пособие. Изд. 2-е испр. и доп. – М.: АРКТИ, 2002. – 176 с. (Метод. биб-ка).

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 и др.

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

Информационное обеспечение образовательного процесса:

1. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). (Принята решением Педагогического совета - протокол №1 от 30.08.2016 года, с учетом мнения родителей - протокол №3 от 24.04.2016 года. Утверждена директором ГБОУ № 231 Адмиралтейского района СПб – приказ №147 от 30.08.2016 года.)

2. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденным приказом Минпросвещения России от 28.08.2020 № 442

3. Приказ Минобрнауки России от 19 декабря 2014 г. № 1599 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"

4. Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. N 1026 "Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"

5. Программа образования учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью/Л.Б. Баряева, Д.И. Бойков, В.И. Липакова и др.; Под ред. Л.Б. Баряевой, Н.Н. Яковлевой. – СПб.: ЦДК проф. Л.Б. Баряевой, 2011–480 с.

6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28

Устав Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения школы № 231 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга и другими Локальными актами школы № 231

8. Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

9. Федеральный ресурсный центр по развитию системы комплексного сопровождения детей с интеллектуальными нарушениями, тяжелыми и множественными нарушениями развития (ФРЦ ИН ТМНР) <http://ege.pskgu.ru/index.php>