

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа д. Ленино

«Рассмотрено»
на заседании
педагогического совета
Протокол № 1
от «29» августа 2025г.

«Согласовано»
Зам. директора по УВР
_____ Красновой Е.В.
от «29» августа 2025г.

«Утверждаю»
Директор МКОУ ООШ д. Ленино
_____ Воробьева Н. В.
Приказ №177
от «29» августа 2025г.

**СПЕЦИАЛЬНАЯ ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ (СИПР)
ОБУЧАЮЩИХСЯ 5Б КЛАССА,
РЕАЛИЗУЮЩАЯ АООП (ВАРИАНТ 2)
ПО ПРЕДМЕТУ «ДОМОВОДСТВО»**

2025- 2026 учебный год

д. Ленино 2025 г.

Пояснительная записка по предмету «Домоводство»

Общая характеристика учебного предмета

Обучение ученика ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственными бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

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

Задачи:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- формирование навыков освоения действий по приготовлению пищи;
- формирование умений осуществлять покупки, выполнять уборку помещения и территории, ухаживать за вещами.

Описание места учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Домоводство» относится к образовательной области «Окружающий мир».

Сроки изучения данного предмета 10/13 лет.

Сроки реализации данной программы один год.

Количество учебных недель 34.

Количество часов на изучение предмета в неделю 3 часа, в год 102.

Содержание предмета

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

Содержание	Виды деятельности
I. Покупки - 17 часов. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание 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	Получают информацию и выполняют задания в ходе просмотра слайдов презентации по темам уроков. Просматривают видеоролики по темам уроков. Рассматривают и работают с иллюстрациями и объёмными предметами по темам уроков. Работают с карточками, графическими символами, фотографиями, таблицами. Оформляют выполнение письменных заданий в форме раскрашивания, работы с трафаретами, шаблонами, предметными и сюжетными картинками. Выполняют упражнения: «Продавец – покупатель», «Нахождение нужного товара в магазине», «Соблюдение последовательности

<p>продуктов в места хранения.</p>	<p>действий при взвешивании товара», «Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе». Участвую в дидактических играх: «Продукты», «Отделы магазина», «Кассир», «Разложи товар на полки», Участвуют сюжетно - ролевых играх: «Магазин», «Покупка продуктов», «Покупка продовольственных товаров» «Оплата товара, предъявление карты скидок кассириу». «получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку». Участвуют в практических работах: «Планирование покупок», «Выбор места совершения покупок», «Складывание продукта в пакет перед взвешиванием», «Выкладывание товара на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом», «Расчет за покупку», «Выкладывание товара на ленту» «Складывание покупок в сумку», «Раскладывание продуктов в места хранения».</p>
<p>II. Обращение с кухонным инвентарем – 24 часа.</p> <p>Обращение с посудой. Различие предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различие чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение</p>	<p>Получают информацию и выполняют задания в ходе просмотра слайдов презентации по темам уроков. Просматривают видеоролики по темам уроков. Рассматривают и работают с иллюстрациями и объёмными предметами по темам уроков. Работают с карточками, графическими символами, фотографиями, таблицами. Оформляют выполнение письменных заданий в форме раскрашивания, работы с трафаретами, шаблонами, предметными и сюжетными картинками. Выполняют упражнения: «Сервировка стола», «Узнавание кухонных принадлежностей», «Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды», «Правила техники безопасности при пользовании электробытовым прибором», «Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором». Участвую в дидактических играх: «Посуда», «Кухонные принадлежности», «Бытовые приборы», «Хранение посуды и бытовых приборов». «Участвуют в практических работах: «Сервировка стола», «Сервировка стола для приготовления пищи», «Различение кухонных принадлежностей», «Различение чистой и грязной посуды», «Мытье, ополаскивание и протирание посуды</p>

<p>последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток</p>	<p>губкой», «Различение бытовых приборов по назначению», «Уход за бытовыми приборами», «Выбор и раскладывание посуды и столовых приборов при сервировке стола».</p>
<p>III. Приготовление пищи – 15 часов.</p> <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, снимание продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка</p>	<p>Получают информацию и выполняют задания в ходе просмотра слайдов презентации по темам уроков. Просматривают видеоролики по темам уроков.</p> <p>Рассматривают и работают с иллюстрациями и объёмными предметами по темам уроков.</p> <p>Работают с карточками, графическими символами, фотографиями, таблицами.</p> <p>Оформляют выполнение письменных заданий в форме раскрашивания, работы с трафаретами, шаблонами, предметными и сюжетными картинками.</p> <p>Выполняют упражнения: «Правила гигиены при приготовлении пищи», «Соблюдение последовательности действий при варке продукта», «Соблюдение последовательности действий при жарке продукта», «Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката», «Соблюдение последовательности действий при варке яйца», «Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда», «Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата», «Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет».</p> <p>Участвую в дидактических играх: «Выбери продукты для приготовления блюда», «Инвентарь», «Продукты», «Овощи и фрукты», «Продукты для бутерброда», «Продукты для котлет».</p> <p>Участвуют в сюжетно – ролевых играх: «Включение и выключение электрической плиты», «Жарка продуктов», «Включение и выключение электрической духовки», «Выпекание в духовке», «Варка яйца»,</p> <p>Участвуют в практических работах: «Подготовка к приготовлению блюда», «Обработка и мытье продуктов», «Чистка овощей», «Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами)», «Натирание продуктов на тёрке», «Раскатывание теста», «Перемешивание продуктов ложкой», «Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи», «Выбор кухонного инвентаря для варки яиц», «Приготовление бутербродов», «Приготовление салата», «Формирование и</p>

<p>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, снимание котлет.</p>	<p>жарка котлет».</p>
<p>IV. Уход за вещами – 24 часа.</p> <p><i>Ручная стирка.</i> Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.</p>	<p>Получают информацию и выполняют задания в ходе просмотра слайдов презентации по темам уроков. Просматривают видеоролики по темам уроков.</p> <p>Рассматривают и работают с иллюстрациями и объёмными предметами по темам уроков.</p> <p>Работают с карточками, графическими символами, фотографиями, таблицами.</p> <p>Оформляют выполнение письменных заданий в форме раскрашивания, работы с трафаретами, шаблонами, предметными и сюжетными картинками.</p>
<p><i>Машинная стирка.</i> Различие 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. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, засыпка порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.</p>	<p><i>Ручная стирка.</i></p> <p>Выполняют упражнения: «Соблюдение последовательности действий при ручной стирке».</p> <p>Участвую в дидактических играх: «Моющие средства», «Инвентарь для ручной стирки».</p> <p>Участвуют в сюжетно – ролевых играх: «Маленькие прачки».</p> <p>Участвуют в практических работах: наполнение емкости водой; выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства; замачивание и застирывание белья; полоскание и выжимание белья; вывешивание белья на просушку.</p> <p><i>Машинная стирка.</i></p> <p>Выполняют упражнения: «Соблюдение последовательности действий при машинной стирке»</p> <p>Участвую в дидактических играх: «Части стиральной машины», «Программы стиральной автоматической машины».</p>
<p><i>Глажение утюгом.</i> Различие составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор</p>	

<p>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. Вешивание одежды на «плечики». Чистка одежды.</p> <p><i>Уход за обувью.</i> 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>Участвуют в сюжетно – ролевых играх: «Стирка белья на стиральной машине». Участвуют в практических работах: различение составных частей стиральной машины; сортировка белья перед стиркой; закладывание и вынимание белья из машины; установка программы и температурного режима; мытье и сушка машины; сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, засыпка порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.</p> <p><i>Глажение утюгом.</i> Выполняют упражнения: «Соблюдение последовательности действий при глажении белья», «Правила чистки одежды», «Правила безопасности при работе с утюгом».</p> <p>Участвую в дидактических играх: «Части утюга».</p> <p>Участвуют в сюжетно – ролевых играх: «Складывание белья и одежды».</p> <p>Участвуют в практических работах: различение составных частей утюга; установка гладильной доски; выставление температурного режима, подключение утюга к сети; раскладывание белья на гладильной доске; смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья; вешивание одежды на «плечики»; чистка одежды.</p> <p><i>Уход за обувью.</i> Выполняют упражнения: «Соблюдение последовательности действий при мытье обуви», «Соблюдение последовательности действий при чистке обуви».</p> <p>Участвую в дидактических играх: «Средства по уходу за обувью», «Виды обуви».</p> <p>Участвуют в сюжетно – ролевых играх: «Найди свою обувь», «Выбор обуви по сезону».</p> <p>Участвуют в практических работах: мытье обуви; сушка обуви; чистка обуви.</p>
<p>V. Уборка помещения и территории – 22 часа.</p> <p><i>Уборка мебели.</i> 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, вытиранье поверхности, вытиранье предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание</p>	<p>Получают информацию и выполняют задания в ходе просмотра слайдов презентации по темам уроков. Просматривают видеоролики по темам уроков.</p> <p>Рассматривают и работают с иллюстрациями и объёмными предметами по темам уроков.</p> <p>Работают с карточками, графическими символами, фотографиями, таблицами.</p> <p>Оформляют выполнение письменных заданий в форме раскрашивания, работы с трафаретами, шаблонами, предметными и</p>

использованной воды.

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

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

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

сюжетными картинками.

Уборка мебели.

Выполняют упражнения: «Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели».

Участвую в дидактических играх: «Мебель», «Предметы интерьера».

Участвуют в практических работах:

уборка с поверхности стола остатков еды и мусора; вытираение поверхности мебели; вытираение предметов интерьера; раскладывание предметов интерьера по местам.

Уборка пола.

Выполняют упражнения: «Соблюдение последовательности действий при подметании пола», «Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом», «Соблюдение последовательности действий при мытье пола».

Участвую в дидактических играх: «Пылесос», «Инвентарь для мытья пола», «Моющие средства».

Участвуют в сюжетно – ролевых играх: «Чистюли».

Участвуют в практических работах: сметание мусора на полу в определенное место; заметание мусора на совок; различение основных частей пылесоса; подготовка пылесоса к работе; чистка поверхности пылесосом; мытьё пола.

Мытье стекла (зеркала).

Выполняют упражнения: «Соблюдение последовательности действий при мытье окна»

Участвуют в сюжетно – ролевых играх: «Вымой окно (зеркало)»

Участвуют в практических работах: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытираение рамы, мытьё стекла, вытираение стекла, выливание использованной воды.

Уборка бытового мусора. Подметают территорию. Сгребают траву и листья. Убирают снег: сгребание, перебрасывание снега. Ухаживают за уборочным инвентарем.

Календарно – тематическое планирование

по предмету «Домоводство»

Количество часов в неделю 3, в год 102 часа

	I четверть	II четверть	III четверть	IV четверть
В неделю	3	3	3	3
Всего	24	24	32	22

№ п/п	Название разделов, темы урока	Кол-во часов	Дата
	I четверть – 24 часа		
IV.	Уход за вещами		
	Ручная стирка	7	
1	Моющие средства.	1	
2	Замачивание белья.	1	
3	Стирка белья.	1	
4	Полоскание белья.	1	
5	Выжимание белья.	1	
6	Сушка белья.	1	
	Машинная стирка	9	
7	Инструкция к стиральной машине.	1	
8	Моющие средства.	1	
9	Сортировка белья.	1	
10	Загрузка белья.	1	
11	Стиральная машина.	1	
12	Выбор режима стирки.	1	
13	Выгрузка белья.	1	
14	Сушка белья.	1	
15	Правила безопасности.	1	
	Глажение утюгом	7	
16	Утюг. Части утюга.	1	
17	Гладильная доска.	1	
18	Раскладывание белья на гладильной доске.	1	
19	Глажка белья.	1	
20	Складывание белья и одежды.	1	
21	Вывешивание одежды на «плечики».	1	
22	Чистые вещи.	1	
23	Техника безопасности при работе с утюгом.	1	
24	Глажка простыни.	1	
	II четверть-24 часа		
II.	Обращение с кухонным инвентарем	23	
25	Виды посуды.		
26	Кухонная посуда.	1	
27	Применение кухонной посуды.	1	
28	Кухонные принадлежности.	1	

29	Применение кухонных принадлежностей.	1	
30	Мытье кухонной посуды.	1	
31	Мытье кухонных принадлежностей.	1	
32	Столовая посуда.	1	
33	Столовые приборы.	1	
34	Применение столовой посуды.	1	
35	Мытье столовой посуды.	1	
36	Электробытовые приборы.	1	
37	Чайная посуда.	1	
38	Чайные приборы.	1	
39	Применение чайной посуды.	1	
40	Мытье чайной посуды.	1	
41	Мытье приборов.	1	
42	Предметы сервировки.	1	
43	Сервировка стола к завтраку.	1	
44	Сервировка стола к обеду.	1	
45	Сервировка стола к полднику.	1	
46	Сервировка стола к ужину.	1	
47	Хранение посуды.	1	
48	Обобщающий урок на тему: «Посуда».	1	
III четверть -32 часа			
I.	Покупки	17	
49	Планирование покупки.	1	
50	Магазины.	1	
51	Специализированные магазины	1	
52	Отделы в специализированных магазинах.	1	
53	Продуктовые магазины.	1	
54	Отделы в продуктовых магазинах.	1	
55	Выбор товара.	1	
56	Д.И. «Продуктовая корзина».	1	
57	Оплата покупки.	1	
58	Д.И. «Касса».	1	
59	Складывание покупок в сумку.	1	
60	Правила поведения в магазине.	1	
61	Скидочные карты.		
62	Игра «Продавец – покупатель»	1	
63	Ролевая игра: «За покупками».	1	
64	Игра: «Магазин».	1	
65	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	
III.	Правила приготовления пищи	15	
66	Питание и здоровье человека.	1	
67	Режим питания. Правила хранения.	1	
68	Продукты питания, их виды.	1	
69	Молочные продукты.	1	
70	Мясные продукты.	1	
71	Рыбные продукты.	1	

72	Овощи.	1	
73	Фрукты.	1	
74	Правила хранения продуктов.	1	
75	Правила приготовления пищи.	1	
76	Первичная обработка продуктов.	1	
77	Чистка овощей.	1	
78	Нарезание продуктов кубиками.	1	
79	Натирание продуктов на тёрке.	1	
80	Салат из овощей.	1	
IV четверть – 22 часа			
V.	Уборка помещения и территории	22	
	Уборка пола.	5	
81	Правила уборки пола.	1	
82	Влажная уборка пола.	1	
83	Инвентарь для уборки пола.	1	
84	Моющие средства.	1	
85	Подметание пола.	1	
	Уборка мебели	5	
86	Правила уборки мебели.	1	
87	Моющие средства.	1	
88	Протирание пыли	1	
89	Инвентарь.	1	
90	Вытиранье пыли.	1	
	Мытье стекла	5	
91	Правила мытья стекол.	1	
92	Моющие средства.	1	
93	Инвентарь для мытья стекол	1	
94	Мытье стекол.	1	
95	Техника безопасности.	1	
	Уборка территории	7	
96	Инвентарь для уборки территории.	1	
97	Применение инвентаря.	1	
98	Правила безопасности.	1	
99	Уборка территории.	1	
100	Уборка тротуара.	1	
101	Уборка мусора.	1	
102	Обобщающий урок на тему «Уборка школьного двора».	1	

Планируемые (возможные) результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

- основы персональной идентичности, осознание принадлежности к определенному полу, осознания себя как «Я»;
- основы социально-эмоционального участия в процессе общения и совместной деятельности в ходе изучения учебного предмета «Домоводства»;

- формирование уважительного отношения к окружающим в ходе совместной деятельности на уроке;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично – изменяющемся и развивающемся мире в ходе совместного участия в практической деятельности на уроках;
- освоение доступных социальных ролей, развитие мотивов учебной деятельности и формирования личностного смысла учения в процессе решения жизненно важных задач;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к освоению основных бытовых представлений, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Базовые результаты:

<p>Подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.</p>	<p>Перемещается в новой среде без проявлений дискомфорта.</p> <p>Принимает контакт, инициированный взрослым.</p> <p>Устанавливает контакт с педагогом и другими взрослыми, участвующими в организации учебного процесса.</p> <p>Ориентируется в учебной среде класса.</p> <p>Находит свои школьные принадлежности и место их хранения.</p> <p>Находит свое (рабочего) места за столом.</p> <p>Находит место, предназначенное для игровой деятельности.</p> <p>Планирует учебный день.</p> <p>Ориентируется в расписании дня (последовательности событий/занятий, очередности действий).</p> <p>Следует расписанию дня.</p>
<p>Формирование учебного поведения.</p>	<p>Поддерживает правильные позы.</p> <p>Направляет взгляд на лицо взрослого, на выполняемое задание.</p> <p>Подражает простым движениям и действиям с предметами.</p> <p>Выполняет простые речевые инструкции.</p> <p>Выполняет движения и действия с одним или несколькими предметами</p> <p>Использует по назначению учебные материалы.</p> <p>Выполняет простые действия с картинками и по наглядным алгоритмам.</p> <p>Выполняет соотнесения одинаковых предметов, картинок</p> <p>Выполняет соотнесения предмета с соответствующим изображением.</p> <p>Сидит за столом в течение определенного периода времени на групповом занятии/уроке.</p> <p>Выполняет задания в течение определенного временного промежутка на групповых занятиях.</p> <p>Принимает помощь учителя.</p>
<p>Формирование умения выполнять задания в соответствии с определенными</p>	<p>Выполняет задания полностью (от начала до конца).</p> <p>Выполняет задания в течение периода времени, обозначенного наглядно (при помощи таймера, будильника, песочных часов).</p> <p>Выполняет задания с заданными качественными параметрами.</p> <p>Переходит от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действий и т.д.</p>

Предметные результаты:

<p style="text-align: center;">I раздел Покупки</p> <ul style="list-style-type: none">• Умение различать и называть продукты питания, необходимые в каждыйдневном рационе питания.• Умение называть и различать магазины и отделов продуктового магазина и правил приобретения товара. <p>Умение совершать покупки, считать сдачу, пользоваться банковской картой.</p> <p style="text-align: center;">II раздел Обращение с кухонным инвентарем</p> <ul style="list-style-type: none">• Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, химических средств бытового назначения.• Умение узнавать и называть кухонную, столовую и чайную посуду.• Умение сервировать стол.• Умение узнавать и называть кухонные приборы и предметы для сервировки стола. <p style="text-align: center;">III раздел Приготовление пищи</p> <ul style="list-style-type: none">• Умение готовить несложные блюда, составлять меню.• Знание о правильном питании, об основных продуктах питания, основные приемы приготовления пищи и хранения продуктов питания. <p style="text-align: center;">IV раздел Уход за вещами</p> <ul style="list-style-type: none">• Умение выполнять доступные бытовые виды работ: стирка, глажение, чистка одежды, обуви.• Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка.• Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, химических средств бытового назначения.• Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности. <p style="text-align: center;">V раздел Уборка помещений и территории</p> <ul style="list-style-type: none">• Умение выполнять доступные бытовые виды работ: уборка.• Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка пола, мебели, территории двора.• Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила помещений.• Умение различать и называть инструменты, используемые для уборки помещений и территории двора, их применение.
--

Учебно-методическое обеспечение

1. Список основной учебно-методической литературы: -АОП (вариант 2) МКОУ ООШ д. Ленино

2. Дидактический материал по предмету:

№ п/п	Название раздела.	Дидактический материал и оборудование.
1.	Уход за вещами	Изображения (картинки, фото, иллюстрации) предметов, предметов бытовой техники. Альбомы с демонстрационным материалом. Технологические карты алгоритмов стирки и глажения белья и др. Стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, глажильная доска, утюг. Презентационный и видео материал по темам раздела.
2.	Обращение с кухонным инвентарем	Изображения (картинки, фото) предметов посуды, кухонной мебели, Кухонной, столовой и чайной посуды, приборов, кухонных принадлежностей, бытовой техники. Альбомы с демонстрационным материалом. Кухонная, столовая, чайная посуда, предметы сервировки, приборы. Презентационный и видео материал по темам раздела.
3.	Покупки	Изображения (картинки, фото) продуктов питания, Магазинов, отделов магазинов. Альбомы с демонстрационным материалом. Технологические карты алгоритмов похода в магазин за покупками. Презентационный материал по темам раздела.
4	Приготовление пищи	Изображения (картинки, фото) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания. Посуда необходимая для приготовления салата. Карточки с правилами приготовления блюд, приготовления рабочего места и т.д. Презентационный и видео материал по темам раздела.
5	Уборка помещений и территории	Изображения (картинки, фото) мебели, уборочного инвентаря. Альбомы с демонстрационным материалом, Технологические карты алгоритмов уборки помещения, дворовой территории. Уборочный инвентарь для уборки помещений и территорий двора. Презентационный и видео материал по темам раздела.

Интернет ресурсы:nsportal.ru/, [/infourok.ru/](http://infourok.ru/), www.uchportal.ru/, pedsovet.su/,
www.proshkolu.ru/, www.myshared.ru/, <https://obr.nd.ru/>, <https://uchi.ru/>.

МКОУ ООШ д. Ленино

Мониторинг динамики освоения учебного предмета «Домоводство» учащихся 5б класс, осваивающих АООП вариант 2
за I четверть 2025-2026 учебный год

Раздел	Знания, умения, навыки, приобретаемые в процессе освоения программного материала	Ф.И.обучающегося							
Уход за вещами.	Знает моющие средства при ручной стирке.								
	Умеет выполнять доступные бытовые виды работ: ручная стирка белья.								
	Умеет выполнять доступные бытовые виды работ: ручное полоскание белья.								
	Умеет выполнять доступные бытовые виды работ: ручное выжимание белья.								
	Умеет выполнять доступные бытовые виды работ: сушка белья.								
	Владеет инструкцией стиральной машины.								
	Знает моющие средства для машинной стирки.								
	Владеет выбором режима стирки.								
	Умеет выполнить машинную стирку.								
	Соблюдает правила техники безопасности при работе с бытовой техникой.								
	Гладение.								
	Знает части утюга.								
	Владеет умением раскладывания белья на гладильной доске.								
	Умеет вывешивать одежду на «плечики».								
	Соблюдает технику безопасности при работе с утюгом.								
Средний балл									
Уровень усвоения знаний									

Критерии оценивания:

5 баллов - выполняет действие самостоятельно.

4 балла - выполняет действие по инструкции (верbalной или неверbalной).

3 балла – выполняет действие по образцу.

2 балла – выполняет действие с частичной физической помощью.

1 балл - выполняет действие со значительной физической помощью.

0 баллов - действие не выполняет.

Уровень усвоения знаний:

В – высокий (если средний балл 4,1-5)

С – средний (если средний балл 2,1- 4)

Н – низкий (если средний балл от 0-2)

Учитель

«» 202 г.

МКОУ ООШ д. Ленино

Мониторинг динамики освоения учебного предмета «Домоводство» учащихся 5б класс, осваивающих АООП вариант 2
за II четверть 2024-2025 учебный год

Раздел	Знания, умения, навыки, приобретаемые в процессе освоения программного материала	Ф.И.обучающегося							
Обращение с кухонным инвентарём.	Знает виды посуды.								
	Умеет применять кухонную посуду.								
	Умеет применять кухонные принадлежности.								
	Владеет навыками мытья посуды и кухонной принадлежности.								
	Умеет узнавать и называть столовую посуду и столовые приборы.								
	Знает электробытовые приборы.								
	Соблюдает технику безопасности при работе с электроприборами..								
	Умеет узнавать и называть чайную посуду и чайные приборы.								
	Умеет сервировать стол к завтраку.								
	Умеет сервировать стол к обеду.								
	Умеет сервировать стол к полднику.								
	Умеет сервировать стол к ужину.								
	Владеет навыками хранения посуды.								
	Средний балл								
	Уровень усвоения знаний								

Критерии оценивания:

5 баллов - выполняет действие самостоятельно.

4 балла - выполняет действие по инструкции (вербальной или невербальной).

3 балла – выполняет действие по образцу.

2балла – выполняет действие с частичной физической помощью.

1балл - выполняет действие со значительной физической помощью.

0 баллов -действие не выполняет.

Уровень усвоения знаний:

В – высокий (если средний балл 4,1-5)

С – средний (если средний балл -2,1- 4)

Н – низкий (если средний балл от 0-2)

Учитель

«» 202 г.

МКОУ ООШ д. Ленино

Мониторинг динамики освоения учебного предмета «Домоводство» учащихся 5 б класс, осваивающих АООП вариант 2
за III четверть 2025-2026 учебный год

Раздел	Знания, умения, навыки, приобретаемые в процессе освоения программного материала	Ф.И.обучающегося							
Правила приготовления пищи.	Знает правила питания здорового питания.								
	Соблюдает режим питания.								
	Знает молочные продукты								
	Знает мясные продукты.								
	Знает рыбные продукты.								
	Знает правила хранения продуктов.								
	Соблюдает правила обработки овощей и фруктов.								
	Владеет навыками чистки овощей.								
	Владеет навыками нарезания продуктов кубиками.								
	Владеет навыками натирания продуктов на тёрке.								
	Умеет приготовить салат из овощей.								
	Умеет составить меню на завтрак.								
	Соблюдает основные приёмы приготовления пищи.								
	Владеет техникой безопасности при приготовлении пищи.								
Средний балл									
Уровень усвоения знаний									

Критерии оценивания:

5 баллов - выполняет действие самостоятельно.

4 балла - выполняет действие по инструкции (вербальной или невербальной).

3 балла – выполняет действие по образцу.

2 балла – выполняет действие с частичной физической помощью.

1 балл - выполняет действие со значительной физической помощью.

0 баллов - действие не выполняет.

Уровень усвоения знаний:

В – высокий (если средний балл 4,1-5)

С – средний (если средний балл 2,1- 4)

Н – низкий (если средний балл от 0-2)

Учитель «..» 202 г.

МКОУ ООШ д. Ленино

Мониторинг динамики освоения учебного предмета «Домоводство» учащихся 5б класс, осваивающих АООП вариант 2
за IV четверть 2025-2026учебный год

Раздел	Знания, умения, навыки, приобретаемые в процессе освоения программного материала	Ф.И.обучающегося							
Уборка помещения и территории.	Знает правила уборки пола.								
	Узнаёт и называет инвентарь для уборки и мытья пола.								
	Знает и применяет моющие средства для влажной уборки пола.								
	Владеет навыками подметания пола								
	Умеет соблюдать технологические процессы при мытье пола.								
	Знает правила уборки мебели.								
	Владеет навыками уборки пыли с мебели.								
	Знает правила мытья стекол.								
	Знает моющие средства и инвентарь для мытья стекол								
	Соблюдает технику безопасности при мытье окон.								
	Соблюдает гигиенические и санитарные правила помещений.								
	Знает и называет инвентарь для уборки территории двора.								
	Владеет навыками уборки на территории двора.								
	Применяет технику безопасности во время уборки школьного двора.								
Средний балл									
Уровень усвоения знаний									

Критерии оценивания:

5 баллов - выполняет действие самостоятельно.

4 балла - выполняет действие по инструкции (верbalной или неверbalной).

3 балла – выполняет действие по образцу.

2балла – выполняет действие с частичной физической помощью.

1балл - выполняет действие со значительной физической помощью.

0 баллов -действие не выполняет.

Уровень усвоения знаний:

В – высокий (если средний балл 4,1-5)

С – средний (если средний балл -2,1- 4)

Н – низкий (если средний балл от 0-2)

Учитель « « 202 г.