




**Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Минусинская школа № 8»**

<p align="center">УТВЕРЖДЕНО: Педагогическим советом КГБОУ «Минусинская школа № 8» протокол № <u>1</u> от « <u>31</u> » <u>08</u> 20<u>23</u> г.</p>	<p align="center">СОГЛАСОВАНО: Заместитель директора по УВР КГБОУ «Минусинская школа № 8»  О.В. Ступак</p>	<p align="center">УТВЕРЖДАЮ: Директор КГБОУ «Минусинская школа № 8»  Д.С. Пушмакина « <u>31</u> » <u>08</u> 20<u>23</u> г.</p> 
---	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета
«ДОМОВОДСТВО»**

для обучающихся с умеренной умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)
(вариант ФАООП УО 2)

(10-12 классы)

Составлена: Гнатенко С.А.
Поповой М.Г.

ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» разработана в соответствии с требованиями нормативных документов:

- ФЗ от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Приказ Минобрнауки об утверждении ФГОС № 1599 от 19.12.2014);
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- ФЗ от 24.11.1995 N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации», с законом Красноярского края от 26.06.2014 года № 6-2519 «Об образовании в Красноярском крае»;
- Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант ФАООП УО 2) КГБОУ «Минусинская школа № 8», разработанной в соответствии с учетом федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Положения о структуре, порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных предметов, курсов для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

В соответствии с ФАООП УО учебный предмет «Домоводство» входит в предметную область «Окружающий мир» и является обязательной частью учебного плана.

Рабочая программа по предмету «Домоводство» в 10-12 классах в соответствии с обязательной частью учебного плана рассчитана на 544 часа:

- 10 класс – 170 часов в год, т.е. 5 часов в неделю (34 учебных недели).
- 11 класс – 170 часов в год, т.е. 5 часов в неделю (34 учебных недели).
- 12 класс – 204 часа в год, т.е. 6 часов в неделю (34 учебных недели).

Обучение ведению домашнего хозяйства ребенка с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря урокам учебного предмета «Домоводство» реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает его зависимость от окружающих, но и укрепляет уверенность в своих силах.

Уроки учебного предмета «Домоводство» как одно из средств активного познания окружающей действительности создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы ребенка, так как уроки, проводимые в форме практических занятий, экскурсий на предприятия розничной торговли, хозяйственного и бытового обслуживания, демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения. На основе формирования четких алгоритмов выполнения действий практической (трудовой) направленности у ребенка закрепляются правила этического поведения и этикета, развиваются коммуникативные умения, мыслительная деятельность,

общетрудовые навыки. Разнообразие видов труда на уроке становится источником приобретения новых знаний и представлений.

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

Цель обучения - повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Основные задачи:

1. Формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами.
2. Освоение действий, развитие/закрепление умений по приготовлению пищи, осуществлению покупок.
3. Освоение действий, развитие/закрепление умений соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности по уборке помещения и территории, уходу за вещами.
4. Развитие/закрепление, соблюдение гигиенических и санитарных правил хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
5. Воспитание аккуратности, самостоятельности в соответствии с психофизическими особенностями детей при практических работах.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности обучающихся и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Преподавание учебного предмета «Домоводство» связано с преподаванием предметов и курсов учебного плана:

Речь и альтернативная коммуникация. Сформированные на уроках целостные образы и представления о предметах хозяйственно-бытового назначения служат основой для расширения словарного запаса.

Математические представления. Сформированные на уроках умения выполнять действия по предложенному алгоритму являются предпосылками к овладению приемами технологий трудовой деятельности.

Человек. Сформированный на уроках опыт конструктивного взаимодействия с взрослыми и сверстниками служит основой для формирования представлений о себе как «Я», накопления опыта взаимоотношений в семье;

Окружающий социальный мир. Сформированные на уроках умения соблюдать гигиенические и санитарные правила при выполнении хозяйственно-бытовых работ служат основой для расширения представлений о предметном мире, созданном человеком (многообразие, функциональное назначение окружающих предметов, действия с ними).

Отличительные особенности программы:

- содержание доступно для обучающихся;
- реализация программы способствует овладению хозяйственно-бытовыми навыками, которые не только снижают зависимость обучающихся от окружающих, но и укрепляют их уверенность в своих силах;
- программа дает возможность работы с обучающимися, имеющими разный уровень психофизического развития;

- проведение уроков по данной программе позволяет обучающимся проявлять себя в качестве активных участников различных форм трудовой деятельности;
- программа предполагает приобретение обучающимися опыта индивидуальной, групповой и коллективной трудовой деятельности.

Формы и методы работы:

- индивидуальная, групповая и коллективная формы;
- тематическая беседа;
- практическая работа;
- сюжетная, дидактическая, ролевая игры;
- визуализация (использование иллюстративного материала: картинки, фото, пиктограммы);
- просмотр презентаций.

Формы контроля:

- входящий контроль проводится в начале учебного года, включает в себя определение уровня развития жизненных компетенций ребёнка (анализ продуктивных видов деятельности (практическая работа));
- текущий контроль проводится в середине учебного года, включает в себя анализ динамической оценки индивидуальных достижений обучающихся за первое полугодие и осуществляется на основе мониторинга уровня развития жизненных компетенций ребёнка (анализ продуктивных видов деятельности (практическая работа));
- промежуточный контроль проводится в конце учебного года, включает в себя анализ динамической оценки индивидуальных достижений обучающихся за второе полугодие и учебный год, осуществляется на основе мониторинга уровня развития жизненных компетенций ребёнка (практическая работа)).

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Домоводство» (10-12 классы)

Реализация рабочей программы учебного предмета «Домоводство» нацелена на достижение обучающимися следующих групп результатов: личностных, базовых учебных действий, предметных.

Личностные результаты	Базовые учебные действия		
	<i>Регулятивные</i>	<i>Познавательные</i>	<i>Коммуникативные</i>
-уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности; -активно включаться в общепользную социальную деятельность; -положительно относится к окружающей действительности, проявляет готовность к организации взаимодействию с ней и эстетическому ее восприятию; -осознает себя как ученика; -осмысливает социальное	10 класс		
	- осознает цели и задачи изучения курса, раздела, темы; -соотносит свои действия с поставленной целью; -осознанно действует на основе разного вида инструкций для решения практических и учебных задач; -соблюдает ритуалы школьного поведения; - принимает учебную задачу;	- осуществляет поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий; -умеет использовать логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию) при выполнении заданий. (с контролирующей помощью учителя); - использует в жизненно-бытовых ситуациях полученные знания и	- взаимодействует с одноклассниками во время учебной и трудовой деятельности; -владеет умением оценивать ситуацию и оперативно принимать решение; -излагает свое мнение, точку зрения и аргументирует ее; -участвует в диалоге на уроке и в

<p>окружение, свое место в нем, принимает соответствующие возрасту ценности и социальные роли;</p> <p>-понимает личную ответственности за свои поступки;</p> <p>-проявляет готовность к безопасному и бережному поведению в природе и обществе;</p> <p>- в предложенных ситуациях, опираясь на общие для всех простые правила поведения, делает выбор, какой поступок совершить.</p>	<p>высказывает своё предположение (версию) на основе работы с иллюстрацией учебника;</p> <p>- готовит рабочее место и выполняет практическую работу по предложенному учителем плану с опорой на образцы, рисунки учебника;</p> <p>- самостоятельно выполняет задания.</p>	<p>навыки;</p> <p>- отвечает на сложные вопросы учителя, находит нужную информацию в учебнике;</p> <p>- выполняет предлагаемые задания по показу и устной инструкции педагога;</p> <p>- устанавливает причинно-следственные связи в ситуациях, поддающихся непосредственному наблюдению или знакомых по опыту, делает выводы;</p> <p>- строит речевое высказывание в соответствии с поставленной задачей.</p>	<p>жизненных ситуациях;</p> <p>-отвечает на вопросы учителя, товарищей по классу;</p> <p>-соблюдает нормы речевого этикета.</p>
11 класс			
	<p>- осознает цели и задачи изучения курса, раздела, темы;</p> <p>-соотносит свои действия с поставленной целью;</p> <p>-осознанно действует на основе разного вида инструкций для решения практических и учебных задач;</p> <p>-соблюдает ритуалы школьного поведения;</p> <p>- принимает учебную задачу;</p> <p>- высказывает своё предположение (версию) на основе работы с иллюстрацией учебника;</p> <p>- готовит рабочее место и выполняет практическую работу по предложенному учителем плану с опорой на образцы, рисунки учебника;</p> <p>- самостоятельно выполняет задания.</p>	<p>- осуществляет поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий;</p> <p>-умеет использовать логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию) при выполнении заданий. (с контролирующей помощью учителя);</p> <p>-использует в жизненно-бытовых ситуациях полученные знания и навыки;</p> <p>- отвечает на сложные вопросы учителя, находит нужную информацию в учебнике;</p> <p>- выполняет предлагаемые задания по показу и устной инструкции педагога;</p> <p>-устанавливает причинно-следственные связи в ситуациях, поддающихся непосредственному наблюдению или знакомых по опыту, делает выводы;</p> <p>- строит речевое высказывание в соответствии с поставленной задачей.</p>	<p>- взаимодействует с одноклассниками во время учебной и трудовой деятельности;</p> <p>-владеет умением оценивать ситуацию и оперативно принимать решение;</p> <p>-излагает свое мнение, точку зрения и аргументирует ее;</p> <p>-участвует в диалоге на уроке и в жизненных ситуациях;</p> <p>-отвечает на вопросы учителя, товарищей по классу;</p> <p>-соблюдает нормы речевого этикета.</p>

12 класс		
<p>- осознает цели и задачи изучения курса, раздела, темы;</p> <p>-соотносит свои действия с поставленной целью;</p> <p>-осознанно действует на основе разного вида инструкций для решения практических и учебных задач;</p> <p>-соблюдает ритуалы школьного поведения;</p> <p>- принимает учебную задачу;</p> <p>- высказывает своё предположение (версию) на основе работы с иллюстрацией учебника;</p> <p>- готовит рабочее место и выполняет практическую работу по предложенному учителем плану с опорой на образцы, рисунки учебника;</p> <p>- самостоятельно выполняет задания.</p>	<p>- осуществляет поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий;</p> <p>-умеет использовать логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию) при выполнении заданий;</p> <p>-самостоятельно использует в жизненно-бытовых ситуациях полученные знания и навыки;</p> <p>- отвечает на сложные вопросы учителя, находит нужную информацию в учебнике;</p> <p>- выполняет предлагаемые задания по устной инструкции педагога;</p> <p>- устанавливает причинно-следственные связи в ситуациях, поддающихся непосредственному наблюдению или знакомых по опыту, делает выводы;</p> <p>- строит речевое высказывание в соответствии с поставленной задачей.</p>	<p>- взаимодействует с одноклассниками во время учебной и трудовой деятельности;</p> <p>-владеет умением оценивать ситуацию и оперативно принимать решение;</p> <p>-излагает свое мнение, точку зрения и аргументирует ее;</p> <p>-участвует в диалоге на уроке и в жизненных ситуациях;</p> <p>-отвечает на вопросы учителя, товарищей по классу;</p> <p>-соблюдает нормы речевого этикета.</p>

Предметные результаты

В соответствии с требованиями ФАООП УО к АООП для с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся - овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома - и предусматривает различные виды помощи при выполнении практических заданий: словесная инструкция, картинный план, показ, образец, технологические карты\таблицы, работа по алгоритму, самостоятельная деятельность:

умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка помещения, территории, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;

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

умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;

умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила техники безопасности (далее - ТБ).

Овладение обучающимися простейшими хозяйственно-бытовыми навыками на занятиях по домоводству способствует у них реализации возможности активного участия в работе по дому, снижает зависимость ребёнка от окружающих, укрепляет его уверенность в своих силах, а также воспитывает потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами.

10 класс

Раздел "Покупки".

Планирует и совершает покупки по заданному алгоритму.

Планирует покупки продуктов необходимых для приготовления определенного блюда: на один прием\на один день недели\неделю\месяц по плану.

Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".

Готовит моющий раствор для замачивания посуды и соблюдает необходимый температурный режим при ополаскивании, с соблюдением правил ТБ.

Соблюдает последовательность действий при мытье и сушке посуды с применением моющих средств и предметов по алгоритму.

Подбирает и использует по назначению предметы для мытья и протирания посуды (губка, щетка). Дифференцирует и применяет столовую и кухонную посуду по назначению. Выполняет последовательность действий при уборке, замачивании, мытье, ополаскивании и сушки посуды по алгоритму, с соблюдением правил ТБ.

Раздел "Приготовление пищи".

Регулирует температурный режим нагрева духовки и варочной поверхности, соблюдая правила ТБ.

Выполняет последовательность действий при использовании электрочайника, соблюдая правила ТБ.

Осуществляет уход за бытовой техникой по алгоритму с соблюдением правил ТБ.

Сервирует стол по алгоритму.

Выбирает продукты необходимые для приготовления определенного блюда по рецепту.

Чистит\режет\ трет вареные и сырые продукты, для приготовления определенного блюда по рецепту, соблюдая правила ТБ.

Перемешивает\ взбивает продукты по рецепту, соблюдая правила ТБ.

Готовит простой\сложный бутерброд по рецепту.

Готовит салат из нескольких ингредиентов по рецепту.

Регулирует температурный режим нагрева духовки и варочной поверхности, соблюдая правила ТБ.

Соблюдает последовательность действий при варки продуктов по рецепту (овощи, полуфабрикаты).

Соблюдает последовательность действий при жарке продуктов по рецепту (овощи, полуфабрикаты).

Соблюдает последовательность действий при выпекании полуфабриката по алгоритму действий.

Раздел "Уход за вещами".

Знает\использует по назначению средства для ручной стирки.

Сортирует белье по мере загрязнения, по цвету, по способу стирки.

Ухаживает за одеждой, согласно символам.

Готовит моющий раствор для стирки белья необходимой температуры, с соблюдением правил ТБ.

Выполняет ручную стирку по алгоритму, с соблюдением правил ТБ.

Выполняет машинную стирку по алгоритму, с соблюдением правил ТБ.

Регулирует температурный режим нагрева утюга, соблюдая правила ТБ.

Утюжит вещи на гладильной доске по алгоритму, с соблюдением правил ТБ.

Складывает и вешает на плечики белье и одежду по алгоритму.

Выбирает обувь по составу материала (кожаная, резиновая, текстильная, замшевая, валенная) и осуществляет уход за выбранной обувью.

Моет\чистит обувь по алгоритму, соблюдая правила ТБ.

Раздел "Уборка помещения и территории".

Выбирает предметы, необходимые для ухода за мебелью, в соответствии с материалом из которого изготовлена мебель, с опорой на картинный план (деревянная, пластиковая, мягкая, кожаная, стеклянная, полированная).

Выбирает средства, необходимые для ухода за мебелью с учетом материала, из которого изготовлена мебель, с опорой на картинный план (деревянная, пластиковая, мягкая, кожаная, стеклянная, полированная).

Выполняет последовательность действий ухода за деревянной, пластиковой, мягкой, кожаной, стеклянной, полированной мебели по картинному плану, инструкции.

Прополаскивает салфетку, выливает воду, убирает моющие средства и предметы для уборки на место по картинному плану, соблюдая правила ТБ.

Отсоединяет и вставляет съемные части пылесоса по плану.

Включает\выключает пылесос, пылесосит ковер.

Выбирает моющие средства и предметы, необходимые для мытья пола.

Выбирает инвентарь и моющие средства, необходимые для мытья пола, с опорой на план.

Составляет картинный план по уходу за полом.

Выбирает предметы и средства по уходу за окнами и зеркалами.

Составляет картинный план по уходу за зеркалом\стеклом.

Подметает\убирает мусор на территории с твердым и земляным покрытиями.

Стребают траву и листья граблями в определенное место.

Стребают снег лопатой определенное место и уносит с территории.

Сортирует бытовой мусор (бумажный, пластиковый, деревянный, резиновый, органический).

Сортирует бытовой мусор (бумажный, пластиковый, деревянный, резиновый, органический, стеклянный, батарейки, аккумуляторы).

Составляет картинный план уборки мусора.

11 класс

Раздел "Покупки".

Планирует и совершает покупки по заданному алгоритму.

Планирует покупки продуктов необходимых для приготовления определенного блюда: на один прием\на один день недели\неделю\месяц по плану.

Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".

Готовит моющий раствор для замачивания посуды и соблюдает необходимый температурный режим при ополаскивании, с соблюдением правил ТБ.

Соблюдает последовательность действий при мытье и сушке посуды с применением моющих средств и предметов по алгоритму.

Подбирает и использует по назначению предметы для мытья и протирания посуды (губка, щетка). Дифференцирует и применяет столовую и кухонную посуду по назначению. Выполняет последовательность действий при уборке, замачивании, мытье, ополаскивании и сушки посуды по алгоритму, с соблюдением правил ТБ.

Раздел "Приготовление пищи".

Регулирует температурный режим нагрева духовки и варочной поверхности, соблюдая правила ТБ.

Выполняет последовательность действий при использовании электрочайника, соблюдая правила ТБ.

Осуществляет уход за бытовой техникой по алгоритму с соблюдением правил ТБ.

Сервирует стол по алгоритму.

Выбирает продукты необходимые для приготовления определенного блюда по рецепту.

Чистит\режет\ трет вареные и сырые продукты, для приготовления определенного блюда по рецепту, соблюдая правила ТБ.

Перемешивает\ взбивает продукты по рецепту, соблюдая правила ТБ.

Готовит простой\сложный бутерброд по рецепту.

Готовит салат из нескольких ингредиентов по рецепту.

Открывает банку с консервированными овощами, соблюдая правила ТБ.

Регулирует температурный режим нагрева духовки и варочной поверхности, соблюдая правила ТБ.

Соблюдает последовательность действий при варке продуктов по рецепту (овощи, полуфабрикаты).

Соблюдает последовательность действий при жарке продуктов по рецепту (овощи, полуфабрикаты).

Соблюдает последовательность действий при выпекании полуфабриката по алгоритму действий.

Раздел "Уход за вещами".

Знает\использует по назначению средства для ручной стирки.

Сортирует белье по мере загрязнения, по цвету, по способу стирки.

Ухаживает за одеждой, согласно символам.

Готовит моющий раствор для стирки белья необходимой температуры, с соблюдением правил ТБ.

Выполняет ручную стирку по алгоритму, с соблюдением правил ТБ.

Выполняет машинную стирку по алгоритму, с соблюдением правил ТБ.

Регулирует температурный режим нагрева утюга, соблюдая правила ТБ.

Утюжит вещи на гладильной доске по алгоритму, с соблюдением правил ТБ.

Складывает и вешает на плечики белье и одежду по алгоритму.

Выбирает обувь по составу материала (кожаная, резиновая, текстильная, замшевая, валенная) и осуществляет уход за выбранной обувью.

Моет\чистит обувь по алгоритму, соблюдая правила ТБ.

Раздел "Уборка помещения и территории".

Выбирает предметы, необходимые для ухода за мебелью, в соответствии с материалом из которого изготовлена мебель, с опорой на картинный план (деревянная, пластиковая, мягкая, кожаная, стеклянная, полированная).

Выбирает средства, необходимые для ухода за мебелью с учетом материала, из которого изготовлена мебель, с опорой на картинный план (деревянная, пластиковая, мягкая, кожаная, стеклянная, полированная).

Выполняет последовательность действий ухода за деревянной, пластиковой, мягкой, кожаной, стеклянной, полированной мебели по картинному плану\словесной инструкции.

Прополаскивает салфетку, выливает воду, убирает моющие средства и предметы для уборки на место по картинному плану, соблюдая правила ТБ.

Составляет план по уходу за деревянной, пластиковой, мягкой, кожаной, стеклянной, полированной мебелью.

Отсоединяет и вставляет съемные части пылесоса по плану.

Включает\выключает пылесос, пылесосит ковер.

Выбирает моющие средства и предметы, необходимые для мытья пола.

Выбирает инвентарь и моющие средства, необходимые для мытья пола, с опорой на план.

Соблюдает последовательность действий при мытье пола по словесной инструкции.

Составляет картинный план по уходу за полом.

Выбирает предметы и средства по уходу за окнами и зеркалами.

Протирает зеркало\стекло по словесной инструкции.

Составляет картинный план по уходу за зеркалом\стеклом.

Подметает\убирает мусор на территории с твердым и земляным покрытиями.

Сгребают траву и листья граблями в определенное место.

Собирает и убирает мусор на территории по словесной инструкции.

Сгребают снег лопатой определенное место и уносит с территории.

Сортирует бытовой мусор (бумажный, пластиковый, деревянный, резиновый, органический).

Сортирует бытовой мусор (бумажный, пластиковый, деревянный, резиновый, органический, стеклянный, батарейки, аккумуляторы).

Составляет картинный план уборки мусора.

12 класс

Раздел "Покупки".

Планирует и самостоятельно совершает покупки по заданному алгоритму.

Планирует покупки продуктов необходимых для приготовления определенного блюда: на один прием\на один день недели\неделю\месяц по плану.

Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".

Готовит моющий раствор для замачивания посуды и соблюдает необходимый температурный режим при ополаскивании, с соблюдением правил ТБ.

Соблюдает последовательность действий при мытье и сушке посуды, с применением моющих средств и предметов по алгоритму.

Подбирает и использует по назначению предметы для мытья и протирания посуды (губка, щетка). Дифференцирует и применяет столовую и кухонную посуду по назначению.

Выполняет последовательность действий при уборке, замачивании, мытье, ополаскивании и сушки посуды по алгоритму, с соблюдением правил ТБ.

Раздел "Приготовление пищи".

Регулирует температурный режим нагрева духовки и варочной поверхности, соблюдая правила ТБ.

Выполняет последовательность действий при использовании электрочайника, соблюдая правила ТБ.

Осуществляет уход за бытовой техникой по алгоритму, с соблюдением правил ТБ.

Сервирует стол по алгоритму.

Выбирает продукты, необходимые для приготовления определенного блюда по рецепту.

Чистит\режет\ трет вареные и сырые продукты, для приготовления определенного блюда по рецепту, соблюдая правила ТБ.

Перемешивает\ взбивает продукты по рецепту соблюдая правила ТБ.

Готовит сложный бутерброд по рецепту.

Готовит салат из нескольких ингредиентов по рецепту.

Открывает банку с консервированными овощами, соблюдая правила ТБ.

Регулирует температурный режим нагрева духовки и варочной поверхности, соблюдая правила ТБ.

Соблюдает последовательность действий при варки продуктов по рецепту (овощи, полуфабрикаты).

Соблюдает последовательность действий при жарке продуктов по рецепту (овощи, полуфабрикаты).

Соблюдает последовательность действий при выпекании полуфабриката по алгоритму действий.

Раздел "Уход за вещами".

Знает\использует по назначению средства для ручной стирки.

Сортирует белье по мере загрязнения, по цвету, по способу стирки.

Ухаживает за одеждой, согласно символам.

Готовит моющий раствор для стирки белья необходимой температуры, с соблюдением правил ТБ.

Выполняет ручную стирку по алгоритму, с соблюдением правил ТБ.

Выполняет машинную стирку по алгоритму, с соблюдением правил ТБ.

Регулирует температурный режим нагрева утюга, соблюдая правила ТБ.

Утюжит вещи на гладильной доске по алгоритму, с соблюдением правил ТБ.

Складывает и вешает на плечики белье и одежду по алгоритму.

Выбирает обувь по составу материала (кожаная, резиновая, текстильная, замшевая, валенная) и осуществляет уход за выбранной обувью.

Моет\чистит обувь по алгоритму, соблюдая правила ТБ.

Раздел "Уборка помещения и территории".

Выбирает предметы, необходимые для ухода за мебелью, в соответствии с материалом из которого изготовлена мебель (деревянная, пластиковая, мягкая, кожаная, стеклянная, полированная).

Выбирает средства, необходимые для ухода за мебелью, с учетом материала, из которого изготовлена мебель (деревянная, пластиковая, мягкая, кожаная, стеклянная, полированная).

Выполняет последовательность действий ухода за деревянной, пластиковой, мягкой, кожаной, стеклянной, полированной мебели по словесной инструкции.

Прополаскивает салфетку, выливает воду, убирает моющие средства и предметы для уборки на место, соблюдая правила ТБ.

Составляет план по уходу за деревянной, пластиковой, мягкой, кожаной, стеклянной, полированной мебелью.

Отсоединяет и вставляет съемные части пылесоса по плану.

Включает\выключает пылесос, пылесосит ковер.

Выбирает моющие средства и предметы, необходимые для мытья пола.
 Выбирает инвентарь и моющие средства, необходимые для мытья пола.
 Соблюдает последовательность действий при мытье пола по словесной инструкции.
 Составляет картинный план по уходу за полом.
 Выбирает предметы и средства по уходу за окнами и зеркалами.
 Протирает зеркало\стекло по словесной инструкции.
 Подметает\убирает мусор на территории с твердым и земляным покрытиями.
 Сгребает траву и листья граблями в определенное место.
 Собирает и убирает мусор на территории по словесной инструкции.
 Сгребает снег лопатой в определенное место и уносит с территории.
 Сортирует бытовой мусор (бумажный, пластиковый, деревянный, резиновый, органический).
 Сортирует бытовой мусор (бумажный, пластиковый, деревянный, резиновый, органический, стеклянный, батарейки, аккумуляторы).

Выпускник

научится	получит возможность научиться
<p>Планировать покупки на один прием\на один день недели\неделю\месяц, выбирать места совершения покупок, ориентироваться в расположении отделов магазинов, касс. Находить нужный товар в магазине.</p> <p>Соблюдать последовательность действий при расчете на кассе. Оплачивать покупки картой, наличными.</p> <p>Складывать покупки в сумку, раскладывать продукты в места хранения.</p>	<p>Соблюдать последовательность действий при расчете на кассе: выкладывать товар на ленту, ожидать во время пробивания кассиром товара.</p> <p>Соблюдать последовательность действий при взвешивании товара: складывать продукты в пакет, выкладывать товар на весы, нажимать на кнопку, приклеивать ценник к пакету с продуктом.</p> <p>Выкладывать товар на ленту, ожидать во время пробивания кассиром товара, оплачивать товар.</p>
<p>Накрывать на стол. Выбирать посуду и столовые приборы. Раскладывать столовые приборы и посуду при сервировке стола.</p> <p>Готовить блюда по рецепту. Выбирать качественные продукты питания.</p>	<p>Соблюдать последовательность действий при сервировке стола к завтраку, обеду, ужину, к празднику.</p> <p>Готовить разнообразную пищу. Научится отваривать, тушить на пару, жарить.</p>
<p>Обращаться с бытовыми приборами. Соблюдать правила техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами.</p>	<p>Применять бытовые приборы по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Соблюдать последовательность действий при пользовании электробытовыми приборами. Соблюдать ТБ.</p>
<p>Выполнять действия по использованию и уходу за одеждой, обувью, бельем.</p>	<p>Выбирать и надевать одежду и обувь в соответствии с их назначением, следить за гигиеной одежды, чистотой белья.</p>
<p>Выполнять действия по поддержанию чистоты в доме/квартире.</p>	<p>Соблюдать гигиенические требования к содержанию жилых помещений, обеспечивать меры по их обеспечению.</p>
<p>Соблюдать правила безопасного пользования и ухода за посудой.</p>	<p>Соблюдать правила безопасного поведения дома.</p>
<p>Соблюдать правила хранения и приготовления продуктов питания.</p>	<p>Выбирать, хранить, готовить продукты питания.</p>
<p>Дифференцировать магазины по видам и назначению; соблюдать правила поведения согласно социальным ролям в общественных</p>	<p>С учетом различных жизненных обстоятельств выбирать и пользоваться услугами магазинов.</p> <p>Соблюдать этические нормы и правила поведения в</p>

местах.	современном обществе.
Научится самостоятельно вести быт.	С учетом приобретенных навыков и умений, обретет уверенность в своих силах в домашнем быту.

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ
Тематическое планирование 10 класс

№ п/п	Наименование раздела	Краткое содержание программы	Предполагаемое кол-во академических часов, отводимых на освоение темы.	ЦОР	Деятельность учителя, с учетом рабочей программы воспитания.
I	Уход за вещами	<p>Ручная стирка. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.</p> <p>Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины.</p> <p>Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание</p>	40	<p>Основной: «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» - http://schoolcollektion.edu/ru</p> <p>Дополнительные: «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»- http://windows.edu/ru</p> <p>«Федеральный центр информационных образовательных ресурсов» - http://fcior.edu.ru, http://eor.edu.ru</p> <p>Интернет-сайты: Сайты: http://www.razvitierbenka.com, nsportal.ru, infourok.ru, labirint.ru, maam.ru</p>	<p>Установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию обучающимися учебной информации, активизации их познавательной деятельности;</p> <p>побуждение обучающихся к соблюдению правил поведения, общения на уроке;</p> <p>привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемому учебному материалу, выработку положительного эмоционального отношения к коммуникативной деятельности с окружающими людьми;</p> <p>включение в урок игровых процедур, с целью положительной мотивации</p>

		<p>белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды.</p> <p>Уход за обувью (кожаной, резиновой, замшевой, текстильной, валяной).</p> <p>Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.</p>			обучающихся к получению знаний.
II	Покупки	<p>Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине, супермаркете. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.</p>	33		
III	Уборка помещений и территории	<p>Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой,</p>	33		

приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага, нажатие кнопки, вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

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

IV	Обращение с кухонным инвентарем	<p>Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Различение кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (электрическая плита, духовка, микроволновая печь, электровафельница, электрический чайник, комбайн, холодильник, блендер, миксер, тостер). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.</p>	31		
V	Приготовление пищи	<p>Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов</p>	33		

	<p>ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набиравание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор</p>		
--	--	--	--

		<p>кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постанровка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.</p>		
--	--	--	--	--

11 класс

№ п/п	Наименование раздела	Краткое содержание программы	Предполагаемое кол-во академических часов, отводимых на освоение темы.	ЦОР	Деятельность учителя, с учетом рабочей программы воспитания.
-------	----------------------	------------------------------	--	-----	--

I	Уход за вещами	<p>Ручная стирка. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.</p> <p>Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины.</p> <p>Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды.</p> <p>Уход за обувью (кожаной, резиновой, замшевой, текстильной, валяной). Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой,</p>	40	<p>Основной: «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» - http://schoolcollektion.edu/ru</p> <p>Дополнительные: «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»- http://windows.edu/ru</p> <p>«Федеральный центр информационных образовательных ресурсов» - http://fcior.edu.ru, http://eor.edu.ru</p> <p>Интернет-сайты: Сайты: http://www.razvitierobenka.com, nsportal.ru, infourok.ru, labirint.ru, maam.ru</p>	<p>Установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию обучающимися учебной информации, активизации их познавательной деятельности; побуждение обучающихся к соблюдению правил поведения, общения на уроке; привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемому учебному материалу, выработку положительного эмоционального отношения к коммуникативной деятельности с окружающими людьми; включение в урок игровых процедур, с целью положительной мотивации обучающихся к получению знаний.</p>
---	----------------	---	----	--	--

		протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.			
II	Покупки	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине, супермаркете. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.	33		
III	Уборка помещений и территории	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание	33		

использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

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

IV	Обращение с кухонным инвентарем	<p>Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Различение кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протираание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (электрическая плита, духовка, микроволновая печь, электровафельница, электрический чайник, комбайн, холодильник, блендер, миксер, тостер). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.</p>	31
----	---------------------------------	---	----

V	Приготовление пищи	<p>Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки.</p>	33	

	<p>Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие</p>		
--	--	--	--

		котлет.		
--	--	---------	--	--

12 класс

№ п/п	Наименование раздела	Краткое содержание программы	Предполагаемое кол-во академических часов, отводимых на освоение темы .	ЦОР	Деятельность учителя, с учетом рабочей программы воспитания.
I	Уход за вещами	<p>Ручная стирка. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.</p> <p>Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины.</p> <p>Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении</p>	45	<p>Основной: «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» - http://schoolkollektion.edu/ru</p> <p>Дополнительные: «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»- http://windows.edu/ru</p> <p>«Федеральный центр информационных образовательных ресурсов» - http://fcior.edu.ru, http://eor.edu.ru</p> <p>Интернет-сайты: Сайты: http://www.razvitierbenka.com, nsportal.ru, infourok.ru, labirint.ru, maam.ru</p>	<p>Установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию обучающимися учебной информации, активизации их познавательной деятельности;</p> <p>побуждение обучающихся к соблюдению правил поведения, общения на уроке;</p> <p>привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемому учебному материалу, выработку положительного эмоционального отношения к коммуникативной деятельности с</p>

		<p>белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды.</p> <p>Уход за обувью (кожаной, резиновой, замшевой, текстильной, валяной). Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.</p>			<p>окружающими людьми; включение в урок игровых процедур, с целью положительной мотивации обучающихся к получению знаний.</p>
II	Покупки	<p>Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине, супермаркете. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру,</p>	35		

		получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.	
III	Уборка помещений и территории	<p>Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.</p> <p>Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание</p>	50

		<p>использованной воды, просушивание мокрых тряпок.</p> <p>Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.</p> <p>Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.</p>	
IV	Обращение с кухонным инвентарем	<p>Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Различение кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протираание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Применение бытовых приборов по назначению (электрическая плита, духовка, микроволновая печь, электровафельница, электрический чайник,</p>	36

		<p>комбайн, холодильник, блендер, миксер, тостер). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.</p>		
V	Приготовление пищи	<p>Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение</p>	40	

электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постанровка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постанровка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постанровка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза,

		<p>соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.</p>		
--	--	---	--	--

ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ

Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности

	Основная учебная литература	Наглядный материал	Оборудование и приборы
1	Галина А.И., Головинская Е.Ю. Технология. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала: учебник 9 класс для учащихся с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, тяжелыми и множественными нарушениями развития), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам. Самара: Современные образовательные технологии, 2019	Технологические карты (мытьё полов, уход за вещами, комнатными растениями, уход за посудой).	Комплект инструментов и приспособлений для проведения работ (мытьё полов, уход за вещами, комнатными растениями). Комплект приспособлений и оборудования для работы по уходу за посудой.

	Дополнительная учебная литература	Наглядный материал	Оборудование и приборы
1	Воронкова В.В. «Программа специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида. 5-9 классы». Сборник 2, издательство «ВЛАДОС» 2011г.	Технологические карты (уборка помещений и территории, уход за посудой, ручная и машинная стирка, уход за мебелью, работа с пылесосом)	Комплект инструментов и приспособлений для проведения работ
2	Мирский, Степан Львович. Методика профессионально-трудового обучения во вспомогательной школе : Пособие для учителя / С. Л. Мирский. - 2-е изд., перераб. - М. : Просвещение, 1988.	Технологические карты (приготовление пищи, покупка товаров в магазине)	Комплект приспособлений и оборудования для приготовления пищи