

**Государственное казённое общеобразовательное учреждение Ленинградской области «Подпорожская школа-интернат, реализующая адаптированные образовательные программы»**

**Принята**  
на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 1 от 30 августа 2019г

**Утверждена**  
приказом ГКОУ ЛО  
«Подпорожская школа-интернат»  
№ 116 от 02 сентября 2019г

**Адаптированная рабочая общеобразовательная программа**

**по предмету « Домоводство»**

**7 класс**

**на 2019 – 2020 учебный год**

Ответственный за реализацию программы  
учитель высшей квалификационной категории  
Герасимова Надежда Анатольевна

г.Подпорожье

2019 год

### **Структура рабочей программы**

1. Пояснительная записка.
2. Место предмета в учебном плане.
3. Планируемые результаты освоения программы.
4. Содержание программы.
5. Система оценки достижения планируемых результатов.
6. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.
7. Календарно-тематическое планирование.
8. Лист внесения изменений.
9. Приложение.

## 1. Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена на основе АООП для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в соответствии с БУП-2002 на 2019- 2020 учебный год.

Реализация комплексного подхода к воспитанию нравственных свойств личности особенно актуальна в отношении детей и подростков с умственной недостаточностью, так как они являются полноправными членами общества и, как все граждане, имеют право на создание семьи, воспитание детей, право на личную и частную собственность.

Вместе с тем надо учесть, что в специальных школах и интернатах обучаются и воспитываются дети в основном из неполных или социально неблагополучных семей, не имеющие необходимых нравственно-этических знаний и практических навыков.

Задачи занятий по «Домоводству» — научить детей правилам ведения семейного хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и с обслуживанием членов семьи, и заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении.

Изменения в жизни нашего общества вызвали необходимость возрождения социального статуса семьи, укрепления в ней устойчивых, уважительных семейных отношений.

Многовековые традиции каждого народа базируются на традициях семьи и дома. Об этом свидетельствуют национальные эпосы, народные сказки, песни, пословицы, поговорки, загадки. «Строили» дом семейно, вместе и мужчины, и женщины, старики и дети. У каждого было свое дело: у одного — хлеб печь и рубашки шить, у другого — дрова рубить да воду носить.

Семейные законы и обязанности были записаны в «Домострое» — своде житейских правил русского народа. Многие из них в жизни утрачены, забыты, но в течение времени оказалось, что, утратив законы семьи, общество ослабило устои всего государства. Чтобы возродить гражданские чувства и устремления, необходимо возродить устои семьи.

Что необходимо для нормальной жизни каждому человеку? Очаг, добрая, здоровая, дружная семья. Значит, главное человеческое умение — создать семью, обустроить дом, уметь сообща вести хозяйство. Для создания крепкой семьи необходимо, чтобы люди, ее создающие, стремились стать рачительными хозяевами в своем доме. Несмотря на то, что эти понятия имеют, казалось бы, частный характер, все же в процессе воспитания подрастающего поколения они становятся важными для формирования общественно значимой личности. Реализация комплексного подхода к воспитанию нравственных свойств личности особенно актуальна в отношении детей и подростков с умственной недостаточностью, так как они являются полноправными членами общества и, как все граждане, имеют право на создание семьи, воспитание детей, право на личную и частную собственность.

Вместе с тем надо учесть, что в специальных школах и интернатах обучаются и воспитываются дети в основном из неполных или социально неблагополучных семей, не имеющие необходимых нравственно-этических знаний и практических навыков. А некоторые дети, лишенные семьи и попечения родителей, вообще не имеют представления о многих семейных, житейских, бытовых проблемах. Все это способствует развитию у детей потребительских черт и иждивенческих наклонностей. Социально-педагогическая значимость этих проблем подсказывает необходимость введения в учебный план специальной (коррекционной) школы VIII вида предмета «Домоводство». Задачи предмета — научить детей правилам ведения

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

Домоводство — прикладная наука. Знания, приобретенные учащимися при изучении математики, русского языка, чтения, естествознания, географии и других предметов, должны найти применение и практическое воплощение на уроках домоводства, которые могут быть дополнены и некоторыми элементарными знаниями из физики, химии применительно к использованию техники, электроприборов, химических и других веществ в быту.

Умение вести хозяйство должно складываться из знакомых, привычных детям обязанностей и дел, которые на первый взгляд просты, но, когда они сталкиваются с ними в быту, это вызывает значительные затруднения.

Таким образом, цель предмета «Домоводство» — формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам. Уроки домоводства позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и др.

Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы обучающихся, так как организация практических занятий, а также экскурсии в магазины, предприятия хозяйственного и бытового обслуживания демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения. Очевидно, что ролевые, деловые игры, экскурсии и практические занятия должны включать в себя разнообразные упражнения на закрепление правил этического поведения и этикета, способствовать развитию у воспитанников коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков.

Учебно-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. Именно практические упражнения являются основным методом обучения обучающихся 5—7 классов, тогда как в 8—9 классах используются другие дидактические и воспитательные методы.

Содержание программы «Домоводство» продолжает образовательные линии, заложенные в предмете «Живой мир» (0—4 классы), дополняет сведения по природоведению (5 класс) и некоторыми разделами предваряет «Мир истории» (6 класс), «Естествознание» (6—9 классы). Программа построена концентрически и представлена следующими основными разделами:

Дом, семья, семейные отношения.

Содержание и уход за городским и сельским жилищем (дачным домом).

Индивидуальные санитарно-гигиенические правила и навыки.

Ремонтные работы в доме.

Одежда, обувь, белье; уход за ними.

Организация питания в семье, кулинарные рецепты, домашние заготовки.

Охрана здоровья, признаки болезни, оказание первой помощи.

Юноши и девушки — будущие родители; половое воспитание и ролевые функции в семье.

Ребенок в семье, правила ухода.

Планирование и распределение бюджетных средств семьи.

Досуг и его организация в семье.

Правила этики и этических отношений в семье и с окружающими людьми.

Основные сельскохозяйственные работы в саду и огороде.

В программе дается примерный перечень знаний и умений для двух уровней учебных возможностей обучающихся. Некоторые темы из года в год повторяются по принципу их усложнения и дополнения новыми сведениями. Занятия по домоводству следует строить не как урок, а как совместное интересное дело, при этом желательно широко использовать деловые игры с привлечением материалов из устного народного, прикладного и художественного творчества. Занятия (в зависимости от их содержания) должны иметь конкретные практические результаты: выглаженные вещи, вскопанная грядка и др. При оценке знаний мы рекомендуем руководствоваться итогами практических умений, при этом усилия детей надо всячески поощрять, а оценки можно оформлять системой зачетов по ряду выполненных действий или итоговых дел по тому или иному разделу.

Итогом результатов учебного года может стать праздник, на котором обучающиеся совместно с учителями и воспитателями показывают свои знания и практические умения по домоводству. На таких мероприятиях уместны выставки, конкурсы кулинаров, мастеров, «торговые» ряды и многое другое, что может соединить между собой трудовое, эстетическое, нравственное воспитание с уроками домоводства, труда, этики, истории и других предметов учебного плана.

Содержание программы носит ориентировочный характер, поэтому учитель, исходя из специфических особенностей региона (климатических, географических, этнонациональных и др.), вправе изменять последовательность изучения тех или иных тем, дополнять или вносить в них необходимые изменения. Для авторов программы более важным является то, чтобы домоводство в школе встало в ряд тех предметов, которые комплексно решают основные задачи коррекции (выравнивания) личностного развития умственно отсталого подростка, чтобы данный предмет практически подготовил его к самостоятельной жизни.

**Цель занятий по «Домоводству»** — формирование у обучающихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам. Занятия по «Домоводству» создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы учащихся. Ролевые, деловые игры, экскурсии и практические занятия должны включать в себя разнообразные упражнения на закрепление правил этического поведения и этикета, способствовать развитию у воспитанников коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков.

**Задачи занятий по «Домоводству»** — научить детей правилам ведения семейного хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и с обслуживанием членов семьи, и заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении.

Умение вести хозяйство должно складываться из знакомых, привычных детям обязанностей и дел, которые на первый взгляд просты, но, когда они сталкиваются с ними в быту, это вызывает значительные затруднения.

### Психолого-педагогическая характеристика.

Настоящая программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития обучающихся, уровня их знаний, умений и возможностей. Материал программы расположен, по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у детей с нарушением интеллекта необходимые им навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем, а также практически знакомиться с предприятиями, организациями и учреждениями, в которые им придется обращаться по различным вопросам, начав самостоятельную жизнь. Кроме того, данные занятия должны способствовать усвоению морально-этических норм поведения, выработке навыков общения с людьми, развитию художественного вкуса детей и т.д. Одновременно решаются задачи воспитания личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость; элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию использованию электроэнергии и др., строгое соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда; воспитание желания и стремления к приготовлению доброкачественной пищи; творческого отношения к домашнему труду; развития обоняния, осязания, ловкости, скорости; внимания, наблюдательности, памяти, находчивости, смекалки, сообразительности воображения, фантазии, интереса к национальным традициям.

Большинство разделов программы изучается с пятого по девятый классы. Это позволяет учителю, соблюдая принципы систематичности и последовательности в обучении, при сообщении нового материала использовать опыт обучающихся как базу для расширения их знаний, совершенствования имеющихся у них умений и навыков и формирования новых.

«Питание» — один из важнейших разделов, который решает очень важные задачи: **расширение кругозора** детей о значении питания в жизни и деятельности человека; формирование знаний о разнообразии пищи, её целебных свойствах, о необходимости пищи для роста и развития детского организма, о культуре питания; формирование умений определять простейшими приемами экологически чистые продукты; приготовить блюда, эстетически оформить, проявить элементы творчества при создании новых вариантов кулинарных рецептов и украшение их.

Результативность занятий по этому разделу обеспечивается только при условии — тесной связи учителя с родителями, воспитателями и работниками столовой, обслуживающих обучающихся.

Условно класс можно разделить на 2 уровня. При отборе учебного материала в рабочей программе учтены возможности обучающихся по усвоению программы, умение практически применять на практике полученные знания. Программой предусмотрен дифференцированный подход, который основан на разграничении обучающихся по двум уровням усвоения образовательной программы.

#### 1-й уровень-

Обучающиеся, наиболее успешно овладевающие программным материалом в процессе фронтального обучения. Все задания ими, как правило, выполняются самостоятельно. Они не испытывают больших затруднений при выполнении измененного задания, в основном правильно используют имеющийся опыт, выполняя новую работу.

Умение объяснять свои действия словами свидетельствует о сознательном усвоении этими учащимися программного материала. Им доступен некоторый уровень обобщения.

Полученные знания и умения такие ученики успешнее остальных применяют на практике.

При выполнении сравнительно сложных заданий им нужна незначительная активизирующая помощь взрослого.

#### 2-й уровень-

В ходе обучения эти дети испытывают большие трудности, чем ученики I уровня. Они в основном понимают фронтальное объяснение учителя, плохо запоминают изучаемый материал, сделать элементарные выводы и обобщения без помощи педагога не в состоянии. Их отличает меньшая самостоятельность в выполнении всех видов работ, они нуждаются в постоянной помощи учителя, как активизирующей, так и организующей.

#### **Особенности обучения**

Недоразвитие познавательной, эмоционально-волевой и личностной сфер обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) разных групп проявляется не только в качественных и количественных отклонениях от нормы, но и в глубоком своеобразии их социализации. Они способны к развитию. Хотя оно и осуществляется замедленно, атипично, а иногда с резкими изменениями всей психической деятельности ребенка. При этом, несмотря на многообразие индивидуальных вариантов структуры данного нарушения, перспективы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) детерминированы в основном степенью выраженности недоразвития интеллекта, при этом образование, в любом случае, остается нецензовым.

Таким образом, современные научные представления об особенностях психофизического развития разных групп обучающихся с УО (интеллектуальными нарушениями) позволяют выделить образовательные потребности, как общие для всех обучающихся, так и специфические.

К общим потребностям относятся:

- Обязательность непрерывности коррекционно – развивающего процесса, реализуемого через содержание образовательных областей, так и в процессе индивидуальной работы;
- Раннее получение специальной помощи средствами образования.
- Психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие ребенка с педагогами и учениками;
- Психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и образовательной организации;
- Постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы образовательной организации.

Для обучающихся с УО (интеллектуальными нарушениями), характерны следующие специфические образовательные потребности:

- Наглядно – действенный характер содержания образования;
- Упрощение системы учебно – познавательных задач, решаемых в процессе образования;
- Введение учебных предметов, способствующих формированию представлений об естественных и социальных компонентах окружающего мира; отработка средств коммуникации, социально – бытовых навыков.
- Специальное обучение «переносу» сформированных знаний, умений в новые ситуации взаимодействия с действительностью;
- Обеспечение обязательности профильного трудового образования;
- Необходимость постоянной актуализации знаний, умений и одобряемых обществом норм поведения;
- Обеспечение особой пространственной и временной организации образовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения;
- Стимуляция познавательной активности, формирование потребности в познании окружающего мира и во взаимодействии с ним.

## **2. Место учебного предмета в учебном плане.**

Данная программа адресована обучающимся 7 класса (1 вариант) ГКОУ ЛО «Подпорожская школа- интернат, реализующая адаптированные образовательные программы».



Программа рассчитана на 1 год.

Объем учебного времени: 68 часов.

Форма обучения: очная.

Режим занятий: 2 часа в неделю.

### 3. Планируемые результаты освоения программы.

#### Личностные результаты

*У обучающихся будут сформированы:*

- положительная мотивация к учебе, работе на результат;
- умение оценивать свое отношение к учебе;
- стремление к осуществлению взаимопомощи и взаимоконтроля.

#### Предметные результаты

Минимальный уровень:	Достаточный уровень:
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные продукты, питания и их стоимость;</li> <li>- правила сервировки и приема пищи.</li> <li>- основные правила приема гостей и общения с ними;</li> <li>- правила сервировки стола;</li> <li>- основные материалы и инструменты для ремонта;</li> <li>- правила безопасности при работе с красками и</li> </ul>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные продукты и их стоимость.</li> <li>- основные правила этикета гостеприимства;</li> <li>- порядок приготовления нескольких праздничных блюд (2—3 рецепта);</li> <li>- виды ремонта, перечень необходимых материалов для ремонта комнаты площадью 14—18 квадратных метров;</li> </ul>

<p>растворителями</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовить бутерброды, чай, кофе;</li> <li>- готовить салаты из овощей, легкие бульоны и супы из полуфабрикатов;</li> <li>- приготовить холодный ужин.</li> <li>- приготовить 2—3 простых блюда для угощения;</li> <li>- рассчитывать метраж обоев, готовить раствор клея;</li> <li>- выполнять вспомогательные работы: подать, поставить, принести необходимые для ремонта материалы и инструменты.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила безопасности при работе с красками и растворителями.</li> <li>- составлять меню из доступных продуктов; рассчитать стоимость завтрака, обеда, ужина;</li> <li>- самостоятельно приготовить завтрак (два вида), обед (два вида), ужин (два вида);</li> <li>- сервировать столы для завтрака, обеда, ужина.</li> <li>- формулировать в устной и письменной форме приглашения, выражения благодарности;</li> <li>- составлять и рассчитывать праздничное меню;</li> <li>- правильно сервировать стол;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе с красками и растворителями.</li> </ul>
---	--

### Регулятивные учебные действия

*Обучающиеся научатся:*

- осознавать цели и задачи изучения курса, раздела, темы;
- соотносить свои действия с поставленной целью;

- действовать на основе разного вида инструкций для решения практических и учебных задач.

### **Познавательные учебные действия**

*Обучающиеся научатся:*

- осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий;
- уметь использовать логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию) при выполнении заданий. (с помощью учителя);
- использовать в жизненно-бытовых ситуациях полученные знания и навыки.

### **Коммуникативные учебные действия**

*Обучающиеся научатся:*

- взаимодействовать с одноклассниками во время учебной и трудовой деятельности;
- владеть умением оценивать ситуацию и оперативно принимать решение.

#### 4. Содержание программы

##### Тематическое планирование по домоводству

Темы уроков	Количество часов.
<b>Повторение пройденного: домашние заготовки осенью.</b>	<b>4</b>
<b>Завтраки.</b>	<b>6</b>
<b>Обеды.</b>	<b>10</b>
<b>Ужин.</b>	<b>6</b>

<b>Хлеб в доме.</b>	<b>4</b>
<b>Соль, сахар, пряности, приправы.</b>	<b>2</b>
<b>Праздник в доме.</b>	<b>6</b>
<b>Праздничная кулинария.</b>	<b>12</b>
<b>Ремонт в доме.</b>	<b>14</b>
<b>Повторение</b>	<b>2</b>

#### **Повторение пройденного: домашние заготовки осенью (4 ч)**

##### **Завтрак (6 ч)**

Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи. Продуктовая корзина на неделю.

Завтраки (содержание меню). Бутерброды, их виды, правила приготовления. Каши (манная, гречневая).

Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе). Посуда для завтрака. Сервировка стола.

##### **Обед (10 ч)**

Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов. Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов. Быстрые обеды (мясные кубики,

овощи, рыба, полуфабрикаты). Супы (виды, способы приготовления). Мясные блюда (виды, способы приготовления). Рыбные блюда (способы

приготовления). Картофельные блюда. Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.). Фруктовые напитки (виды, способы приготовления).

Посуда для обеда, сервирование. Правила приема пищи.

#### **Ужин (6ч)**

Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов). Холодный ужин (меню, способы приготовления). Горячий ужин (меню, способы

приготовления). Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки). Посуда для ужина. Сервировка стола.

#### **Хлеб в доме (4ч)**

История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидности. Хранение хлеба. Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.

#### **Соль, сахар, пряности, приправы (2 ч)**

Соль, ее назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище.

#### **Основные требования к знаниям и умениям обучающихся**

##### *1-й уровень*

Обучающиеся должны **знать:**

- основные продукты и их стоимость.

Обучающиеся должны **уметь:**

- составлять меню из доступных продуктов; рассчитать стоимость завтрака, обеда, ужина;
- самостоятельно приготовить завтрак (два вида), обед (два вида), ужин (два вида);
- сервировать столы для завтрака, обеда, ужина.

##### *2-й уровень*

Обучающиеся должны **знать:**

- основные продукты, питания и их стоимость;
- правила сервировки и приема пищи.

Обучающиеся должны **уметь:**

- приготовить бутерброды, чай, кофе;
- готовить салаты из овощей, легкие бульоны и супы из полуфабрикатов;
- приготовить холодный ужин.

#### **Праздник в доме (6 ч)**

Когда случаются праздники? Гостеприимство как форма нравственного поведения людей. Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений). Дизайн праздничного дома.

Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, проводы, прощание с гостями).

#### **Праздничная кулинария (12 ч)**

Продукты для праздника, их расчетная стоимость. Меню для праздничного стола на 6 персон. Праздничная кулинария (3—5 рецептов). Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье). Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы). Украшения на столе (свечи, цветы).

### **Практическое занятие (6ч)**

Деловые игры: «Приглашение гостей», «Праздничное чаепитие».

### **Ремонт в доме (14 ч)**

Виды ремонта в доме. Косметический ремонт: подготовка помещений, закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость).

Обновление потолков (правила, практические приемы). Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет количества обоев на 14—18 квадратных метров, подготовка обоев и клея, правила наклеивания обоев).

Краски для ремонта окон, дверей, пола (названия, распознавание банок, техника безопасности, правила окрашивания).

Секреты домашних умельцев.

### **Повторение (2 ч)**

#### **Основные требования к знаниям и умениям обучающихся**

##### *1-й уровень*

Обучающиеся должны **знать:**

- основные правила этикета гостеприимства;
- порядок приготовления нескольких праздничных блюд (2—3 рецепта);
- виды ремонта, перечень необходимых материалов для ремонта комнаты площадью 14—18 квадратных метров;
- правила безопасности при работе с красками и растворителями.

Обучающиеся должны **уметь:**

- 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.

##### *2-й уровень*

Обучающиеся должны **знать:**

- основные правила приема гостей и общения с ними;
- правила сервировки стола;
- основные материалы и инструменты для ремонта;
- правила безопасности при работе с красками и растворителями.

Обучающиеся должны **уметь:**

- 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.

### 5. Система оценки достижения планируемых результатов

Результаты достижений обучающихся с умственной отсталостью в овладении АООП являются значимыми для оценки качества образования обучающихся.

При определении подходов к осуществлению оценки результатов целесообразно опираться на следующие **принципы**:

- 1) дифференциации оценки достижений с учетом типологических и индивидуальных особенностей развития и особых образовательных потребностей обучающихся с умственной отсталостью;
- 2) динамичности оценки достижений, предполагающей изучение изменений психического и социального развития, индивидуальных способностей и возможностей обучающихся;
- 3) единства параметров, критериев и инструментария оценки достижений в освоении содержания АООП, что сможет обеспечить объективность оценки в разных образовательных организациях.

Освоение АООП обеспечивает достижение обучающимися с умственной отсталостью следующих результатов : **личностных и предметных**.

**Личностные результаты** освоения АООП включают индивидуально-личностные качества, жизненные и социальные компетенции обучающегося и ценностные установки.

Достижение личностных результатов обеспечивается содержанием отдельных предметов и внеурочной деятельности; овладением доступными видами деятельности; опытом социального взаимодействия.

**Предметные результаты** освоения АООП включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой предметной области, готовность к их применению. Предметные результаты, достигнутые обучающимися с умственной отсталостью, не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс и рассматриваются как одна из составляющих при оценке итоговых достижений.

АООП определяет **два уровня** овладения предметными результатами:  
**минимальный и достаточный**.

**Минимальный уровень** является обязательным для всех обучающихся с умственной отсталостью. Отсутствие достижения этого уровня по отдельным предметам не является препятствием к продолжению образования по варианту программы.

### **Система оценивания.**

«**Отлично**» - ставится тогда, когда обучаемый твердо знает материал и отвечает без наводящих вопросов, но допускает неточности в ответе, не искажающие общий смысл ответа. Использует специальную терминологию. При выполнении практической работы – если задание выполнено самостоятельно, правильно.

«**Хорошо**» - ставится, если обучаемый знает основной материал, но на заданные вопросы отвечает недостаточно четко и полно. Или неверно используется специальная терминология. При выполнении практической работы – если задание выполнено с частичной помощью учителя, допущены ошибки, не отразившиеся на качестве выполненной работы.

«**Удовлетворительно**» - ставится в том случае, когда обучаемый знает материал не в полном объеме и не смог достаточно полно и правильно ответить на поставленные вопросы. Не может подкрепить конкретными примерами, не может раскрыть их сущности. При выполнении практической работы – если задание выполнено после повторной расчлененной инструкции, в задании допущены ошибки, влияющие на качество выполненной работы.

### **Самостоятельность применения усвоенных знаний.**

#### **Жизненные компетенции:**

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;
- уметь искать, перерабатывать и использовать информацию;
- уметь быть упорным и стойким перед трудностями;
- уметь делать соответствующий выбор;
- уметь обмениваться информацией.



## **6. Учебно- методическое обеспечение образовательного процесса.**

### **Основные технологии обучения:**

- технологии разноуровневого обучения
- технологии проблемного обучения
- исследовательские методы
- здоровьесберегающие технологии
- игровые технологии
- технологии нравственного воспитания
- технология деятельностного подхода
- технология оценивания
- технология проектной деятельности
- технология уровневой дифференциации
- технология инновационной системы «портфолио»
- технология информационно- коммуникационная

### **Основными видами деятельности обучающихся по предмету являются:**

- наблюдение, демонстрация;
- моделирование реальных ситуаций;

- дидактические, сюжетно- ролевые, имитирующие игры, упражнения;
- личностная аналогия;
- игровые ситуации, проблемные ситуации;
- решение логических задач, учебные задания;
- практическая деятельность;
- экскурсии;
- просмотр и обсуждение диафильмов, презентаций.

**Учебно- методическое обеспечение образовательного процесса.**

- Доска магнитная с набором приспособлений для крепления схем, таблиц и проч.;
- Интерактивная доска;
- Компьютер;
- Принтер;
- Парты, тулья;
- Инвентарь для уборки, моющие средства;
- Бытовые электроприборы;
- Кухонные механические и электроприборы;
- Демонстрационные печатные пособия, настольные игры;
- Видеофильмы.

**Список литературы :**

1. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида// Под ред. А. М. Щербаковой, допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации, М.: Издательский центр ВЛАДОС, 2005 г.
2. Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида. Пособие для учителя 5-9 классов // Под ред. С.А. Львова, допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации, М.: Издательский центр ВЛАДОС, 2005 г. Программа специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида: 5-9 кл.: В 2сб. //Под ред. В.В.Воронковой - М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2001 г. -Сб. 1.
3. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида // Под ред. А. М. Щербаковой, допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации, М.: Издательский центр ВЛАДОС, 2005 г.
4. Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида. Пособие для учителя 5-9 классов // Под ред. С.А. Львова, допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации, М.: Издательский центр ВЛАДОС, 2005 г.
5. Наумов Л.А. За годом год - М. Знание 2008г.
6. Петровский К.С. Правильно ли вы питаетесь? - М. Знание 2007г.
7. Лаптев А.П. Закаляйтесь на здоровье - М.; Медицина 2011г.
8. Дерябина С.П. Социально-бытовая ориентировка 5-9кл.вариативные тестовые задания - Волгоград: Учитель 2013г.
9. Львова С.А. Социально-бытовая ориентировка 5-9 классы: развернутое тематическое планирование - Волгоград: Учитель 2013г

10. Ю.Симоненко В.Д. Технология Учебник для учащихся бкласс - М.; Вентана-Граф, 2004г.
11. П.Хохрина В.Т. Социально-бытовая ориентировка Кн. для учащихся специальных школ -Иркутск 2002г.
12. Гладкая В.В. Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида
13. Макридина О.И. Технология 6 класс - Волгоград: Учитель - АСТ, 2004г.
14. Соловьев Э. Я. Этикет - М.; ИВФ Антал, 2014г.
15. Культура питания: энциклопедический справочник/ Под ред. И.А. Чаховского. — Минск.: Белорусская советская энциклопедия, 2013.
16. Мусская И.А. Домоводство. —Ижевск: РИО «Квест», 2012.
17. Ковалев, В. М., Могильный, Н. П. Рецепты русской кухни. - М.: Мир, 2011.
18. Панкеев, И. А. Обычаи и традиции русского народа. - 2-е изд. - М.: ОМА-пресс, 2011г.
19. Зинкевич-Евстигнеева Т. Д., Нисневич Л. А. Как помочь «особому» ребенку: Книга для педагогов и родителей. - СПб., 2000.
20. Краткая энциклопедия домашнего хозяйства / Авт.-сост. В. И. Астафьев, А. Ф. Черданцева. - Минск, 2000
21. Домоводство и обучающий труд: Учебное пособие/Составитель А.П. Тарасова. — С-Пб.: МиМ- Экспресс, 2006.
22. Коноплёва Н.П. Секреты домашнего хозяйства: Кн. для учащихся. — М.: Просвещение, 2011.
23. Миладинов Петр. Полезные советы и рецепты для всех: Пер. с болгарского. — М.: Легпромбытиздат, 2011.
24. Мусская И.А. Домоводство. — Ижевск: РИО «Квест», 2012.
25. Ковалев, В. М., Могильный, Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. - М.: Сов. Россия, 2010

## Календарно- тематическое планирование

### I четверть(17 часов)

№ п/п	Дата	Тема урока	Цели урока	Виды деятельности на уроке	Планируемые результаты		Формы и виды контроля
					Предметные	УУД	
			<b>Раздел I: Завтраки - (10 ч)</b>				
1.	02/09	«Вводное занятие» Ежедневное меню	Рассказать план работы на четверть, ознакомить с предметом «Домоводство», его связь с другими предметами  Знакомство с кабинетом, правила поведения в нем соблюдение Т.Б. Распределение учащихся по рабочим местам.	Беседа, объяснения Таблица по ТБ	Соблюдать правила безопасности  Познакомятся с понятием «ежедневное меню». Подбор блюд для ежедневного меню, с учетом вкусовых пристрастий всех членов семьи.	Р- действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач П- научатся использовать логические действия (анализа и синтеза) К- научатся вступать в диалог и поддерживать его Л- осознанно выполнять обязанности ученика, члена школьного коллектива	Эмоциональный контроль с целью создания позитивных эмоций.
2.	0609	Завтраки. Содержание меню	Объяснить, что должно быть в меню для завтраков	Беседа  практическая работа Наглядные материалы	Научатся составить ежедневное меню. Рассчитывать стоимость основных продуктов питания для семьи.	Р- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения П- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов К- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отри-	Тематический контроль

						<p>цание и др.)</p> <p>Л- понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.</p>	
3-4.	09/09 13/09	Бутерброды их виды, правила приготовления	Рассказать о видах бутербродов Объяснить правила приготовления бутербродов	Беседа Наглядные материалы	Узнают правила приготовления бутербродов Т.Б. на кухни	<p>Р- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения</p> <p>П- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов</p> <p>К- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.)</p> <p>Л- понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.</p>	Устный опрос , практическая работа
5-6.	16/09 20/09	Каши. Способы приготовления	Рассказать, о подготовке круп к варке Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу	Беседа Наглядные материалы	Узнают последовательность приготовления каш. Научатся определять готовность каши, подавать на стол.	<p>Р- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения</p> <p>П- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов</p> <p>К- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.)</p> <p>Л- понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений</p>	Тематический опрос

						об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.	
7-8.	23/09 27/09	Блюда из яиц. Напитки для завтрака	Рассказать о блюдах из яиц. Объяснить, какие напитки готовят на завтрак	Беседа Наглядные материалы	Научатся готовить яйца всмятку, «в мешочек», в крутую	Р- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения П- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов К- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) Л- понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.	Тематический опрос
9-10.	30/09 04/10	Посуда для завтраков. Сервировка стола	Рассказать о посуде, в которой подают завтрак	Беседа Наглядные материалы	Узнают правила сервировки стола для завтрака	Р- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения П- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов К- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) Л- понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.	Тематический опрос

<b>Раздел II: Обеды (8 ч)</b>							
11.	07/10	Меню для обедов	Какие блюда могут входить в обеденное меню. Стоимость и расчет основных продуктов. Практическая работа: составление меню	Инструктаж по ТБ.  Беседа, объяснение Наглядный материал.	Узнают количество и ассортимент блюд входящих в обеденное меню. Стоимость основных продуктов. Научатся составлять меню, составлять перечень продуктов необходимых для приготовления обеда рассчитывать затраты на покупку продуктов.	Р- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения П- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов К- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) Л- понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.	Устный опрос
12-13.	11/10 14/10	Супы. Способы приготовления супов	Рассказать для чего готовят супы. Виды и способы приготовления супов.	Наглядный материал беседа, объяснение	Узнают для чего готовят супы. Виды и способы приготовления супов. Научатся готовить суп.	Р- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения П- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов К- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) Л- понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.	Тематический опрос



14-15.	18/10 21/10	Мясные блюда	Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса.	Инструкт. ТБ. Беседа объяснение	Узнают виды мяса. Признаки доброкачественного мяса. Механическая и тепловая обработка мяса. Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов.	Р- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения П- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов К- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) Л- понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.	Практическая работа
16-17.	25/10 28/10	Рыбные блюда	Рассказать о понятие пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов.	Инструкт. ТБ. Беседа, Объяснение. Наглядный материал	Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Научатся определить качества рыбы. Произвести первичную обработку рыбы.	Р- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения П- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов К- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) Л- понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.	Практическая работа

## II четверть (14 часов)

			Раздел I: Обеды (2 ч)				
1	11/11	<b>Повторение.</b> Картофельные блюда. Овощные салаты	Рассказать о видах картофельных блюд и овощных салатов. Объяснить технологию приготовления картофельного блюда и овощного салата	Наглядный материал беседа, объяснение	Узнают правила безопасности работы при пользовании ножом и кухонными приспособлениями. Способы нарезки овощей. Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей. Научатся пользоваться кухонными приспособлениями. Узнают технологию приготовления картофельных блюд и салата.	Р- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения П- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов К- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) Л- понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.	Практическая работа
2	15/11	Посуда для обедов, сервировка. Правила приема пищи	Рассказать о посуде для подачи обедов. Объяснить правила приема пищи	Инструкт. ТБ.  Беседа  объяснение Наглядный материал	Узнают правила сервировки стола к обеду	Р- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения П- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов К- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) Л- понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.	Тематический контроль

<b>Раздел II: «Ужин» (6 часов)</b>							
3 - 4	18/11 22/11	.Меню для ужина	Рассказать о меню для ужина  Объяснить, как составить меню из доступных продуктов	Беседа  Инструктаж по ТБ	Узнают количество и ассортимент блюд входящих в меню на ужин. Стоимость основных продуктов. Научатся составлять меню, составить список продуктов необходимых для приготовления обеда рассчитать затраты на покупку продуктов	Р- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения П- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов К- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) Л- понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.	Тематический контроль
5	25/11	.Холодный ужин. Меню, способы приготовления	Рассказать о понятии холодный ужин	Беседа, объяснение Инструктаж по ТБ	Узнают какие блюда относятся к холодному ужину.  Научатся готовить холодный ужин	Р- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения П- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов К- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) Л- понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.	Практическая работа
6	29/11	Горячий ужин. Меню, способы приготовления	Рассказать о понятии горячий ужин.  Объяснить технологию приготовления горячего ужина	Беседа  Инструктаж по ТБ	Узнают какие блюда относятся к горячему ужину.  Научатся готовить горячий ужин	Р- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения П- применять начальные сведения о	Тематический контроль

						<p>сущности и особенностях объектов</p> <p>К- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.)</p> <p>Л- понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.</p>	
7-8	02/12 06/12	Посуда для ужина. Сервировка стола	<p>Рассказать о посуде, в которой подается ужин</p> <p>Объяснить сервировку стола для ужина</p>	Беседа, объяснение Инструктаж по ТБ	Узнают правила сервировки стола к ужину	<p>Р- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения</p> <p>П- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов</p> <p>К- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.)</p> <p>Л- понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.</p>	Тематический контроль
			<b>Раздел III: «Хлеб в доме» (3 часа)</b>				

	09/12	История хлеба	Рассказать о русском хлебе, его разнообразии	Объяснение. практическая работа Инструктаж по ТБ	Научатся различать виды хлеба, определять свежесть хлеба	Р- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения П- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов К- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) Л- понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.	Тематический контроль
10	13/12	Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин	Рассказать о блюдах из хлеба  История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидности. Хранение хлеба.	Объяснение. практическая работа Инструктаж по, ТБ	Узнают что такое «Русский хлеб», его разновидности и правила хранения. Научатся ценить и беречь хлеб.	Р- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения П- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов К- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) Л- понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.	Тематический контроль
			<b>Раздел IV: «Соль, сахар, пряности и приправы» (3 часа)</b>				
11.	16/12	Соль, сахар его польза и вред	Рассказать о назначении соли для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред.	Объяснение. Практическая работа Инструктаж по,	Узнают Соль и сахар, их роль в кулинарии и в питании человека	Р- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их	Тематический контроль

				ТБ	Научатся применять приправы по назначению.	решения П- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов К- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) Л- понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.	
12.	20/12	Обобщающий урок по разделам: «Завтраки, обеды, ужины», «Хлеб в доме», «Соль, сахар, пряности и приправы»	Рассказать виды пряностей и приправ в пище.	Объяснение. Практическая работа Инструктаж по, ТБ	Обобщат полученные знания.	Р- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения П- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов К- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) Л- понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.	Тематический контроль
13-14.	23/12 27/12	Контрольная работа по разделам: «Завтраки, обеды, ужины», «Хлеб в доме», «Соль, сахар, пряности и приправы»  Работа над ошибками контрольной работы по темам: «Завтраки, обеды, ужины»,	Научить учащихся самостоятельно ориентироваться в задании.	Карточки задания	Научиться правильно, планировать выполнение работы	Р- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения П- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов К- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) Л- понимать личную ответственность за	Итоговый контроль

		«Хлеб в доме», «Соль, сахар, пряности и приправы»				свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.	
--	--	--	--	--	--	--	--

### III четверть(21 час)

№	Дата	Тема урока	Цели урока	Виды деятельности на уроке	Планируемые результаты		Формы и виды контроля
					Предметные	УУД	
<b>Раздел I: «Праздник в доме» (8 часов)</b>							
1 - 2		<b><u>Повторение.</u></b> Вводное занятие. Гостеприимство как форма нравственного поведения людей	Рассказать, какие бывают праздники. Правила гостеприимства. Новый год – традиционный семейный праздник.	Беседа, объяснение Мини-плакаты Деловая игра: «Как пригласить друга на торжественное событие»	Знать: как приглашать и принимать гостей. Уметь: приглашать и принимать гостей.	Л- формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей; Р- учиться работать по предложенному плану К- планировать и согласовано выполнять совместную деятельность П- использовать логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями	Текущий контроль
3 - 4.		Подготовка дома к приему гостей	Рассказать о подготовке дома к празднику	Беседа, объяснение Мини-плакаты Чем убирают квартиру:	Знать: чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение инвентаря. «Виды уборки» «Санитарно-гигиенические	Р-осуществлять самооценку и самоконтроль в деятельности, адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в	Тематический контроль

				инвентарь, содержание, хранение инвентаря. «План уборки». «Виды уборки» «Санитарно-гигиенические требования».	требования». Уметь: составить план уборки.	соответствии с ней свою деятельность <b>П</b> -применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета <b>К</b> -вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия <b>Л</b> - активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками	
5 - 6.		Дизайн праздничного дома	Рассказать о понятие дизайн Дизайн праздничного дома.	Беседа, объяснение Мини-плакаты Практическая работа: Изготовление украшений для дома к празднику	Знать: понятие «дизайн». Разновидности дизайна. Уметь: изготовить украшения для дома к празднику.	<b>Р</b> - принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения <b>П</b> -применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов <b>К</b> - дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) <b>Л</b> - осознанно выполнять обязанности ученика, члена школьного коллектива	Практическая работа



7-8.	Этикетные правила приема гостей	Рассказать этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, проводы, прощание с гостями).	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Знать: правила этикета. Уметь: пользоваться столовыми приборами.	<b>Р-</b> действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач <b>П-</b> научатся использовать логические действия (анализа и синтеза) <b>К-</b> научатся вступать в диалог и поддерживать его <b>Л-</b> осознанно выполнять обязанности ученика, члена школьного коллектива	Тематический контроль
		<b>Раздел II:«Праздничная кулинария» - (12 часов)</b>				
9-10.	Продукты для праздника	Рассказать о продуктах, которые используют для праздника	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Знать, какие продукты используют для приготовления на праздничный стол	<b>Л-</b> формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей; <b>Р-</b> учиться работать по предложенному плану <b>К-</b> планировать и согласовано выполнять совместную деятельность <b>П-</b> использовать логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями	Тематический контроль

11-12.		Меню для праздничного стола	Меню для праздничного стола. Стоимость и расчет основных продуктов.  Какие блюда могут входить в праздничное меню.	Беседа, объяснение Мини-плакаты	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в праздничное меню. Стоимость основных продуктов.	<b>Р</b> -осуществлять самооценку и самоконтроль в деятельности, адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность <b>П</b> -применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета <b>К</b> -вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия <b>Л</b> - активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками	Тематический контроль
13-14.		Праздничная кулинария	Объяснить, понятие рецепт. Рассказать, как подобрать рецепты для праздника Практическая работа: составление меню Праздничная кулинария (3—5 рецептов).	Объяснение, практическая работа	Уметь: составить меню (на 6 персон), составить список продуктов необходимых для приготовления праздничного стола, рассчитать затраты на покупку продуктов.	<b>Р</b> - принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения <b>П</b> -применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов <b>К</b> - дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) <b>Л</b> - осознанно выполнять обязанности ученика, члена школьного коллектива	Практическая работа
15-16.		Праздничное тесто	Рассказать о праздничном тесте Рецепты куличей, пирожных, тортов	Объяснение практическая работа Инструктаж по ТБ Таблица, карточки	Уметь выбирать выпечку к празднику	<b>Р</b> - действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач <b>П</b> -научатся использовать логические действия (анализа и синтеза) <b>К</b> -научатся вступать в диалог и поддерживать его <b>Л</b> -осознанно выполнять обязанности	Практическая работа

						ученика, члена школьного коллектива	
17-18.		Сервирование праздничного стола	Объяснить, как выполняют сервировку праздничного стола	Объяснение. практическая работа Инструктаж по, ТБ Кухонные инструменты	Знать: какая столовая посуда и столовые приборы ставятся на праздничный стол. Уметь: Сервировать праздничный стол.	<b>Р-</b> действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач <b>П-</b> научатся использовать логические действия (анализа и синтеза) <b>К-</b> научатся вступать в диалог и поддерживать его <b>Л-</b> осознанно выполнять обязанности ученика, члена школьного коллектива	Практическая работа
19.		Украшение праздничного стола	Рассказать, как можно украсить праздничный стол	Объяснение. практическая работа Инструктаж по, ТБ Кухонные инструменты	Знать различные способы складывания салфеток: веер, свеча, лилия, диагональ, треугольники.	<b>Л-</b> формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей; <b>Р-</b> учиться работать по предложенному плану <b>К-</b> планировать и согласовано выполнять совместную деятельность <b>П-</b> использовать логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями	Практическая работа
			<b>Раздел I: «Ремонт в доме» (2 часа)</b>				
20.		Виды ремонта в доме	Рассказать о видах ремонта в доме.	Беседа.	Знать: виды ремонта. Когда нужно делать ремонт.	<b>Р-</b> осуществлять самооценку и самоконтроль в деятельности, адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность <b>П-</b> применять начальные сведения о	Тематический контроль

						сущности и особенностях объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета <b>К</b> -вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия <b>Л</b> - активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками	
21		Подготовка помещения к ремонту	Объяснить, как подготовить помещение к ремонту: вынос мебели; упаковка мебели в пленку	Беседа. Объяснение. Наглядные материалы	Знать: как правильно подготовить помещение к ремонту, как сохранить мебель от грязи и пыли. Уметь: упаковать мебель в пленку.	<b>Р</b> - принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения <b>П</b> -применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов <b>К</b> - дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) <b>Л</b> - осознанно выполнять обязанности ученика, члена школьного коллектива	Тематический контроль

#### IV четверть(16 часов)

№	Дата	Тема урока	Цели урока	Виды деятельности на уроке	Планируемые результаты		Формы и виды контроля
					Предметные	УУД	
<b>Раздел I: «Ремонт в доме» (12 часов)</b>							

1-2.		<b>Повторение.</b>  Косметический ремонт	Рассказать понятие косметический ремонт.	Беседа. Объяснение. Наглядные материалы	Знать, что такое косметический ремонт? Уметь: выполнять косметический ремонт.	Л- формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей; Р- учиться работать по предложенному плану К- планировать и согласовано выполнять совместную деятельность П- использовать логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями	Тематический контроль
3-4.		Закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта	Закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость).	Беседа. Объяснение. Наглядные материалы Практическая работа: составить список материалов для ремонта. Список инструментов.	Знать: какие инструменты и материалы используются для ремонта. Уметь: составить список материалов для ремонта. Список инструментов.	Р-осуществлять самооценку и самоконтроль в деятельности, адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность П-применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета К-вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия Л- активно включаться в общение и	Практическая работа

						взаимодействие со сверстниками	
5-6.		Побелка стен и потолков	Рассказать способы обновления потолка.	Беседа. Объяснение. Наглядные материалы	Знать: Способы обновления потолка. Уметь: красить и белить потолки.	<p><b>Р-</b> принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения</p> <p><b>П-</b> применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов</p> <p><b>К-</b> дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.)</p> <p><b>Л-</b> осознанно выполнять обязанности ученика, члена школьного коллектива</p>	Текущий контроль
7-8.		Оклеивание стен обоями	Рассказать о видах обоев. Объяснить, как правильно выбрать гамму и рисунок обоев для разных помещений. Как правильно подобрать клей для обоев.	Беседа. Объяснение Наглядные материалы. Практическая работа: расчет количества трубок обоев для комнаты 17 кв. м.	Знать: виды обоев. Как правильно выбрать гамму и рисунок обоев для разных помещений. Как правильно подобрать клей для обоев. Уметь: рассчитать количества трубок обоев для комнаты 17 кв. м.	<p><b>Р-</b> действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач</p> <p><b>П-</b> научатся использовать логические действия (анализа и синтеза)</p> <p><b>К-</b> научатся вступать в диалог и поддерживать его</p> <p><b>Л-</b> осознанно выполнять обязанности ученика, члена школьного коллектива</p>	Тематический контроль
9-10.		Краска для ремонта	Рассказать о видах красок, подготовка поверхности для покраски, техника безопасности, правила окрашивания	Беседа. Объяснение. Наглядные материалы	Знать: виды красок, как правильно подготовить поверхность для покраски, технику безопасности при работе с красками. Уметь: произвести правильный подбор краски для разных поверхностей.	<p><b>Л-</b> формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;</p> <p><b>Р-</b> учиться работать по предложенному плану</p> <p><b>К-</b> планировать и согласовано выполнять совместную деятельность</p>	Текущий контроль

						П- использовать логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями	
			<b>Раздел II: «Секреты домашних умельцев» (3 часа)</b>				
11-12-13.		Мелкий технический ремонт	Знакомство с профессиями электрик и сантехник.	Беседа. Объяснения. Картинки	Знать: виды деятельности, которые выполняют Электрики и сантехники.	<p><b>Р</b>-осуществлять самооценку и самоконтроль в деятельности, адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность</p> <p><b>П</b>-применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета</p> <p><b>К</b>-вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия</p> <p><b>Л</b>- активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками</p>	Текущий контроль
14-15-16.		Обобщающий урок по разделам: «Праздник в доме», «Праздничная кулинария», «Ремонт в доме», «Секреты	Научить обучающихся самостоятельно ориентироваться в задании.	Практический Карточки задания	Научатся правильно, планировать выполнение работы	<p><b>Р</b>- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их решения</p> <p><b>П</b>-применять начальные сведения о</p>	Итоговый контроль

	<p>домашних умельцев»</p> <p>Контрольная работа за 2 полугодие по разделам: «Праздник в доме», «Праздничная кулинария», «Ремонт в доме», «Секреты домашних умельцев»</p> <p>Работа над ошибками контрольной работы по разделам: «Праздник в доме», «Праздничная кулинария», «Ремонт в доме», «Секреты домашних умельцев»</p>				<p>сущности и особенностях объектов</p> <p><b>К-</b> дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.)</p> <p><b>Л-</b> осознанно выполнять обязанности ученика, члена школьного коллектива</p>	
--	--	--	--	--	---	--

### 8. Лист внесения изменений.

Класс	Дата	Количество не проведенных уроков	Причина	Согласование с курирующим завучем




**9.Приложения.**