

Домоводство (2 часа в неделю; 68 часов в год)

Пояснительная записка

Статус документа

Адаптированная основная образовательная рабочая программа общего образования по «Домоводству» составлена для учащихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) на основе примерной государственной Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида для 5-9 классов (под ред. И.М. Бгажноковой) Москва. «Просвещение», 2010г. и в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 10.04.2002 № 29/2065-п «Об утверждении учебных планов специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии».

Структура документа

Рабочая программа включает разделы: пояснительная записка, планируемые личностные результаты, планируемые предметные результаты, планируемые базовые учебные действия, краткий учебный курс, календарно-тематическое планирование учебного курса, формы текущего контроля и промежуточной аттестации, контрольно-измерительные материалы, система оценки предметных результатов, сформированности базовых учебных действий, учебно-методический комплекс.

Общая характеристика предмета

Учебный предмет домоводство включён в федеральный компонент образовательной области «Технология» учебного плана для учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Учащиеся овладевают предметом 2 часа в неделю, 68 часов в год.

Программа по домоводству соответствует задачам трудового обучения и социального воспитания. Содержание этого предмета позволяет поэтапно (с 5 по 9 класс) формировать навыки по ведению домашнего хозяйства во всех его компонентах. Практически применять интеллектуальные умения из других учебных предметов, закладывать основы экономического хозяйствования в семье, а также овладеть комплексом прикладных умений (стирка, глажение, ремонт, кулинария, уход за больными, создание семьи и многое другое). Учебные и воспитательные задачи на занятиях по домоводству должны решаться в конкретных видах деятельности самих учащихся, организованных учителем на доступных и понятных для них заданиях и упражнениях.

Цели:

- сформировать у учащихся знания о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.
- применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и др.

Задачи:

- научить детей правилам ведения семейного хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и с обслуживанием членов семьи;
- заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении.

Адаптированная рабочая программа определяет два уровня овладения предметными результатами. Достаточный уровень освоения предметными результатами не является обязательным.

Личностные результаты

- 1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- 2) воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- 3) сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- 4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 5) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- 6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- 7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- 8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- 9) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 10) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 11) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- 12) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- 13) проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты

Минимальный уровень:

- приготовить бутерброды, чай, кофе;
- готовить салаты из овощей, легкие бульоны и супы из полуфабрикатов;
- приготовить холодный ужин;
- приготовить 2—3 простых блюда для угощения;
- рассчитывать метраж обоев, готовить раствор клея;
- выполнять вспомогательные работы: подать, поставить, принести необходимые для ремонта материалы и инструменты.

Достаточный уровень:

- составлять меню из доступных продуктов;
- самостоятельно приготовить завтрак (два вида), обед (два вида), ужин (два вида);
- сервировать столы для завтрака, обеда, ужина;
- формулировать в устной и письменной форме приглашения, выражения благодарности;
- составлять и рассчитывать праздничное меню;
- правильно сервировать стол;
- соблюдать правила техники безопасности при работе с красками и растворителями.

Базовые учебные действия

Группа БУД	Перечень учебных действий
Личностные учебные действия	<p>Осознанно выполнять обязанности ученика, члена школьного коллектива, пользоваться соответствующими правами.</p> <p>Гордиться школьными успехами как собственными, так и своих товарищей.</p> <p>Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.</p> <p>Активно включаться в общепользную, социальную деятельность.</p> <p>Осознанно относиться к выбору профессии.</p> <p>Соблюдать правила безопасного поведения в природе и обществе.</p>
Коммуникативные учебные действия	<p>Вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых)</p>
Регулятивные учебные действия	<p>Принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления.</p> <p>Осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач.</p> <p>Осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности, адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих.</p> <p>Осуществлять самооценку и самоконтроль в деятельности, адекватно реагировать на внешний контроль и оценку корректировать в соответствии свою деятельность.</p>
Познавательные	<p>Использовать логические действия: (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно - следственных связей) на наглядном и доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями.</p>

Краткий учебный курс

№ п/п	Раздел	Кол-во часов	Краткое содержание курса
I	Повторение пройденного материала.	4	Продукты для длительного хранения. Способы использования и сохранения продуктов. Правила первой помощи при отравлении продуктами.
II	Питание. Завтраки	5	Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи. Продуктовая корзина на неделю. Завтраки. Бутерброды, их виды, правила приготовления. Каши. Блюда из яиц. Напитки для завтрака. Посуда для завтрака. Сервировка стола.
III	Обеды	12	Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов. Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов. Быстрые обеды. Супы. Мясные блюда. Рыбные блюда. Картофельные блюда. Овощные салаты. Фруктовые напитки. Посуда для обеда, сервирование. Правила приема пищи.
IV	Ужин	6	Меню на ужин. Холодный ужин. Горячий ужин. Напитки для ужина. Посуда для ужина. Сервировка стола.
V	Хлеб в доме	3	История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидности. Хранение хлеба. Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.
VI	Соль, сахар, пряности, приправы	2	Соль, ее назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище.
VII	Праздник в доме	7	Когда случаются праздники? Гостеприимство как форма нравственного поведения людей. Подготовка дома (квартиры) к приему гостей. Дизайн праздничного дома. Этикетные правила приема гостей.
VIII	Праздничная кулинария	13	Продукты для праздника, их расчетная стоимость. Меню для праздничного стола на 6 персон. Праздничная кулинария. Праздничное тесто. Сервирование праздничного стола. Украшения на столе.
IX	Ремонт в доме	16	Виды ремонта в доме. Косметический ремонт: подготовка помещений, закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов. Обновление потолков. Оклеивание стен обоями. Краски для ремонта окон, дверей, пола. Мелкий технический ремонт.

Календарно тематическое планирование

№ п/п	Раздел, тема	Количество часов	Дата	Формы организации учебных занятий	Виды учебной деятельности	Предметные результаты		БУД	Средства обучения
						Достаточный	Минимальный		
I четверть (16 часов)									
I. Повторение пройденного (4 часа)									
1	Правила техники безопасности в кабинете домоводства. Продукты для длительного хранения.	1		Комбинированный урок	Инструктаж. Рассказ, вопросы – ответы, беседа. Участие в дидактической игре.	Знать правила техники безопасности.		Личностные учебные действия: Осознанно выполнять обязанности ученика, члена школьного коллектива, пользоваться соответствующими правами. Гордиться школьными успехами как собственными, так и своих товарищей. Активно включаться в общепользующую, социальную деятельность. Коммуникативные действия: вступать и поддерживать коммуникацию. Регулятивные действия: Осознанно действовать на основе разных видов Познавательные: Использовать логические действия: (сравнение, анализ, синтез, обобщение) на наглядном и доступном вербальном материале,	Плакаты. Инструкции.
2.	Полуфабрикаты и правила пользования ими.	1		Урок изучения нового материала	Запись (фиксация) выборочной информации.	Знать способы использования и сохранения продуктов: сушка, замораживание. Иметь понятие о способах использования и сохранения продуктов: сушка, замораживание.			Плакаты. Виды полуфабрикатов
3	Способы использования и сохранения продуктов: сушка, замораживание.	1		Урок изучения нового материала	Инструктаж. Рассказ, вопросы – ответы, беседа. Дидактическая игра.				Плакаты. Способы: сушка, замораживание.
4	Правила первой помощи при отравлении консервами.	1		Комбинированный урок	Упражнение – действие в оказании помощи. Запись (фиксация) выборочной информации.	Знать правила первой помощи. Уметь оказать первую помощь при отравлении	Уметь сообщить о состоянии больного человека.		Сюжетные картинки.

									основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями.	
II. Питание. Завтраки (5 часов)										
5	Ежедневное меню. Продуктовая корзина на неделю. Экскурсия в магазин.	1		Экскурсия в магазин.	Наблюдение и анализ. Рассказ, вопросы, беседа.	Знать основные продукты, их стоимость.	Знать основные продукты, их стоимость.	Личностные учебные действия: осознанно выполнять обязанности ученика. Активно включаться в	Экскурсия в магазин.	
6	Завтраки (содержание меню)	1		Комбинированный урок	Запись (фиксация) выборочной информации. Упражнение в соблюдении правил личной гигиены.	Уметь составлять меню из доступных продуктов;	Уметь составлять меню из доступных продуктов с помощью взрослых.	общепользую, социальную деятельность. Коммуникативные действия: вступать и поддерживать коммуникацию. Регулятивные действия: осознанно действовать на	Инструкции. Таблицы.	
7	Блюда из яиц (яичницы, омлеты)	1		Комбинированный урок	Выполнение совместно с учителем практической работы.	Уметь самостоятельно приготовить завтрак.	Уметь приготовить бутерброды, чай, кофе.	основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач. Познавательные: использовать логические	Плакаты. Инструкции. Таблицы. Продукты.	
8	Практическая работа: Сервировка стола	1			Выполнение совместно с учителем практической работы.	Уметь сервировать стол к завтраку.	Сервировать стол к завтраку с помощью взрослых.	действия на наглядном и доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с	Плакаты. Инструкции. Таблицы.	
9	Каши (манная, гречневая).	1		Практическая работа.	Запись (фиксация) выборочной информации.	Знать правила варки крупяных, жидких каш.	Иметь представление о правилах варки крупяных, жидких каш.	индивидуальными возможностями.	Виды круп, посуда.	

III. Обеды (12 часов)									
10	Меню (обед).	1		Экскурсия в столовую	Инструктаж: соблюдение правил личной гигиены. Объяснение, слушание, рассказ.	Уметь составлять меню из доступных продуктов;	Знать правила сервировки стола и приема пищи.	Личностные учебные действия: осознанно выполнять обязанности ученика. Активно включаться в общепользную, социальную деятельность.	Плакаты. Инструкции. Таблицы.
11	Стоимость и расчёт основных продуктов. Быстрые обеды (мясные кубики, рыба, овощи, полуфабрикаты)	1		Комбинированный урок	Объяснение, слушание, рассказ. Запись (фиксация) выборочной информации.	Иметь понятие о стоимости обеда; Уметь приготовить супы из полуфабрикатов. Уметь составить меню на обед, рассчитывать затраты на покупку продуктов.	Знать о приготовлении и быстрых обедов (мясные кубики, рыба, овощи, полуфабрикаты) Уметь сервировать стол для обеда.	Коммуникативные действия: вступать и поддерживать коммуникацию. Регулятивные действия: осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач. Познавательные: использовать логические действия на наглядном и доступном вербальном материале.	Основные продукты
12	Составление меню на обед.	1		Практическая работа:	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;	Иметь понятие о питательной ценности овощей фруктов.	Иметь представление о питательной ценности овощей фруктов.		
13	Питательная ценность овощей фруктов.	1		Комбинированный урок	Слушать инструктаж: соблюдение правил личной гигиены.	Иметь понятие о методах определения качества овощей. Влияние экологии на			Сюжетные и предметные карточки. Таблицы.

					Запись (фиксация) выборочной информации.	качество овощей.			
14	Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей	1		Комбинированный урок	Наблюдение и обсуждение методов определения качества овощей. Запись (фиксация) выборочной информации.	Уметь приготовить салаты из овощей. Знать правила техники безопасности.	Уметь приготовить салаты из овощей.	Личностные учебные действия: осознанно выполнять обязанности ученика. Активно включаться в общепользную деятельность. Коммуникативные действия: вступать и поддерживать коммуникацию.	Продукты, овощи.
15	Овощные салаты (капуста, морковь, свёкла и др.). Блюда из картофеля.	1		Практическая работа.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;	Уметь приготовить салаты из овощей. Знать правила техники безопасности.	Уметь приготовить салаты из овощей.	Регулятивные действия: осознанно действовать на основе инструкций для решения практических и учебных задач.	Продукты, овощи.
16	Повторение пройденных тем.	1		Урок закрепления знаний.	Инструктаж: соблюдение правил личной гигиены. Тестирование	Уметь сервировать стол для обеда.	Знать правила техники безопасности.	Познавательные: использовать логические действия на наглядном и доступном вербальном материале.	Продукты овощи. Сюжетные и предметные картинки.
II четверть (16 часов)									
17	Супы (виды, способы приготовления)	1		Урок – диалог.	Наблюдение и обсуждение способов приготовления супов. Инструктаж: соблюдение правил	Уметь приготовить молочный суп.	Знать правила сервировки стола и приема пищи	Личностные учебные действия: осознанно выполнять обязанности ученика. Активно включаться в общепользную деятельность. Коммуникативные действия:	Плакаты.

					личной гигиены.			вступать и поддерживать коммуникацию.	
18	Мясные блюда (виды, способы приготовления).	1		Практическая работа.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;	Знать виды мясных блюд, способы приготовления.	Определять виды мясных блюд, способы приготовления.	Регулятивные действия: Личностные учебные действия: осознанно выполнять обязанности ученика. Активно включаться в общепользую, социальную деятельность.	Иллюстрации
19	Рыбные блюда (способы приготовления)	1		Комбинированный урок	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;	Знать правила кулинарной обработки морепродуктов.	Иметь понятие о способах приготовления рыбных блюд.	Познавательные: использовать логические действия на наглядном и доступном вербальном материале.	Иллюстрации
20	Приготовление супа с рыбными консервами	1		Практическая работа:	Выполнение совместно с учителем практической работы.	Уметь приготовить суп с рыбными консервами	Иметь понятие о способах приготовления супа с рыбными консервами.		Плакаты. Инструкции.
21	Фруктовые напитки (виды, способы приготовления) Посуда для обедов, сервирование.	1		Комбинированный урок	Слушать инструктаж: соблюдение правил личной гигиены. Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;	Уметь приготовить фруктовые напитки.	Иметь понятие о способах приготовления фруктовых напитков.		Таблицы. Посуда для обедов, сервирование.
IV. Ужин (6 часов)									
22	Меню (ужин).	1		Комбинированный урок	Участие в беседе;	Уметь составлять меню на ужин из	Сервировать стол для	Личностные учебные действия: осознанно	Плакаты. Инструкции

					обсуждение изученного материала.	доступных продуктов;	ужина.	выполнять обязанности ученика. Активно включаться в общепользную, социальную деятельность. Коммуникативные действия: вступать и поддерживать коммуникацию.	ии. Таблицы.
23	Стоимость и расчёт основных продуктов.	1		Практическая работа.	Наблюдение и анализ. Рассказ, вопросы-ответы, принимать участие в беседе.	Уметь рассчитывать стоимость ужина; самостоятельно	Иметь представление о стоимости основных продуктов.	Регулятивные действия: осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач.	Основные продукты Копии денежных купюр.
24	Холодный ужин (меню, способы приготовления)	1		Комбинированный урок	Выполнение совместно с учителем практической работы.	Уметь приготовить холодный ужин.	Уметь приготовить холодный ужин с помощью взрослых.	Познавательные: использовать логические действия на наглядном и доступном вербальном материале, на основе практической деятельности в соответствии с возможностями.	Инструкции. Таблицы.
25	Горячий ужин (меню, способы приготовления)	1		Комбинированный урок	Наблюдать за способами приготовления ужина. Инструктаж: соблюдение правил личной гигиены.	Иметь понятие о «горячем ужине»	Сервировать стол для ужина.		Инструкции. Таблицы.
26	Напитки для ужина (тёплое молоко, кефир, соки). Посуда для ужина	1			Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;	Уметь приготовить напитки для ужина (тёплое молоко, кефир, соки).	Уметь приготовить напитки для ужина (тёплое молоко, кефир, соки) с помощью.		Иллюстрации Посуда для ужина.
27	Сервировка стола к	1		Практическая	Инструктаж:	Сервировать стол	Сервировать		Посуда

	ужину			работа	соблюдение правил личной гигиены.	для ужина.	стол для ужина.		для ужина.
V. Хлеб в доме (3 часа)									
28	История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда.	1		Комбинированный урок	Наблюдение и анализ. Рассказ, беседа.	Знать историю происхождения хлеба.	Знать с историей происхождения хлеба.	Личностные учебные действия: осознанно выполнять обязанности ученика. Активно включаться в	Плакаты. Инструкции.
29	Русский хлеб и его разновидности. Хранение хлеба. Блюда из хлеба.	1		Урок закрепления знаний.	Запись (фиксация) выборочной информации.	Знать разновидности хлеба, правила хранения хлеба.	Знать разные виды хлеба, правила хранения хлеба.	общепользную деятельность. Коммуникативные действия: вступать и поддерживать коммуникацию. Регулятивные действия: Личностные учебные действия: осознанно	Виды хлеба. Иллюстрации.
30	Практическая работа: Приготовление горячих бутербродов.	1		Практическая работа	Выполнение совместно с учителем практической работы.	Уметь приготовить горячие бутерброды, чай, кофе.	Уметь приготовить горячие бутерброды, чай, кофе с помощью.	выполнять обязанности ученика. Активно включаться в общепользную, социальную деятельность. Познавательные: использовать логические действия на наглядном и доступном вербальном материале.	Плакаты. Инструкции.
VI. Соль, сахар, пряности, приправы (2 часа)									
31	Соль и сахар, их назначение, использование, польза и вред. Виды пряностей и приправ.	1		Комбинированный урок	Запись (фиксация) выборочной информации.	Знать о назначении соли и сахара, их пользе и вреде.	Иметь понятие о назначении соли и сахара, их пользе и вреде.	Личностные учебные действия: осознанно выполнять обязанности ученика. Активно включаться в общепользную деятельность.	Картинки.
32	Повторение пройденных тем.	1		Урок закрепления	Ответы на вопросы	Знать правила техники	Знать правила	Коммуникативные действия: вступать и поддерживать	Плакаты. Инструкции.

				знаний.	учителя по фактическому содержанию пройденных тем своими словами.	безопасности при приготовлении завтрака, обеда, ужина.	техники безопасности при приготовлении и завтрака, обеда, ужина.	коммуникацию. Регулятивные действия: Личностные учебные действия: осознанно выполнять обязанности ученика. Активно включаться в общепользную, социальную деятельность. Познавательные: использовать логические действия на наглядном и доступном вербальном материал	ии. Таблицы.
III четверть (20 часов)									
VII. Праздник в доме (7 часов)									
33	Когда случаются праздники. Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.	1		Комбинированный урок	Сюжетно – ролевая игра.	Знать основные правила гостеприимства.	Знать основные правила приёма гостей и общения с ними.	Личностные действия: осознанно выполнять обязанности ученика. Активно включаться в общепользную, социальную деятельность.	Плакаты. Инструкции. Таблицы.
34	Подготовка дома (квартиры) к приёму гостей (уборка, гигиена помещений)	1		Комбинированный урок	Работа с литературой.	Уметь подготовить дом к приёму гостей: (уборка, гигиена помещений)	Уметь подготовить дом к приёму гостей: (уборка, гигиена помещений)	Коммуникативные действия: вступать и поддерживать коммуникацию. Регулятивные действия: осознанно действовать на основе разных видов инструкций.	Инвентарь для уборки помещения.
35	Дизайн праздничного дома.	1		Урок изучения нового материала.	Запись (фиксация) выборочной информации.	Иметь представление о дизайне праздничного дома.	Иметь представление о дизайне праздничного дома.	Познавательные: использовать логические действия на наглядном и доступном вербальном	Журналы, иллюстрации.
36	Практическая	1		Практическая	Выполнение	Уметь	Изготавливат		Учебные

	работа: Изготовление украшений для дома к празднику.			работа:	совместно с учителем практической работы.	самостоятельно, изготавливать украшения для дома к празднику	ь украшения для дома к празднику с помощью взрослых.	материале.	пособия.
37	Этикетные правила приёма гостей (внешний вид, речь, приём подарков, поздравлений).	1		Комбинированный урок	Упражнение в соблюдении усвоенных правил в повседневной жизни; Запись (фиксация) выборочной информации.	Уметь формулировать в устной и письменной форме приглашения, выражения благодарности.			Инструкции. Таблицы.
38	Общение с гостями (игры, конкурсы, проводы, прощание с гостями)			Урок закрепления знаний.	Работа с литературой.	Уметь формулировать приглашения, выражения благодарности.			Инструкции. Таблицы.
39	Практическое занятие: деловая игра «Приглашение гостей»	1		Практическое занятие: деловая игра	Выполнение совместно с учителем практической работы.	Уметь формулировать приглашения, выражения благодарности.	Уметь формулировать приглашения, выражения благодарности.		Инструкции. Таблицы.
VIII. Праздничная кулинария (13 часов)									
40	Продукты для праздника, их расчётная стоимость.	1		Комбинированный урок	Запись (фиксация) выборочной информации.	Знать продукты для праздника, их расчётную стоимость.	Иметь понятие о продуктах для праздника.	Личностные учебные действия: осознанно выполнять обязанности ученика. Активно включаться в общепользную деятельность.	Иллюстрации.
41	Меню для праздничного стола на 6 персон.	1		Комбинированный урок	Рассматривать-каталог меню,	Знать о меню для праздничного стола на 6 персон.	Иметь понятие о меню для	Коммуникативные действия:	Иллюстрации.

					выбор блюд. Работа с литературой.		праздничного стола на 6 персон.	вступать и поддерживать коммуникацию. Регулятивные действия: осознанно действовать на основе разных видов инструкций. Личностные учебные действия: осознанно выполнять обязанности ученика.	
42	Праздничная кулинария. Закуски для праздничного стола.	1		Урок закрепления знаний.	Запись (фиксация) выборочной информации.	Знать порядок приготовления нескольких праздничных блюд.	Иметь представление о порядке приготовления нескольких праздничных блюд.		Плакаты. Инструкции. Таблицы.
43	Салаты для праздничного стола.	1		Комбинированный урок	Творческие задания: выбрать салаты для праздничного стола. Работа с литературой.	Уметь приготовить салаты из овощей для праздничного стола. Знать правила техники безопасности.	Знать правила техники безопасности.	Активно включаться в общепользующую, социальную деятельность. Познавательные: использовать логические действия на наглядном и доступном вербальном материал	Таблицы. Овощи.
44	Горячие блюда. Правила пользования приборами.	1		Комбинированный урок	Запись (фиксация) выборочной информации.	Знать о разнообразии горячих блюд.	Знать правила сервировки стола.	Личностные действия: осознанно выполнять обязанности ученика. Активно включаться в общепользующую, социальную деятельность.	Плакаты.
45	Десерт. Сладкие блюда и напитки (кисели, компоты, фруктовые коктейли). Правила приёма пищи	1		Комбинированный урок	Узнавание и называние изученных объектов.	Уметь приготовить кисели, компоты.	Уметь приготовить кисели, компоты с помощью учителя.	Коммуникативные действия: вступать и поддерживать коммуникацию. Регулятивные действия: осознанно действовать на основе разных видов инструкций.	Плакаты.
46	Практическая работа: Приготовление праздничного блюда	1		Практическая работа	Выполнение совместно с учителем практической работы.	Знать технологии приготовления праздничного блюда.	Знать правила безопасной работы ножом.	Познавательные: использовать логические действия на наглядном и	Инструкции. Таблицы.

47	Изготовление подарков своими руками к празднику. Практическая работа.	1		Практическая работа.	Выполнение совместно с учителем практической работы.	Уметь изготовить подарки своими руками к празднику.	Уметь изготовить подарки своими руками к празднику.	доступном вербальном материале.	Комплекты подарков.
48	Практическая работа: Упаковка подарков.	1		Практическая работа	Выполнение совместно с учителем практической работы.	Знать технологию изготовления упаковки подарков.	Знать технологию изготовления упаковки подарков.		Комплекты подарков.
49	Сервировка праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, столовый сервиз, столовые приборы)	1		Урок закрепления знаний.	Выполнение совместно с учителем практической работы.	Уметь правильно сервировать стол.	Уметь правильно сервировать стол с помощью учителя.	Личностные действия: осознанно выполнять обязанности ученика. Активно включаться в общепользную, социальную деятельность. Коммуникативные действия: вступать и поддерживать коммуникацию. Регулятивные действия: осознанно действовать на основе разных видов инструкции. Познавательные: использовать логические действия на наглядном и доступном вербальном материале.	Скатерть и салфетки из ткани, столовый сервиз, столовые приборы.
50	Украшения на столе (свечи, цветы и пр.)	1		Комбинированный урок	Творческие задания: выбрать украшения для стола.	Уметь украшать праздничный стол.	Уметь украшать праздничный стол с помощью.		Украшения
51	Практическое занятие: деловая игра «Праздничное чаепитие»	1		Практическое занятие: деловая игра	Выполнение практической работы.	Уметь правильно сервировать стол.	Уметь правильно сервировать стол.	Столовые приборы.	
52	Повторение пройденных тем.	1		Урок закрепления знаний.	Узнавание и называние изученных объектов.	Уметь составлять и рассчитывать праздничное меню; правильно сервировать стол	Знать правила техники безопасности.	Скатерть и салфетки из ткани, столовый сервиз, приборы.	

IV четверть (16 часов)									
IX. Ремонт в доме (16 часов)									
53	Виды ремонта в доме (квартире)	1		Урок изучения нового материала.	Запись (фиксация) выборочной информации.	Знать виды ремонта. Знать основные материалы и инструменты для ремонта.	Иметь понятие о видах ремонта в доме.	Личностные учебные действия: осознанно выполнять обязанности ученика. Активно включаться в общепользную деятельность. Коммуникативные действия: вступать и поддерживать коммуникацию. Регулятивные действия: осознанно действовать на основе разных видов инструкций . Познавательные: использовать логические действия на наглядном и доступном вербальном материале. Личностные действия: осознанно выполнять обязанности ученика. Активно включаться в общепользную, социальную деятельность.	Плакаты. Инструкции. Таблицы.
54	Косметический ремонт	1		Урок изучения нового материала.	Запись (фиксация) выборочной информации.	Знать, что такое косметический ремонт.	Иметь понятие о косметическом ремонте.		Сюжетные и предметные картинки.
55	Подготовка помещений	1		Урок изучения нового материала.	Узнавание и называние изученных объектов.	Иметь понятие о подготовке помещений к ремонту.	Иметь понятие о подготовке помещений к ремонту.		Плакаты. Инструкции. Таблицы.
56	Практическая работа: Упаковка мебели в плёнку	1		Практическая работа	Выполнение совместно с учителем практической работы.	Уметь упаковывать мебель в пленку.	Уметь упаковывать мебель в пленку с помощью взрослых.		Плакаты. Инструкции. Таблицы.
57	Закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, пола	1		Урок закрепления знаний.	Выполнение совместно с учителем практической работы.	Знать о затратах на покупку необходимых материалов.	Иметь представление о затратах на покупку необходимых материалов.		Плакаты. Инструкции. Таблицы.
58	Практическая работа: Составление списка	1		Практическая работа	Выполнение совместно с учителем	Знать перечень необходимых	Иметь представление о		Журналы, иллюстрации.

	материалов для ремонта				практической работы.	материалов для ремонта комнаты площадью 14-18 кв.м.	необходимых материалах для ремонта комнаты площадью 14-18 кв.м.	поддерживать коммуникацию. Регулятивные действия: осознанно действовать на основе разных видов инструкций.	
59	Экскурсия в магазин стройматериалов	1		Экскурсия	Наблюдение и анализ. Рассказ, беседа.	Знать разновидность стройматериалов.	Иметь представление о разновидности и стройматериалов	Познавательные: использовать логические действия на наглядном и доступном вербальном материале.	Экскурсия в магазин строительных материалов.
60	Подготовка поверхности потолка, стен, пола для оклеивания, окрашивания.	1		Урок изучения нового материала.	Запись (фиксация) выборочной информации.	Знать о подготовке поверхности потолка, стен, для оклеивания.	Иметь представление о подготовке поверхности потолка, стен, для оклеивания.		Журналы, иллюстрации.
61	Обновление потолков (правила, практические приёмы)	1		Урок изучения нового материала.	Работа с литературой.	Знать правила обновления потолков	Иметь представление об обновлении потолков.	Личностные действия: осознанно выполнять обязанности ученика.	Журналы, иллюстрации.
62	Краски для ремонта окон, дверей, пола. Техника безопасности при окрашивании. Правила окрашивания.	1		Урок изучения нового материала.	Узнавание и называние изученных объектов.	Уметь соблюдать правила безопасности при работе с красками и растворителями.	Иметь представление о правилах безопасности при работе с красками	Активно включаться в общепользующую, социальную деятельность. Коммуникативные действия: вступать и поддерживать коммуникацию.	Журналы, иллюстрации.
63	Правила выбора обоев и клея для них. Расчёт	1		Урок изучения нового материала.	Запись (фиксация) выборочной	Уметь выбрать рисунок обоев, рассчитывать	Уметь выполнять вспомогатель	Регулятивные действия:	Обои Клей для обоев

	количества обоев.				информации.	метраж обоев, готовить раствор клея.	ные работы: подать, поставить.	осознанно действовать на основе разных видов инструкций .	Кисти Инструкции Карточки-задания
64	Подготовка обоев и клея. Правила наклеивания обоев	1		Урок изучения нового материала.	Узнавание и название изученных объектов.	Уметь рассчитывать метраж обоев, готовить раствор клея.	Уметь принести необходимые для ремонта материалы и инструменты.	Познавательные: использовать логические действия на наглядном и доступном вербальном материале.	Кисти Инструкции Карточки-задания
65	Практическая работа: Наклеивание обоев.	1		Практическая работа	Выполнение совместно с учителем практической работы.	Уметь выполнять расчёт количества рулонов обоев для комнаты 17 кв.м.	Уметь принести необходимые для ремонта материалы и инструменты.		Кисти Инструкции Карточки-задания
66	Повторение пройденного материала по темам: завтраки, обеды, ужин, хлеб в доме, приправы, специи	1		Урок закрепления знаний.	Тестирование . Запись (фиксация) выборочной информации.	Уметь приготовить завтраки, обеды, ужин. Знать правила техники безопасности.	Знать правила техники безопасности при приготовлении и пищи.		Плакаты. Инструкции. Таблицы.
67	Повторение пройденного материала по темам: праздник в доме, праздничная кулинария, ремонт в доме	1		Урок закрепления знаний.	Творческие задания. Работа с литературой.	Уметь приготовить салаты из овощей для праздничного стола. Знать правила техники безопасности.	Знать правила техники безопасности при проведении праздника.	Личностные действия: осознанно выполнять обязанности ученика. Активно включаться в общепользную, социальную деятельность.	Плакаты. Инструкции. Таблицы.
68	Итоговое занятие за год	1		Урок обобщения материала.	Тестирование	Знать правила техники безопасности.	Знать правила техники безопасности.	Коммуникативные действия: вступать и поддерживать коммуникацию.	Плакаты. Инструкции. Таблицы.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации

Четверть	Обобщающие уроки	Дата	Экскурсии	Дата	Практическая работа	Дата	Источник вопросов
							В.П. Субчева «Социально-бытовая ориентировка», учебное пособие для специальных (коррекционных) школ VIII вида, 6,7класс
I	Тема «Завтраки. Обеды»		Магазин. Столовая.		Сервировка стола. Составление меню. Приготовление овощного салата		Стр.19-20
II	Тема «Ужин», «Хлеб в доме»		Хлебный магазин		Приготовление супа с вермишелью. Сервировка стола для ужина. Приготовление горячих бутербродов.		Стр. 20-21
III	Тема «Праздник в доме», «Праздничная кулинария»		Магазин «Галантерея»		Упаковка подарка. Приготовление праздничного блюда.		Стр. 40
IV	Тема «Ремонт в доме»		Магазин строительных материалов		Упаковка мебели в плёнку. Составление списка материалов для ремонта.		Стр. 60-61

Контрольно-измерительные материалы

I четверть

Достаточный уровень	Минимальный уровень
<ol style="list-style-type: none"> 1. Что такое меню? 2. Какие правила соблюдаются при составлении меню? 3. Какие блюда желательно включать в меню обеда? 4. Составить меню обеда на один день. 5. Правила сервировки стола для завтрака. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Что такое меню? 2. Какие правила соблюдаются при составлении меню? 3. Какие блюда желательно включать в меню обеда? 4. Правила сервировки стола для завтрака.

II четверть

Достаточный уровень	Минимальный уровень
<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие блюда желательно включать в меню ужина? 2. Составить меню ужина на один день. 3. Правила сервировки стола для ужина. 4. Правила хранения хлеба. 5. Как приготовить горячие бутерброды? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие блюда желательно включать в меню ужина? 2. Составить меню ужина на один день. 3. Правила хранения хлеба. 4. Как приготовить горячие бутерброды?

III четверть

Достаточный уровень	Минимальный уровень
<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие праздники вы знаете? 2. Как приготовить дом к приёму гостей? 3. Правила сервирования праздничного стола. 4. Составьте меню для праздничного стола (день рождения) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие праздники вы знаете? 2. Как приготовить дом к приёму гостей? 3. Правила сервирования праздничного стола. 4. Составьте меню для праздничного стола (день рождения)

IV четверть

Достаточный уровень	Минимальный уровень
<ol style="list-style-type: none"> 1. Назовите виды ремонта в доме. 2. Что такое косметический ремонт? 3. Какие материалы требуются для оклеивания стен? 4. Как приготовить потолок к ремонту? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Назовите виды ремонта в доме. 2. Что такое косметический ремонт? 3. Какие материалы требуются для оклеивания стен?

Оценка предметных результатов по домоводству _____ класс _____ уч. год

от 35% до 50%- уд.«удовлетворительно» ;
 от 51% до 65% -хор.«хорошо»;
 свыше 65 % -о/хор.«очень хорошо» (отлично)

№ п/п	Имя, фамилия ученика	I четверть		II четверть		III четверть		IV четверть		год	
		минималь- ный	достаточный	минималь- ный	достаточный	минималь- ный	достаточный	минималь- ный	достаточный	минималь- ный	достаточ- ный
1.											
2.											
3.											
4.											
5.											
6.											
7.											
8.											
9.											

Оценка сформированности БУД _____ класс _____уч.год

0 баллов - действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем;

1 балл - смысл действия понимает, связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию учителя, при необходимости требуется оказание помощи;

2 балла - преимущественно выполняет действие по указанию учителя, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно;

3 балла - способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя;

4 балла - способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию учителя;

5 баллов – самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

н/а-неактуально

№ п/п	Имя, фамилия ученика	Личностные базовые учебные действия																	
		испытывать чувство гордости за свою страну			гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей			адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.			уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности			активно включаться в общепользную социальную деятельность			бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны		
		начало года	середина года	конец года	начало года	середина года	конец года	начало года	середина года	конец года	начало года	середина года	конец года	начало года	середина года	конец года	начало года	середина года	конец года
1.																			
2.																			
3.																			
4.																			
5.																			
6.																			
7.																			
8.																			
9.																			

Оценка сформированности БУД _____ класс _____ уч.год

0 баллов - действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем;

1 балл - смысл действия понимает, связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию учителя, при необходимости требуется оказание помощи;

2 балла - преимущественно выполняет действие по указанию учителя, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно;

3 балла - способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя;

4 балла - способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию учителя;

5 баллов – самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

н/а-неактуально

№ п/п	Имя, фамилия ученика	Регулятивные базовые учебные действия														
		принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учеб-ных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления			осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач			осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности			обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности			адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность		
		начало года	середина года	конец года	начало года	середина года	конец года	начало года	середина года	конец года	начало года	середина года	конец года	начало года	середина года	конец года
1.																
2.																
3.																
4.																
5.																
6.																
7.																
8.																
9.																

Оценка сформированности БУД _____ класс _____уч.год

0 баллов - действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем;

1 балл - смысл действия понимает, связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию учителя, при необходимости требуется оказание помощи;

2 балла - преимущественно выполняет действие по указанию учителя, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно;

3 балла - способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя;

4 балла - способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию учителя;

5 баллов – самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

п/а-неактуально

№ п/п	Имя, фамилия ученика	Познавательные базовые учебные действия								
		дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-про- странственную организацию			использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, на основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями			использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами		
		начало года	середина года	конец года	начало года	середина года	конец года	начало года	середина года	конец года
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										
7.										
8.										
9.										

Оценка сформированности БУД _____ класс _____ уч.год

0 баллов - действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем;

1 балл - смысл действия понимает, связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию учителя, при необходимости требуется оказание помощи;

2 балла - преимущественно выполняет действие по указанию учителя, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно;

3 балла - способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя;

4 балла - способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию учителя;

5 баллов – самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

н/а- неактуально

№ п/п	Имя, фамилия ученика	Коммуникативные базовые учебные действия								
		вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.)			слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач			использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач		
		начало года	середина года	конец года	начало года	середина года	конец года	начало года	середина года	конец года
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										
7.										
8.										
9.										

Учебно-методический комплекс

1. «Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида» под ред. И.М. Бгажноковой, М.: «Просвещение», 2010
2. Пословицы, поговорки, загадки.
3. Демонстрационный материал для проведения практических работ.
4. Картинный материал.
5. Инструкции по ТБ
6. Баулавская «Весёлый этикет». Екатеринбург: АРОЛТД, 1998
7. Трудовое обучение и домоводство, учебное пособие, Тарасова А.П., Санкт-Петербург, «МиМ - Экспресс», 1998 год
8. Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии. Маллер А.Р.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации

Четверть	Обобщающие уроки	Дата	Экскурсии	Дата	Практическая работа	Дата	Источник вопросов
-----------------	-------------------------	-------------	------------------	-------------	----------------------------	-------------	--------------------------

							В.П. Субчева «Социально-бытовая ориентировка», учебное пособие для специальных (коррекционных) школ VIII вида, 6,7класс
I	Тема «Завтраки. Обеды»		Магазин. Столовая.		Сервировка стола. Составление меню. Приготовление овощного салата		Стр.19-20
II	Тема «Ужин», «Хлеб в доме»		Хлебный магазин		Приготовление супа с вермишелью. Сервировка стола для ужина. Приготовление горячих бутербродов.		Стр. 20-21
III	Тема «Праздник в доме», «Праздничная кулинария»		Магазин «Галантерея»		Упаковка подарка. Приготовление праздничного блюда.		Стр. 40
IV	Тема «Ремонт в доме»		Магазин строительных материалов		Упаковка мебели в плёнку. Составление списка материалов для ремонта.		Стр. 60-61

Контрольно-измерительные материалы

I четверть

Достаточный уровень	Минимальный уровень
1. Что такое меню? 2. Какие правила соблюдаются при составлении меню? 3. Какие блюда желательно включать в меню обеда? 4. Составить меню обеда на один день. 5. Правила сервировки стола для завтрака.	1. Что такое меню? 2. Какие правила соблюдаются при составлении меню? 3. Какие блюда желательно включать в меню обеда? 4. Правила сервировки стола для завтрака.

II четверть

Достаточный уровень	Минимальный уровень
1. Какие блюда желательно включать в меню ужина? 2. Составить меню ужина на один день. 3. Правила сервировки стола для ужина. 4. Правила хранения хлеба. 5. Как приготовить горячие бутерброды?	1. Какие блюда желательно включать в меню ужина? 2. Составить меню ужина на один день. 3. Правила хранения хлеба. 4. Как приготовить горячие бутерброды?

III четверть

Достаточный уровень	Минимальный уровень
1. Какие праздники вы знаете? 2. Как приготовить дом к приёму гостей? 3. Правила сервирования праздничного стола. 4. Составьте меню для праздничного стола (день рождения)	1. Какие праздники вы знаете? 2. Как приготовить дом к приёму гостей? 3. Правила сервирования праздничного стола. 4. Составьте меню для праздничного стола (день рождения)

IV четверть

Достаточный уровень	Минимальный уровень
1. Назовите виды ремонта в доме. 2. Что такое косметический ремонт? 3. Какие материалы требуются для оклеивания стен? 4. Как приготовить потолок к ремонту?	1. Назовите виды ремонта в доме. 2. Что такое косметический ремонт? 3. Какие материалы требуются для оклеивания стен?

1. «Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида» под ред. И.М. Бгажноковой, М.: «Просвещение», 2010
2. Пословицы, поговорки, загадки.
3. Демонстрационный материал для проведения практических работ.
4. Картинный материал.
5. Инструкции по ТБ
6. Баулавская «Весёлый этикет». Екатеринбург: АРОЛТД, 1998
7. Трудовое обучение и домоводство, учебное пособие, Тарасова А.П., Санкт-Петербург, «МиМ-Экспресс», 1998 год
8. Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии. Маллер А.Р.