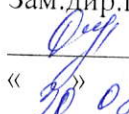



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа- интернат для учащихся,
воспитанников с ограниченными возможностями здоровья Чайковского городского
округа»

Согласовано
Зам. дир. по УВР

Оганичева Н.В.
« 30 » 08 2023г.

Рассмотрена на
педагогическом совете
Протокол № 7
от « 30 » 08 2023г.

Утверждаю
директор МБОУ СКОШИ ЧГО

Вахрушева Е.М.
Приказ № от « 30 » 08 2023г.



**Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство»
предметной области «Окружающий мир»
адаптированной основной общеобразовательной программы образования
обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями),
вариант 2**

6 – 8 классы
2023/2024 учебный год

Учитель: Заякина Ирина Александровна

Содержание программы

1.	Пояснительная записка.....	3
2.	Описание места учебного предмета в учебном плане.....	4
3.	Личностные и предметные результаты.....	4
4.	Содержание учебного предмета.....	5
5.	Календарно-тематическое планирование.....	8
6.	Контрольно – измерительные материалы.....	14
7.	Материально-техническое обеспечение.....	21
8.	Учебно-методическое обеспечение.....	21
9.	Лист корректировки календарно-тематического планирования.....	22
10.	Приложение 1. Диагностические пробы	23
11.	Приложение 2 Диагностическая карта.....	47

Пояснительная записка

Настоящая рабочая программа разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 27Э-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), приказ Министерства просвещения РФ от 24.11.2022 №1026
- Адаптированной основной общеобразовательной программой МБОУ СКОШИ ЧГО образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

Обучение обучающегося с умственной отсталостью 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 обучающегося от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

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

Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Кроме основных, можно выделить и *методические задачи*:

- формирование положительного отношения обучающегося к занятиям;
- формирование устойчивой мотивации к выполнению заданий;
- формирование и развитие целенаправленных действий;
- развитие способности применять полученные знания для решения новых аналогичных задач.
- развитие планирования и контроля деятельности;
- развитие зрительного восприятия;
- развитие зрительного и слухового внимания;
- развитие вербальных и невербальных коммуникативных навыков;
- формирование и развитие реципрокной координации;
- развитие пространственных представлений;
- развитие мелкой моторики, зрительно-моторной координации.

Освоенные действия обучающегося 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.

Особенности организации образовательного процесса по предмету

- Охранительный педагогический режим.
- Использование здоровьесберегающих технологий.
- Дозирование физической нагрузки.
- Проведение физкульт пауз с включением лечебно-коррекционных мероприятий.
- Формирование установки на сохранение и укрепление здоровья, навыков здорового и безопасного образа жизни.

Формы обучения: уроки.

В процессе обучения используются практические, наглядные и словесные **методы**, а также игровые приемы.

Методы контроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности: устные проверки и самопроверки результативности овладения знаниями, умениями и навыками;

Методы стимулирования учебно-познавательной деятельности: поощрения в формировании мотивации, чувства ответственности, обязательств, интересов в овладении знаниями, умениями и навыками.

Описание места учебного предмета в учебном плане

В соответствии с адаптированной основной образовательной программой образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) предметная область «Окружающий мир», учебный предмет «Домоводство» обозначен как самостоятельный предмет.

Общее количество часов на изучение учебного предмета с 6 по 8 класс составляет 170 часов (5 час в неделю).

<i>Класс</i>	<i>Часов в неделю</i>	<i>Часов в год</i>
6 класс	5	170
7 класс	5	170
8 класс	5	170

Кроме того, в рамках коррекционно-развивающих занятий также возможно проведение занятий по домоводству с обучающимися, которые нуждаются в дополнительной индивидуальной работе. Обучающимся, для которых содержание предмета недоступно, программа по домоводству не включается в индивидуальную образовательную программу, предмет не вносится в индивидуальный учебный план.

Личностные и предметные результаты

Предметные результаты:

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:

1. умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;
2. умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;
3. умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;
4. умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Личностные результаты:

1. проявляют интерес и положительное отношение к выполнению доступных поручений (обязанностей), самостоятельность в разных бытовых ситуациях.
2. овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико-ориентированных задач.

Содержание учебного предмета

№	Раздел	Содержание
1.	Покупки	<p>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, 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.</p>
2.	Уход за вещами	<p>Ручная стирка. 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>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. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.</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. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протираание обуви влажной тряпкой, протираание 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>
3.	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). Узнавание (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</p>

		<p>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.</p> <p>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>
4.	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 терке. 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. 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 котлет.</p>
5.	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 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>
--	---

Календарно-тематическое планирование

Выбор тем и порядок их изучения определяется с учетом психофизических особенностей учащихся и их способности к обучению.

Дата	№ урока в году	№ урока в четверти	Тема урока.
1 четверть – 40 часов			
	1	1	Уборка помещения. Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.
	2	2	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Практическое занятие.
	3	3	Вытирание поверхности мебели
	4	4	Чистка мягкой мебели
	5	5	Чистка мягкой мебели
	6	6	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели
	7	7	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели. Практическое занятие.
	8	8	Уборка пола. Сметание мусора в определенное место
	9	9	Заметание мусора на совок
	10	10	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.
	11	11	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.
	12	12	Заметание мусора на совок. Практическое занятие.
	13	13	Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.
	14	14	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.
	15	15	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.
	16	16	Уборка стеклянных и зеркальных поверхностей. Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна
	17	17	Уборка стеклянных и зеркальных поверхностей. Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна
	18	18	Уборка территории. Уборка бытового мусора.
	19	19	Подметание территории. Сгребание травы и листьев.
	20	20	Подметание территории. Сгребание травы и листьев.
	21	21	Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.
	22	22	Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.
	23	23	Уход за уборочным инвентарем.
	24	24	Уход за вещами. Стирка белья. Подготовка вещей к стирке. Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье), по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань), по назначению (постельное, кухонное белье, одежда), по предметам одежды (майки, брюки, рубашки, носки). Определение необходимости стирки.
	25	25	Уход за вещами. Стирка белья. Подготовка вещей к стирке. Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье), по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань), по назначению (постельное, кухонное белье, одежда), по предметам одежды (майки, брюки, рубашки, носки). Определение необходимости стирки.
	26	26	Ручная стирка. Наполнение емкости водой
	27	27	Ручная стирка. Наполнение емкости водой
	28	28	Знание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.
	29	29	Замачивание белья.

	30	30	Замачивание белья.
	31	31	Застирывание белья
	32	32	Застирывание белья
	33	33	Полоскание белья
	34	34	Выжимание белья
	35	35	Выжимание белья
	36	36	Вывешивание белья на просушку
	37	37	Вывешивание белья на просушку
	38	38	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке
	39	39	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке
	40	40	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке
2 четверть – 40 часов.			
	41	1	Машинная стирка. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины
	42	2	Машинная стирка. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины
	43	3	Закладывание белья в машину. Вынимание белья из машины
	44	4	Установка программы (температурного режима)
	45	5	Установка программы (температурного режима)
	46	6	Мытье (сушка) машины
	47	7	Мытье (сушка) машины
	48	8	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке
	49	9	Глажение утюгом. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора)
	50	10	Глажение утюгом. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора)
	51	11	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.
	52	12	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.
	53	13	Уход за одеждой. Складывание вещей: постельного (кухонного) белья, предметов одежды
	54	14	Вывешивание одежды на «плечики»
	55	15	Вывешивание одежды на «плечики»
	56	16	Чистка одежды
	57	17	Чистка одежды
	58	18	Складывание зимних (летних) вещей на хранение
	59	19	Уход за обувью. Определение необходимости чистки (мытья) обуви.
	60	20	Уход за обувью. Определение необходимости чистки (мытья) обуви.
	61	21	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.
	62	22	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.
	63	23	Знание (различение) средств для чистки обуви
	64	24	Выбор чистящего средства
	65	25	Выбор чистящего средства
	66	26	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.
	67	27	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.
	68	28	Мелкий ремонт. Выполнение ремонтных работ.
	69	29	Покупки. Планирование покупок
	70	30	Покупки. Планирование покупок
	71	31	Выбор места совершения покупок
	72	32	Выбор места совершения покупок
	73	33	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалета и др.
	74	34	Нахождение нужного товара в магазине
	75	35	Нахождение нужного товара в магазине

	76	36	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом
	77	37	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом
	78	38	Складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения
	79	39	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи
	80	40	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи
3 четверть – 50 часов			
	81	1	Посуда. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож)
	82	2	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.)
	83	3	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.)
	84	4	Различение чистой и грязной посуды
	85	5	Различение чистой и грязной посуды
	86	6	Очищение остатков пищи с посуды
	87	7	Знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды
	88	8	Знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды
	89	9	Выбор моющих средств
	90	10	Выбор моющих средств
	91	11	Замачивание посуды
	92	12	Протираание посуды губкой
	93	13	Протираание посуды губкой
	94	14	Чистка посуды
	95	15	Чистка посуды
	96	16	Ополаскивание посуды
	97	17	Сушка посуды
	98	18	Сушка посуды
	99	19	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка
	100	20	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка
	101	21	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.)
	102	22	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором
	103	23	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором
	104	24	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором

	105	25	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором
	106	26	Мытье бытовых приборов
	107	27	Хранение посуды и бытовых приборов
	108	28	Хранение посуды и бытовых приборов
	109	29	Выбор посуды и столовых приборов
	110	30	Выбор посуды и столовых приборов
	111	31	Раскладывание столовых приборов и посуды
	112	32	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд
	113	33	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд
	114	34	Приготовление пищи. Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.
	115	35	Приготовление пищи. Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.
	116	36	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое)
	117	37	Узнавание упаковок с молочным продуктом
	118	38	Узнавание упаковок с молочным продуктом
	119	39	Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов
	120	40	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш)
	121	41	Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов
	122	42	Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов
	123	43	Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш)
	124	44	Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов
	125	45	Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов
	126	46	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки)
	127	47	Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий
	128	48	Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий
	129	49	Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий
	130	50	Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий
4 четверть – 40 часов.			
	131	1.	Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые)
	132	2.	Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых
	133	3.	Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых

134	4.	Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых
135	5.	Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых
136	6.	Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад)
137	7.	Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий
138	8.	Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий
139	9.	Различение растений огорода (овощи, пряная зелень), сада (фрукты, ягоды)
140	10.	Различение растений огорода (овощи, пряная зелень), сада (фрукты, ягоды)
141	11.	Заготовка полуфабрикатов (сушка, замораживание, консервирование)
142	12.	Знание правил хранения овощей (фруктов)
143	13.	Знание правил хранения овощей (фруктов)
144	14.	Приготовление блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи
145	15.	Приготовление блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи
146	16.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда
147	17.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда
148	18.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда
149	19.	Мытье продуктов
150	20.	Мытье продуктов
151	21.	Чистка овощей
152	22.	Резание ножом
153	23.	Резание ножом
154	24.	Нарезание продуктов кубиками (кольцами/полукольцами)
155	25.	Нарезание продуктов кубиками (кольцами/полукольцами)
156	26.	Натирание продуктов на тёрке
157	27.	Раскатывание теста
158	28.	Раскатывание теста
159	29.	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером/блендером)
160	30.	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером/блендером)
161	31.	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
162	32.	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
163	33.	Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время
164	34.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи
165	35.	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
166	36.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба
167	37.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата:

			выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря
	168	38.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки)
	169	39.	Итоговое занятие.
	170	40.	Итоговое занятие.

Контрольно – измерительные материалы

Итоги текущего контроля освоения учебного предмета «Домоводство» подводятся с периодичностью: по итогам полугодия (январь) и итогам учебного года. Итоги текущего контроля успеваемости отражаются в СИПР. Текущий контроль осуществляется по основным направлениям тематического планирования, результаты фиксируются в таблице. Содержание таблицы варьируется с учетом психофизических особенностей учащихся и их способности к обучению.

Диагностические пробы и карты «Диагностический материал и методические рекомендации для проведения психолого-педагогического обследования детей с выраженным нарушением интеллекта, ТМНР при разработке СИПР» и представлены в приложении 1 и 2.

Показатели	Уровень сформированности навыка	
	1 полугодие	2 полугодие
5.1. Обращение с кухонным инвентарем		
5.1.1. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож)		
5.1.2. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.)		
5.1.3. Различение чистой и грязной посуды		
5.1.4. Очищение остатков пищи с посуды		
5.1.5. Знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды		
5.1.6. Выбор моющих средств		
5.1.7. Замачивание посуды		
5.1.8. Протирание посуды губкой		
5.1.9. Чистка посуды		
5.1.10. Ополаскивание посуды		
5.1.11. Сушка посуды		
5.1.12. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка		
5.1.13. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.)		
5.1.14. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором		
5.1.15. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором		
5.1.16. Мытье бытовых приборов		
5.1.17. Хранение посуды и бытовых приборов		
5.1.18. Выбор посуды и столовых приборов		
5.1.19. Раскладывание столовых приборов и посуды		
5.1.20. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд		
5.2. Покупки		
5.2.1. Планирование покупок		
5.2.2. Выбор места совершения покупок		
5.2.3. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалета и др.		
5.2.4. Нахождение нужного товара в магазине		
5.2.5. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара:		

складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом		
5.2.6. Складывание покупок в сумку		
5.2.7. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи		
5.2.8. Раскладывание продуктов в места хранения		
5.3. Приготовление пищи		
5.3.1. Продукты питания		
5.3.1.1. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе)		
5.3.1.2. Узнавание напитка по упаковке		
5.3.1.3. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое)		
5.3.1.4. Узнавание упаковок с молочным продуктом		
5.3.1.5. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов		
5.3.1.6. Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш)		
5.3.1.7. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов		
5.3.1.8. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов		
5.3.1.9. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш)		
5.3.1.10. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов		
5.3.1.11. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов		
5.3.1.12. Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки)		
5.3.1.13. Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий		
5.3.1.14. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий		
5.3.1.15. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые)		
5.3.1.16. Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых		
5.3.1.17. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых		
5.3.1.18. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад)		
5.3.1.19. Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий		
5.3.1.20. Различение растений огорода (овощи, пряная зелень), сада (фрукты, ягоды)		
5.3.1.21. Заготовка полуфабрикатов (сушка, замораживание, консервирование)		
5.3.1.22. Знание правил хранения овощей (фруктов)		
5.3.2. Приготовление блюда		
5.3.2.1. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи		
5.3.2.2. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда		
5.3.2.3. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда		

5.3.2.4. Мытье продуктов		
5.3.2.5. Чистка овощей		
5.3.2.6. Резание ножом		
5.3.2.7. Нарезание продуктов кубиками (кольцами/полукольцами)		
5.3.2.8. Натирание продуктов на тёрке		
5.3.2.9. Раскатывание теста		
5.3.2.10. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером/блендером)		
5.3.2.11. 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		
5.3.2.12. 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		
5.3.2.13. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время		
5.3.2.14. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи		
5.3.2.15. 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		
5.3.2.16. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба		
5.3.2.17. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря		
5.3.2.18. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки)		
5.4. Уход за вещами		
5.4.1. Стирка белья		
5.4.1.1. Подготовка вещей к стирке		
5.4.1.1.1. Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье), по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань), по назначению (постельное, кухонное белье, одежда), по предметам одежды (майки, брюки, рубашки, носки)		
5.4.1.1.2. Определение необходимости стирки		
5.4.1.2. Ручная стирка		
5.4.1.2.1. Наполнение емкости водой		
5.4.1.2.2. Знание (различение) моющих средств		
5.4.1.2.3. Выбор моющего средства		
5.4.1.2.4. Отмеривание необходимого количества моющего средства		
5.4.1.2.5. Замачивание белья		
5.4.1.2.6. Застирывание белья		
5.4.1.2.7. Полоскание белья		
5.4.1.2.8. Выжимание белья		
5.4.1.2.9. Вывешивание белья на просушку		
5.4.1.2.10. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке		
5.4.1.3. Машинная стирка		

5.4.1.3.1. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины		
5.4.1.3.2. Закладывание белья в машину		
5.4.1.3.3. Вынимание белья из машины		
5.4.1.3.4. Установка программы (температурного режима)		
5.4.1.3.5. Мытье (сушка) машины		
5.4.1.3.6. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке		
5.4.2. Глажение утюгом		
5.4.2.1. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора)		
5.4.2.2. Соблюдение последовательности действий при глажении белья		
5.4.3. Уход за одеждой		
5.4.3.1. Складывание вещей: постельного (кухонного) белья, предметов одежды		
5.4.3.2. Вывешивание одежды на «плечики»		
5.4.3.3. Чистка одежды		
5.4.3.4. Складывание зимних (летних) вещей на хранение		
5.4.4. Уход за обувью		
5.4.4.1. Определение необходимости чистки (мытья) обуви		
5.4.4.2. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви		
5.4.4.3. Знание (различение) средств для чистки обуви		
5.4.4.4. Выбор чистящего средства		
5.4.4.5. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви		
5.5. Уборка помещения и территории		
5.5.1. Уборка помещения		
5.5.1.1. Уборка мебели		
5.5.1.1.1. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора		
5.5.1.1.2. Вытирание поверхности мебели		
5.5.1.1.3. Чистка мягкой мебели		
5.5.1.1.4. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели		
5.5.1.2. Уборка пола		
5.5.1.2.1. Сметание мусора в определенное место		
5.5.1.2.2. Заметание мусора на совок		
5.5.1.2.3. Соблюдение последовательности действий при подметании пола		
5.5.1.2.4. Различение основных частей пылесоса		
5.5.1.2.5. Подготовка пылесоса к работе		
5.5.1.2.6. Чистка поверхности пылесосом		
5.5.1.2.7. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом		
5.5.1.2.8. Соблюдение последовательности действий при мытье пола		
5.5.1.3. Уборка стеклянных и зеркальных поверхностей		
5.5.1.3.1. Мытье стекла (зеркала)		
5.5.1.3.2. Соблюдение последовательности действий при мытье окна		
5.5.1.4. Мелкий ремонт		
5.5.1.4.1. Выполнение ремонтных работ		
5.5.2. Уборка территории		
5.5.2.1. Уборка бытового мусора		
5.5.2.2. Подметание территории		
5.5.2.3. Сгребание травы и листьев		
5.5.2.4. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега		
5.5.2.5. Уход за уборочным инвентарем		
6. Окружающий социальный мир		
6.1. Школа		
6.1.1. Узнавание (различение) помещений школы		
6.1.2. Знание назначения помещений школы		

6.1.3. Нахождение помещений школ		
6.1.4. Знание профессий людей, работающих в школе		
6.1.5. Соотнесение работника школы с его профессией		
6.1.6. Узнавание (различение) участков школьной территории		
6.1.7. Знание назначения участков школьной территории		
6.1.8. Знание (соблюдение) правил поведения на территории школы		
6.1.9. Узнавание (различение) зон класса		
6.1.10. Знание назначения зон класса		
6.1.11. Знание (соблюдение) распорядка школьного дня		
6.1.12. Узнавание (различение) школьных принадлежностей		
6.1.13. Знание назначения школьных принадлежностей		
6.1.14. Представление о себе как члене коллектива класса		
6.1.15. Знание положительных качеств человека		
6.1.16. Знание способов проявления дружеских отношений (чувств)		
6.1.17. Умение выражать свой интерес к другому человеку		
6.2. Предметы и материалы, изготовленные человеком		
6.2.1. Знание свойств бумаги (рвется, мнется, намокает)		
6.2.2. Узнавание (различение) видов бумаги (по плотности (альбомный лист, папиросная бумага, картон и др.), по фактуре (глянцевая, бархатная и др.); узнавание предметов, изготовленных из бумаги (салфетка, коробка, газета, книга и др.)		
6.2.3. Узнавание (различение) инструментов, с помощью которых работают с бумагой (ножницы, шило для бумаги, фигурный дырокол)		
6.2.4. Знание свойств дерева (прочность, твёрдость, плавает в воде, дает тепло, когда горит)		
6.2.5. Узнавание предметов, изготовленных из дерева (стол, полка, деревянные игрушки, двери и др.)		
6.2.6. Узнавание (различение) инструментов, с помощью которых обрабатывают дерево (молоток, пила, топор)		
6.2.7. Знание свойств стекла (прозрачность, хрупкость)		
6.2.8. Узнавание предметов, изготовленных из стекла (ваза, стакан, оконное стекло, очки и др.)		
6.2.9. Соблюдение правил безопасности при обращении с предметами, изготовленными из стекла		
6.2.10. Знание свойств резины (эластичность, непрозрачность, водонепроницаемость)		
6.2.11. Узнавание предметов, изготовленных из резины (резиновые перчатки, сапоги, игрушки и др.)		
6.2.12. Знание свойств металла (прочность, твёрдость – трудно сломать, тонет в воде)		
6.2.13. Узнавание предметов, изготовленных из металла (ведро, игла, кастрюля и др.)		
6.2.14. Знание свойств ткани (мягкая, мнется, намокает, рвётся)		
6.2.15. Узнавание предметов, изготовленных из ткани (одежда, скатерть, штора, покрывала, постельное бельё, обивка мебели и др.)		
6.2.16. Узнавание (различение) инструментов, с помощью которых работают с тканью (ножницы, игла)		
6.2.17. Знание свойств пластмассы (лёгкость, хрупкость)		
6.2.18. Узнавание предметов, изготовленных из пластмассы (бытовые приборы, предметы посуды, игрушки, фломастеры, контейнеры и т.д.)		
6.3. Предметы быта		
6.3.1. Узнавание (различение) электробытовых приборов: телевизор, утюг, лампа, вентилятор, обогреватель, микроволновая печь, тостер, блендер, электрический чайник, фен, кондиционер		
6.3.2. Знание назначения электроприборов		

6.3.3. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором		
6.3.4. Узнавание (различение) предметов мебели: стол, стул, диван, шкаф, полка, кресло, кровать, табурет, комод		
6.3.5. Знание назначения предметов мебели		
6.3.6. Различение видов мебели (кухонная, спальная, кабинетная и др.)		
6.3.7. Узнавание (различение) предметов посуды: тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож, кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож		
6.3.8. Знание назначения предметов посуды		
6.3.9. Узнавание (различение) кухонного инвентаря: терка, овощечистка, разделочная доска, дуршлаг, половник, открывалка		
6.3.10. Знание назначения кухонного инвентаря		
6.3.11. Узнавание (различение) предметов интерьера: светильник, зеркало, штора, скатерть, ваза, статуэтки, свечи		
6.3.12. Знание назначения предметов интерьера		
6.3.13. Узнавание (различение) светильников: люстра, бра, настольная лампа		
6.3.14. Узнавание (различение) часов: наручные, настенные, механические, электронные часы		
6.3.15. Узнавание (различение) частей часов: стрелки, циферблат		
6.3.16. Знание назначения часов (частей часов)		
6.4. Квартира, дом, двор		
6.4.1. Узнавание (различение) частей дома (стена, крыша, окно, дверь, потолок, пол)		
6.4.2. Узнавание (различение) типов домов (одноэтажный (многоэтажный), каменный (деревянный), городской (сельский, дачный) дом		
6.4.3. Узнавание (различение) мест общего пользования в доме (чердак, подвал, подъезд, лестничная площадка, лифт)		
6.4.4. Соблюдение правил при пользовании лифтом (ждать закрытия и открытия дверей, нажимать кнопку с номером нужного этажа, стоять во время движения лифта и др.)		
6.4.5. Соблюдение правил безопасности, поведения в местах общего пользования в доме: не заходить в лифт с незнакомым человеком, не залезать на чердак, не трогать провода и др.		
6.4.6. Соблюдение правил пользования мусоропроводом (домофоном, почтовым ящиком, кодовым замком)		
6.4.7. Узнавание (различение) помещений квартиры (комната (спальная, детская, гостиная), прихожая, кухня, ванная комната, санузел, балкон)		
6.4.8. Знание функционального назначения помещений квартиры		
6.4.9. Сообщение своего домашнего адреса (город, улица, номер дома, номер квартиры)		
6.4.10. Узнавание своего домашнего адреса (на слух, написанного)		
6.4.11. Написание своего домашнего адреса		
6.4.12. Узнавание (различение) частей территории двора (место для отдыха, игровая площадка, спортивная площадка, место для парковки автомобилей, место для сушки белья, место для выбивания ковров, место для контейнеров с мусором, газон)		
6.4.13. Соблюдение правил безопасности и поведения во дворе		
6.4.14. Знакомство с коммунальными удобствами в квартире		
6.4.15. Соблюдение правил безопасности и поведения во время аварийной ситуации в доме		
6.4.16. Узнавание (различение) вредных насекомых (муравьи, тараканы, клопы, вши), грызунов (крысы, мыши), живущих в доме		
6.4.17. Представление о вреде, который приносят вредные насекомые, мерах борьбы с ними		

6.4.18. Соблюдение правил поведения в чрезвычайной ситуации		
6.5. Город		
6.5.1. Узнавание (различение) элементов городской инфраструктуры (районы (Завеличье, Запсковье и др.), улицы (проспекты, переулки), площади (Октябрьская, Ленина и др.), здания, парки)		
6.5.2. Узнавание (различение), назначение зданий (кафе (ресторан), вокзал (аэропорт, железнодорожный, автовокзал, морской), службы помощи (банк, сберкасса, больница, поликлиника, парикмахерская, почта), магазин)		
6.5.3. Узнавание (различение) профессий (врач, продавец, кассир, повар, строитель, парикмахер, почтальон, работник химчистки, работник банка)		
6.5.4. Знание особенностей деятельности людей разных профессий		
6.5.5. Знание (соблюдение) правил поведения в общественных местах		
6.5.6. Узнавание (различение) частей территории улицы (проезжая часть, тротуар)		
6.5.7. Узнавание (различение) технических средств организации дорожного движения (дорожный знак («Пешеходный переход»), разметка («зебра»), светофор)		
6.5.8. Знание (соблюдение) правил перехода улицы		
6.5.9. Знание (соблюдение) правил поведения на улице		
6.5.10. Узнавание (различение) достопримечательностей своего города (например) (Кремль, Троицкий собор, Приказные палаты, памятник княгине Ольге, памятник героям-десантникам и др.)		
6.6. Транспорт		
6.6.1. Узнавание (различение) наземного транспорта (рельсовый, безрельсовый)		
6.6.2. Знание назначения наземного транспорта		
6.6.3. Узнавание (различение) составных частей транспортного средства		
6.6.4. Узнавание (различение) воздушного транспорта		
6.6.5. Знание назначения воздушного транспорта		
6.6.6. Узнавание (различение) составных частей транспортного средства		
6.6.7. Узнавание (различение) водного транспорта		
6.6.8. Знание назначения водного транспорта		
6.6.9. Узнавание (различение) составных частей транспортного средства		
6.6.10. Узнавание (различение) космического транспорта		
6.6.11. Знание назначения космического транспорта		
6.6.12. Узнавание (различение) составных частей транспортного средства		
6.6.13. Знание (называние) профессий людей, работающих на транспорте		
6.6.14. Соотнесение деятельности с профессией		
6.6.15. Узнавание (различение) общественного транспорта		
6.6.16. Знание (соблюдение) правил поведения в общественном транспорте		
6.6.17. Знание места посадки и высадки из автобуса		
6.6.18. Пользование общественным транспортом (посадка в автобус, покупка билета и др.)		
6.6.19. Узнавание (различение) специального транспорта (пожарная машина, скорая помощь, полицейская машина)		
6.6.20. Знание назначения специального транспорта		
6.6.21. Знание профессий людей, работающих на специальном транспорте		
6.6.22. Соотнесение деятельности с профессией		
6.7. Страна		
6.7.1. Знание названия государства, в котором мы живем		
6.7.2. Знание (узнавание) государственной символики (герб, флаг, гимн)		
6.7.3. Узнавание президента РФ (на фото, видео)		
6.7.4. Знание государственных праздников		
6.7.5. Знание названия столицы России		
6.7.6. Знание (узнавание) достопримечательностей столицы (Кремль,		

Красная площадь, Третьяковская Галерея, Большой театр) (на фото, видео)		
6.7.7. Знание названий городов России (Санкт-Петербург, Казань, Владивосток, Сочи и др.)		
6.7.8. Знание достопримечательностей городов России		
6.7.9. Знание прав и обязанностей гражданина России		
6.7.10. Знание (различение) документов, удостоверяющих личность гражданина России (паспорт, свидетельство о рождении)		
6.7.11. Знание некоторых значимых исторических событий России		
6.7.12. Знание выдающихся людей России		
6.7.13. Знание национальных особенностей стран мира (Япония, Китай, Франция, Англия, Голландия, Италия, США, Германия, Египет, Мексика)		
6.7.14. Знание выдающихся людей мира		
6.8. Традиции, обычаи		
6.8.1. Знание традиций и атрибутов праздников (Новый Год, День Победы, 8 марта, Масленица, 23 февраля, Пасха)		
6.8.2. Знание школьных традиций		
6.8.3. Знание символики и атрибутов православной церкви (храм, икона, крест, Библия, свеча, ангел)		
6.8.4. Знание нравственных традиций, принятых в православии		
6.8.5. Представление о религиях мира		
6.8.6. Знание общепринятых традиций на похоронах		

Уровни освоения (выполнения) действий/операций, сформированность представлений определенных программой предмета оцениваются в соответствии с действующим локальным актом школы.

Материально-техническое оснащение учебного предмета "Домоводство" предусматривает:

дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья.

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

Учебно-методическое обеспечение

1. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).
2. Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), вариант 2.
3. Елисеева Е.Н., Рудакова Е.А., Истомина О.В. Диагностический материал и методические рекомендации для проведения психолого- педагогического обследования детей с выраженным нарушением интеллекта, ТМНР при разработке СИПР, Псков, 2018
4. Интернет-ресурсы (по выбору учителя).

Елисеева Е.Н., Рудакова Е.А., Истомина О.В. Диагностический материал и методические рекомендации для проведения психолого-педагогического обследования детей с выраженным нарушением интеллекта, ТМНР при разработке СИПР, Псков, 2018

Диагностические пробы к учебному предмету «Домоводство».

Обращение с кухонным инвентарем.

Проба 1. Различение кухонного инвентаря

Цель: оценить умение различать предметы посуды для сервировки стола, приготовления пищи, кухонные принадлежности

Диагностический материал: тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка и нож, кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож, терка, разделочная доска, дуршлаг, открывалка, скалка или изображения кухонного инвентаря, картинки с изображением назначения кухонного инвентаря; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

1) Ребенок сидит (стоит). Педагог сидит (стоит) рядом с ребенком.
2) Педагог кладет на стол перед ребенком предметы посуды, предназначенные для сервировки стола и приготовления пищи или картинки с изображением предметов посуды, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Покажи тарелку (стакан, кружку, ложку, вилку, нож, кастрюлю, сковороду, чайник,)» / «Найди тарелку (стакан, кружку, ложку, вилку, нож, кастрюлю, сковороду, чайник)» / «Где тарелка (стакан, кружка, ложка, вилка, нож, кастрюля, сковорода, чайник)?» / «Посмотри на тарелку (стакан, кружку, ложку, вилку, нож, кастрюлю, сковороду, чайник)». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог показывает поочередно на предмет посуды (изображение предмета посуды) и предъявляет речевую инструкцию: «Назови» / «Что это?».

3) Педагог кладет на стол перед ребенком предметы посуды, предназначенные для сервировки стола и приготовления пищи или картинки с изображением предметов посуды, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Покажи посуду, из которой едят» / «Найди посуду, из которой едят» / «Где посуда, из которой едят» / «Посмотри на посуду, из которой едят». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови посуду, из которой едят»

4) Педагог привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Покажи посуду, в которой готовят еду» / «Найди посуду, в которой готовят еду» / «Где посуда, в которой готовят еду» / «Посмотри на посуду, в которой готовят еду».

5) Педагог кладет на стол перед ребенком кухонные принадлежности, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Покажи половник (нож, терку, разделочную доску, дуршлаг, открывалку, скалку)» / «Найди половник (нож, терку, разделочную доску, дуршлаг, открывалку, скалку)» / «Где половник (нож, терка, разделочная доска, дуршлаг, открывалка, скалка)?» / «Посмотри на половник (нож, терку, разделочную доску, дуршлаг, открывалку, скалку)». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог показывает поочередно кухонные принадлежности (изображение кухонных принадлежностей) и предъявляет речевую инструкцию: «Назови» / «Что это?».

б) Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением назначения кухонных принадлежностей, привлекает внимание ребенка, поочередно показывает кухонные принадлежности (изображение кухонных принадлежностей) и предъявляет речевую инструкцию: «Найди, для чего это нужно» / «Покажи, для чего это нужно».

*Проба проводится 1 раз

Оценка.

1 балла – при выполнении пробы ребенок различал предметы посуды, кухонные принадлежности (соотносил с названием, называл), различал предметы посуды для сервировки стола и для приготовления пищи, определял назначение кухонных принадлежностей

1 балл – при выполнении пробы ребенок допустил одну или несколько ошибок при различении предметов посуды и/или кухонных принадлежностей и/или различении предметов посуды для сервировки стола и/или для приготовления пищи, ошибался при определении назначения кухонных принадлежностей

Выбор из программного материала ожидаемого результата *различение предметов посуды для сервировки стола, для приготовления пищи*

/ *различение кухонных принадлежностей* в СИПР актуален при оценке 1 балл. При оценке 2 балла также актуален выбор в СИПР ожидаемого результата *различение предметов посуды для сервировки стола, для приготовления пищи / различение кухонных принадлежностей*, если в ЗБР обучающегося находится расширение представления о предметах посуды и кухонных принадлежностях

Проба 2. Различение чистой и грязной посуды, очищение остатков пищи с посуды Цель: оценить умение различать чистую и грязную посуду, очищать остатки пищи с посуды
Диагностический материал: чистая и грязная посуда (глубокая тарелка, маленький салатник, ложка, кружка), щетка с ручкой, емкость для пищевых отходов; картинки с изображением чистой и грязной посуды, щетки с ручкой, емкости для пищевых отходов; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит (стоит). Педагог сидит (стоит) рядом с ребенком.
- 2) Педагог кладет на стол перед ребенком чистую и грязную посуду или картинки с изображением чистой и грязной посуды, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Найди чистую (грязную) посуду» / «Покажи чистую (грязную) посуду» / «Где чистая (грязная) посуда?»
- 3) Педагог кладет на стол перед ребенком грязную посуду, щетка с ручкой, емкость для пищевых отходов, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Очисти посуду от остатков пищи».

*Проба проводится 1 раз

Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок различал чистую и грязную посуду, очищал грязную посуду от остатков пищи

1 балл – при выполнении пробы ребенок различал чистую и грязную посуду и/или очищал грязную посуду от остатков пищи, с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *различение чистой и грязной посуды / очищение остатков пищи с посуды* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Проба 3. Различение моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья и чистки посуды

Цель: оценить умение различать моющие средства, специальные приспособления для мытья и чистки посуды

Диагностический материал: моющие средства (сухие и жидкие), специальные приспособления для мытья и чистки посуды (щетка, поролоновая и металлизированная губки), картинки с изображением моющих средств, специальных приспособлений для мытья и чистки посуды; картинки с изображением назначения моющих средств и приспособлений для мытья и чистки посуды; пиктограммы

Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит (стоит). Педагог сидит (стоит) рядом с ребенком.
- 2) Педагог кладет на стол перед ребенком разные моющие средства, специальные приспособления для мытья и чистки посуды или картинки с их изображением, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение):

«Покажи (назови) моющие средства для посуды».

- 3) Педагог привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Покажи (покажи и назови) специальные приспособления для мытья и чистки посуды».

- 4) Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением назначения моющих средств и специальных приспособлений для мытья и чистки посуды, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Покажи (назови) назначение моющих средств», «Покажи (покажи и назови) назначение специальных приспособлений для мытья и чистки посуды».

*Проба проводится 1 раз

Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок различал моющие средства и специальные приспособления для мытья и чистки посуды, определял их назначение

1 балл – при выполнении пробы ребенок допустил одну или несколько ошибок при различении моющих средств и/или специальных приспособлений для мытья и чистки посуды и/или определении их назначения

Выбор из программного материала ожидаемого результата *различение моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Проба 4. Мытье посуды

Цель: оценить умение мыть и вытирать посуду

Диагностический материал: пробка для закрывания сливного отверстия раковины, жидкое моющее средство с дозатором, поролоновая губка, вафельное полотенце, набор грязной посуды (тарелка, кружка, ложка, вилка); картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит (стоит) рядом с раковиной. Педагог находится рядом с ребенком.
- 2) Педагог кладет на стол перед ребенком пробку для закрывания сливного отверстия раковины, жидкое моющее средство с дозатором, поролоновую губку, 2 вафельных полотенца (одно из них расстилает на столе), набор грязной посуды (тарелка, кружка, ложка, вилка), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Вымой и вытри посуду».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок закрыл пробкой сливное отверстие раковины, аккуратно сложил грязную посуду в раковину, налил воду и добавил необходимое количество моющего средства, протер предметы посуды губкой, ополоснул их под струей проточной воды и вытер полотенцем

1 балл – при выполнении пробы ребенок закрыл пробкой сливное отверстие раковины и/или сложил грязную посуду в таз и/или налил воду и/или добавил необходимое количество моющего средства и/или протер предметы посуды губкой и/или ополоснул их под струей проточной воды и/или вытер полотенцем, с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *замачивание посуды / протирание посуды губкой / ополаскивание посуды / сушка посуды / соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Проба 5. Обращение с бытовыми приборами

Цель: оценить умение обращаться с бытовыми приборами Диагностический материал: электробытовые приборы (микроволновая печь, блендер,

электрический чайник, миксер), сырое яйцо, продукт для измельчения, приготовленное блюдо для разогревания, картинка с изображением бытовых приборов (микроволновая печь, блендер, электрический чайник, миксер); картинка с изображением назначения электробытовых приборов, картинка с изображением правил техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами (что можно, что нельзя), карточки с изображениями действий при работе с бытовыми приборами; картинка, пиктограмма

Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит за столом. Педагог сидит (стоит) рядом с ребенком.
- 2) Педагог кладет на стол перед ребенком картинка с изображением электробытовых приборов (микроволновая печь, блендер, электрический чайник, миксер), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди микроволновую печь (блендер, электрический чайник, миксер) / «Покажи микроволновую печь (блендер, электрический чайник, миксер)» / «Где микроволновая печь (блендер, электрический чайник, миксер)?» / «Посмотри на микроволновую печь (блендер, электрический чайник, миксер)». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог показывает поочередно картинка с изображением электробытовых приборов и предъявляет речевую инструкцию: «Назови, что это».

3) Педагог кладет на стол перед ребенком картинка с изображением назначения электробытовых приборов, привлекает внимание ребенка, показывает поочередно картинка с изображением электробытовых приборов и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, для чего нужна микроволновая печь (блендер, электрический чайник, миксер)» / «Покажи, для чего нужна микроволновая печь (блендер, электрический чайник, миксер)» / «Посмотри, для чего нужна микроволновая печь (блендер, электрический чайник, миксер)». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог показывает поочередно картинка с изображением электробытовых приборов и предъявляет речевую инструкцию: «Назови, для чего нужна

микроволновая печь (блендер, электрический чайник, миксер)».

4) Педагог кладет на стол перед ребенком картинку с изображением правил техники безопасности при пользовании электробытовых приборов, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Найди, как (что) можно (нужно) делать».

5) Педагог кладет на стол перед ребенком карточки с изображением действий при работе с одним бытовым прибором, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Составь последовательность работы с электрическим чайником (блендером, микроволновой печью, миксером)».

6) Педагог кладет на стол перед ребенком электрический чайник, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Согрей чайник» / «Вскипяти воду в чайнике».

7) Педагог кладет на стол перед ребенком блендер, тарелку с продуктом, который можно измельчить, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Измельчи продукт (название продукта) с помощью блендера».

8) Педагог кладет на стол перед ребенком миксер, сырое яйцо, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Взбей яйцо миксером».

9) Педагог ставит на стол перед ребенком микроволновую печь, тарелку с приготовленным блюдом, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Подогрей еду».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок различал электробытовые приборы (микроволновую печь, блендер, электрический чайник, миксер), определял их назначение, ориентировался в правилах техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами, определял последовательность действий при работе с электробытовыми приборами, использовал бытовой прибор для решения практической задачи

1 балл – при выполнении пробы ребенок допустил одну или несколько ошибок при различении электробытовых приборов (микроволновая печь, блендер, электрический чайник, миксер), их назначении и/или в правилах техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами и /или определении последовательности действий при работе с электробытовыми приборами и/или решении практической задачи

Выбор из программного материала ожидаемого результата *различение бытовых приборов по назначению / знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором / соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовыми приборами* в СИПР актуален при оценке 1 балл. При оценке 2 балла также актуален выбор ожидаемого результата, если в ЗБР ребенка находится формирование умения обращаться с разными электробытовыми приборами, том числе мыть и хранить бытовые приборы.

Проба 6. Накрывание на стол

Цель: оценить умение сервировать стол

Диагностический материал: скатерть, предметы посуды (4 тарелки, 4 стакана), столовые приборы (4 ножа, 4 вилки), салфетки, солонка, ваза; стол для сервировки; картинка, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

1) Ребенок сидит (стоит). Педагог находится рядом с ребенком.

2) Педагог кладет на стол перед ребенком скатерть, предметы посуды (4 тарелки, 4 стакана), столовые приборы (4 ножа, 4 вилки), салфетки, солонку, вазу, привлекает внимание ребенка, указывает на стол для сервировки и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Накрой стол».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок накрыл стол скатертью, сервировал стол на 4 персоны (расставил предметы посуды, разложил столовые приборы, салфетки), поставил в центр стола солонку и вазу

1 балл – при выполнении пробы ребенок накрыл стол скатертью и/или сервировал стол на 4 персоны (расставил предметы посуды, разложил столовые приборы, салфетки) и/или поставил в центр стола солонку и/или вазу, с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды,*

раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд

в СИПР актуален при оценке 1 балл. При оценке 2 балла также актуален выбор в СИПР ожидаемого результата *соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд*, если в ЗБР обучающегося находится формирование умения сервировать стол с большим количеством разных предметов посуды, столовых приборов и т.п.

Покупки.

Проба 1. Планирование покупок и выбор места совершения покупок

Цель: оценить умение планировать покупки и выбирать место совершения покупок
Диагностический материал: картинки с изображением продуктов (хлеб, молоко, колбаса, яблоки, капуста, макароны), картинки с изображением магазинов, отделов магазинов; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит (стоит). Педагог сидит (стоит) рядом с ребенком.
- 2) Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением продуктов, картинки с изображением магазинов, привлекает внимание ребенка, поочередно показывает картинки с изображением продуктов и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, в каком магазине ты будешь покупать продукты» / «Покажи, в каком магазине ты будешь покупать продукты» / «В каком магазине ты будешь покупать продукты?» / «Посмотри, в каком магазине ты будешь покупать продукты».
- 3) Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением отделов магазинов, привлекает внимание ребенка, поочередно показывает картинки с изображением продуктов и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, в каком отделе магазина ты будешь покупать хлеб (молоко, колбасу, яблоки, капусту, макароны)» / «Покажи, в каком отделе магазина ты будешь покупать хлеб (молоко, колбасу, яблоки, капусту, макароны)» / «В каком отделе магазина ты будешь покупать хлеб (молоко, колбасу, яблоки, капусту, макароны)?» / «Посмотри, в каком отделе магазина ты будешь покупать хлеб (молоко, колбасу, яблоки, капусту, макароны)».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок, определил магазины, отделы магазина, в которых будет покупать продукты

1 балл – при выполнении пробы ребенок допустил одну или несколько ошибок в определении магазинов, отделов магазинов, в которых будет покупать продукты

Выбор из программного материала ожидаемого результата *планирование покупок / выбор места совершения покупок* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Проба 2. Ориентация в расположении отделов магазина, нахождение нужного товара в магазине

Цель: оценить умение ориентироваться в расположении отделов магазина, находить нужный товар в магазине

Диагностический материал: картинки с изображением продуктов (хлеб, молоко, колбаса, яблоки, капуста, макароны); картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит (стоит) в магазине, держит в руках картинки с изображением продуктов для покупки. Педагог стоит рядом с ребенком.
- 2) Педагог обращает внимание ребенка на картинку с изображением продукта (например, молоко) и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Найди отдел, где находятся молочные продукты».
- 3) После того как ребенок нашел отдел магазина, педагог предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Найди нужный продукт».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок находил отделы магазина для покупки продуктов, находил нужный товар в магазине

1 балл – при выполнении пробы ребенок находил отделы магазина для покупки продуктов и/или

находил нужный товар в магазине, с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *ориентация в расположении отделов магазина / нахождение нужного товара в магазине* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Проба 3. Взвешивание товара в магазине

Цель: оценить умение взвешивать товар

Диагностический материал: картинка с изображением 3 яблок Порядок проведения пробы:

1) Ребенок сидит (стоит) в отделе магазина, держит в руках картинку с изображением 3 яблок. Педагог стоит рядом с ребенком.

2) Педагог обращает внимание ребенка на картинку с изображением продукта и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Взвесь яблоки».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок положил продукт в пакет, выложил на весы, нажал нужную кнопку, приклеил ценник к пакету с продуктом

1 балл – при выполнении пробы ребенок положил продукт в пакет и/или выложил на весы и/или нажал нужную кнопку и/или приклеил ценник к пакету с продуктом, с помощью педагога Выбор из программного материала ожидаемого результата *соблюдать последовательность действий при взвешивании товара в магазине* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Проба 4. Расчет на кассе

Цель: оценить умение рассчитываться на кассе

Диагностический материал: купленные продукты, деньги (банковская карта), карта скидок, сумка для продуктов; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

1) Ребенок сидит (стоит) в магазине, рядом – корзина с продуктами. Педагог стоит рядом с ребенком.

2) Педагог обращает внимание ребенка на корзину с продуктами и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Рассчитайся за покупку» / «Оплати покупку».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок выложил товар на ленту, ожидал во время пробивания кассиром товара, передал деньги (банковскую карту), карту скидок кассиру, получил чек и сдачу, сложил покупки в сумку

1 балл – при выполнении пробы ребенок выложил товар на ленту и/или ожидал во время пробивания кассиром товара и/или передал деньги (банковскую карту) и/или карту скидок кассиру и/или получил чек и сдачу и/или сложил покупки в сумку, с помощью педагога Выбор из программного материала ожидаемого результата *соблюдать последовательность действий при расчете на кассе* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Проба 5. Раскладывание продуктов в места хранения

Цель: оценить умение раскладывать продукты в места хранения Диагностический материал: сумка с продуктами (хлеб, молоко, колбаса, яблоки, капуста, макароны), холодильник, хлебница, шкаф для хранения продуктов или картинки с изображением продуктов и мест хранения

Порядок проведения пробы:

1) Ребенок сидит (стоит) на учебной кухне. Педагог находится рядом с ребенком.

2) Педагог ставит на стол сумку с продуктами, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Разложи продукты по местам» / «Положи продукты на место».

3) Если при проведении пробы используют картинки с изображением продуктов и мест хранения, то ребенок соотносит картинки с изображением продуктов с картинками с изображением мест хранения продуктов.

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок вынул продукты из сумки и разложил их в места хранения или соотнес картинки с изображением продуктов с картинками с изображением мест хранения продуктов

1 балл – при выполнении пробы ребенок вынул продукты из сумки и/или разложил их в места хранения, с помощью педагога; допустил одну или несколько ошибок при соотнесении картинок с изображением продуктов с картинками с изображением мест хранения продуктов

Выбор из программного материала ожидаемого результата *раскладывание продуктов в места хранения* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Приготовление пищи. Продукты питания

Проба 1. Представление о напитках

Цель: оценить сформированность представления о напитках

Диагностический материал: напитки (вода, чай, сок, какао, компот, кофе), стаканы, картинки с изображением упаковок с напитками; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит за столом. Педагог сидит (стоит) рядом с ребенком.
- 2) Педагог ставит на стол перед ребенком стаканы с напитками (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе), привлекает внимание ребенка и предьявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди воду (чай, сок, какао, компот, кофе) / «Покажи воду (чай, сок, какао, кофе, компот)» / «Где вода (чай, сок, какао, компот, кофе)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предьявляет речевую инструкцию: «Определи и назови, что это».
- 3) Педагог кладет на стол картинки с изображением упаковок с напитками, привлекает внимание ребенка и предьявляет речевые инструкции, понятные ребенку (графическое изображение): «Найди воду (чай, сок, какао, кофе) / «Покажи воду (чай, сок, какао, кофе)» / «Где вода (чай, сок, какао, кофе)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог показывает поочередно картинки с изображением упаковок с напитками, предьявляет речевую инструкцию: «Назови, что это».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок различал напитки по внешнему виду, вкусу, запаху, различал упаковки с напитками

1 балл – при выполнении пробы ребенок допустил одну или несколько ошибок при различении напитков по внешнему виду и/или вкусу и/или запаху и/или при различении упаковок с напитками

Выбор из программного материала ожидаемого результата *представление о напитках* в СИПР актуален при оценке 1 балл. При оценке 2 балла также актуален выбор ожидаемого результата, если в ЗБР ребенка находится расширение представления о напитках.

Проба 2. Представление о молочных продуктах

Цель: оценить сформированность представления о молочных продуктах

Диагностический материал: молочные продукты (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое), стаканы, картинки с изображением молочных продуктов; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит за столом. Педагог сидит (стоит) рядом с ребенком.
- 2) Педагог ставит на стол перед ребенком стаканы с молочными продуктами (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое), привлекает внимание ребенка и предьявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди молоко (йогурт, творог, сметану, кефир, масло, мороженое) / «Покажи молоко (йогурт, творог, сметану, кефир, масло, мороженое)» / «Где молоко (йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предьявляет речевую инструкцию: «Определи и назови, что это».
- 3) Педагог кладет на стол картинки с изображением упаковок с молочными продуктами (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое), привлекает внимание ребенка и предьявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди молоко (йогурт, творог, сметану, кефир, масло, мороженое) / «Покажи молоко (йогурт, творог, сметану, кефир, масло, мороженое)» / «Где молоко (йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предьявляет речевую инструкцию: «Определи и назови, что это».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок различал молочные продукты по внешнему виду, вкусу, запаху, различал упаковки с молочными продуктами

1 балл – при выполнении пробы ребенок допустил одну или несколько ошибок при различении молочных продуктов по внешнему виду и/или вкусу и/или запаху и/или при различении упаковок с молочными продуктами

Выбор из программного материала ожидаемого результата *представление о молочных продуктах* в СИПР актуален при оценке 1 балл. При оценке 2 балла также актуален выбор ожидаемого результата, если в ЗБР ребенка находится расширение представления о молочных продуктах.

Проба 3. Представление о мясных продуктах

Цель: оценить сформированность представления о мясных продуктах

Диагностический материал: картинки с изображением мясных продуктов (колбаса, ветчина, мясо, сосиска, сарделька, котлета, фарш), картинки с изображением способов обработки (приготовления) мясных продуктов (предметы посуды для приготовления еды), картинки с изображением правил хранения мясных продуктов; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит за столом. Педагог сидит (стоит) рядом с ребенком.
- 2) Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением мясных продуктов (колбаса, ветчина, мясо, сосиска, сарделька, котлета, фарш), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди колбасу (ветчину, мясо, сосиску, сардельку, котлету, фарш) / «Покажи колбасу (ветчину, мясо, сосиску, сардельку, котлету, фарш)» / «Где колбаса (ветчина, мясо, сосиска, сарделька, котлета, фарш)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог поочередно показывает картинки с изображением мясных продуктов и предъявляет речевую инструкцию: «Назови, что это».
- 3) Педагог предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Найди мясные продукты, готовые к употреблению (требующие приготовления) / «Покажи мясные продукты, готовые к употреблению (требующие приготовления)» / «Где мясные продукты, готовые к употреблению (требующие приготовления)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови мясные продукты, готовые к употреблению (требующие приготовления)».
- 4) Педагог кладет на стол картинки с изображением способов обработки (приготовления) мясных продуктов (предметы посуды для приготовления еды), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, в чем готовят мясо (сосиску, сардельку, котлету, фарш)» / «Покажи, в чем готовят мясо (сосиску, сардельку, котлету, фарш)». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови, в чем готовят мясо (сосиску, сардельку, котлету, фарш)».
- 5) Педагог кладет на стол картинки с изображением мест хранения продуктов, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, где хранят колбасу (ветчину, мясо, сосиски, сардельки, котлеты, фарш)» / «Покажи, где хранят колбасу (ветчину, мясо, сосиску, сардельку, котлету, фарш)» / «Где хранят колбасу (ветчину, мясо, сосиски, сардельки, котлеты, фарш)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови, где хранят колбасу (ветчину, мясо, сосиски, сардельки, котлеты, фарш)».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок различал мясные продукты, различал мясные продукты, готовые к употреблению и требующие приготовления; определял способы обработки мясных продуктов, места хранения

1 балл – при выполнении пробы ребенок допустил одну или несколько ошибок при различении мясных продуктов и/или различении мясных продуктов, готовых к употреблению и/или требующих приготовления и/или определении способов обработки мясных продуктов и/или места хранения

Выбор из программного материала ожидаемого результата *представление о мясных продуктах* в СИПР актуален при оценке 1 балл. При оценке 2 балла также актуален выбор ожидаемого результата, если в ЗБР ребенка находится расширение представления о мясных продуктах.

Проба 4. Представление о рыбных продуктах

Цель: оценить сформированность представления о рыбных продуктах

Диагностический материал: картинки с изображением рыбных продуктов (крабовые палочки, консервы, рыба, краб, креветка, рыбная котлета, рыбный фарш), картинки с изображением способов обработки (приготовления) мясных продуктов (предметы посуды для приготовления еды), картинки с изображением правил хранения мясных продуктов; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит за столом. Педагог сидит (стоит) рядом с ребенком.
- 2) Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением рыбных продуктов (крабовые палочки, консервы, рыба, краб, креветка, рыбная котлета, рыбный фарш), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди

крабовые палочки (консервы, рыбу, краба, креветку, рыбную котлету, рыбный фарш) / «Покажи крабовые палочки (консервы, рыбу, краба, креветку, рыбную котлету, рыбный фарш)» / «Где крабовые палочки (консервы, рыба, краб, креветка, рыбная котлета, рыбный фарш)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог поочередно показывает картинки с изображением рыбных продуктов и предъявляет речевую инструкцию: «Назови, что это».

3) Педагог предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Найди рыбные продукты, готовые к употреблению (требующие приготовления) / «Покажи рыбные продукты, готовые к употреблению (требующие приготовления)» / «Где рыбные продукты, готовые к употреблению (требующие приготовления)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови рыбные продукты, готовые к употреблению (требующие приготовления)».

4) Педагог кладет на стол картинки с изображением способов обработки (приготовления) рыбных продуктов (предметы посуды для приготовления еды), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, в чем готовят крабовые палочки (консервы, рыбу, краба, креветку, рыбную котлету, рыбный фарш)» / «Покажи, в чем готовят крабовые палочки (консервы, рыбу, краба, креветку, рыбную котлету, рыбный фарш)» / «Посмотри, в чем готовят крабовые палочки (консервы, рыбу, краба, креветку, рыбную котлету, рыбный фарш)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови, в чем готовят крабовые палочки (консервы, рыбу, краба, креветку, рыбную котлету, рыбный фарш)».

5) Педагог кладет на стол картинки с изображением мест хранения продуктов, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, где хранят крабовые палочки (консервы, рыбу, краба, креветки, рыбные котлеты, рыбный фарш)» / «Покажи, где хранят крабовые палочки (консервы, рыбу, краба, креветки, рыбные котлеты, рыбный фарш)» / «Где хранят крабовые палочки (консервы, рыбу, краба, креветку, рыбные котлеты, рыбный фарш)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови, где хранят крабовые палочки (консервы, рыбу, краба, креветки, рыбные котлеты, рыбный фарш)».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок различал рыбные продукты, различал рыбные продукты, готовые к употреблению и требующие приготовления; определял способы обработки рыбных продуктов, места хранения

1 балл – при выполнении пробы ребенок допустил одну или несколько ошибок при различении рыбных продуктов и/или различении рыбных продуктов, готовых к употреблению и/или требующих приготовления и/или определении способов обработки рыбных продуктов и/или места хранения

Выбор из программного материала ожидаемого результата *представление о рыбных продуктах* в СИПР актуален при оценке 1 балл. При оценке 2 балла также актуален выбор ожидаемого результата, если в ЗБР ребенка находится расширение представления о рыбных продуктах.

Проба 5. Представление о мучных изделиях

Цель: оценить сформированность представления о мучных изделиях

Диагностический материал: картинки с изображением мучных изделий (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари, макароны, вермишель, рожки), картинки с изображением способов обработки (приготовления) мучных изделий (предметы посуды для приготовления еды), картинки с изображением правил хранения мучных изделий; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

1) Ребенок сидит за столом. Педагог сидит (стоит) рядом с ребенком.

2) Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением мучных изделий (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари, макароны, вермишель, рожки), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди хлеб (батон, пирожок, булочку, сушки, баранки, сухари, макароны, вермишель, рожки) / «Покажи хлеб (батон, пирожок, булочку, сушки, баранки, сухари, макароны, вермишель, рожки)» / «Где хлеб (батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари, макароны, вермишель, рожки)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог поочередно показывает картинки с изображением мучных изделий и предъявляет речевую инструкцию: «Назови, что это».

3) Педагог предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Найди мучные изделия,

готовые к употреблению (требующие приготовления) / «Покажи мучные изделия, готовые к употреблению (требующие приготовления)» / «Где мучные изделия, готовые к употреблению (требующие приготовления)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови мучные изделия, готовые к употреблению (требующие приготовления)».

4) Педагог кладет на стол картинки с изображением способов обработки (приготовления) мучных изделий (предметы посуды для приготовления еды), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, в чем готовят макароны (вермишель, рожки)» / «Покажи, в чем готовят макароны (вермишель, рожки)» / «В чем готовят макароны (вермишель, рожки)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови, в чем готовят макароны (вермишель, рожки)».

5) Педагог кладет на стол картинки с изображением мест хранения продуктов, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, где хранят хлеб (батон, пирожок, булочку, сушки, баранки, сухари, макароны, вермишель, рожки)» / «Покажи, где хранят хлеб (батон, пирожок, булочку, сушки, баранки, сухари, макароны, вермишель, рожки)» / «Где хранят хлеб (батон, пирожок, булочку, сушки, баранки, сухари, макароны, вермишель, рожки)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови, где хранят хлеб (батон, пирожок, булочку, сушки, баранки, сухари, макароны, вермишель, рожки)».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок различал мучные изделия, различал мучные изделия, готовые к употреблению и требующие приготовления; определял способы обработки мучных изделий, места хранения

1 балл – при выполнении пробы ребенок допустил одну или несколько ошибок при различении мучных изделий и/или различении мучных изделий, готовых к употреблению и/или требующих приготовления и/или определении способов обработки мучных изделий и/или места хранения Выбор из программного материала ожидаемого результата *представление о мучных изделиях* в СИПР актуален при оценке 1 балл. При оценке 2 балла также актуален выбор ожидаемого результата, если в ЗБР ребенка находится расширение представления о мучных изделиях.

Проба 6. Представление о кондитерских изделиях

Цель: оценить сформированность представления о кондитерских изделиях

Диагностический материал: картинки с изображением кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад), картинки с изображением правил хранения мучных изделий; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

1) Ребенок сидит за столом. Педагог сидит (стоит) рядом с ребенком.

2) Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди торт (печенье, пирожное, конфету, шоколад) / «Покажи торт (печенье, пирожное, конфету, шоколад)» / «Где торт (печенье, пирожное, конфета, шоколад)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог поочередно показывает картинки с изображением кондитерских изделий и предъявляет речевую инструкцию: «Назови, что это».

3) Педагог кладет на стол картинки с изображением мест хранения продуктов, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, где хранят торт (печенье, пирожное, конфеты, шоколад)» / «Покажи, где хранят торт (печенье, пирожное, конфеты, шоколад)» / «Где хранят торт (печенье, пирожное, конфеты, шоколад)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови, где хранят торт (печенье, пирожное, конфеты, шоколад)».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок различал кондитерские изделия, определял места хранения кондитерских изделий

1 балл – при выполнении пробы ребенок допустил одну или несколько ошибок при различении кондитерских изделий и/или определении мест хранения кондитерских изделий

Выбор из программного материала ожидаемого результата *представление о кондитерских изделиях* в СИПР актуален при оценке 1 балл. При оценке 2 балла также актуален выбор ожидаемого результата, если в ЗБР ребенка находится расширение представления о кондитерских изделиях.

Проба 7. Представление о крупах и бобовых

Цель: оценить сформированность представления о крупах и бобовых

Диагностический материал: картинки с изображением круп и бобовых (консервированные фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох, бобы, греча, рис, пшено), картинки с изображением способов обработки (приготовления) круп (предметы посуды для приготовления еды), картинки с изображением правил хранения круп и бобовых; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит за столом. Педагог сидит (стоит) рядом с ребенком.
- 2) Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением круп и бобовых (консервированные фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох, бобы, греча, рис, пшено), привлекает внимание ребенка и предьявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди консервированную фасоль (консервированную кукурузу, консервированный горошек, свежий горох, бобы, гречу, рис, пшено) / «Покажи консервированную фасоль (консервированную кукурузу, консервированный горошек, свежий горох, бобы, гречу, рис, пшено)» / «Где консервированная фасоль (консервированная кукуруза, консервированный горошек, свежий горох, бобы, греча, рис, пшено)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог поочередно показывает картинки с изображением круп и бобовых и предьявляет речевую инструкцию: «Назови, что это».
- 3) Педагог предьявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Найди крупы (бобовые), готовые к употреблению (требующие приготовления) / «Покажи крупы (бобовые), готовые к употреблению (требующие приготовления)» / «Где крупы (бобовые), готовые к употреблению (требующие приготовления)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предьявляет речевую инструкцию: «Назови крупы и бобовые, готовые к употреблению (требующие приготовления)».
- 4) Педагог кладет на стол картинки с изображением способов обработки (приготовления) круп и бобовых (предметы посуды для приготовления), привлекает внимание ребенка и предьявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, в чем готовят бобы (гречу, рис, пшено)» / «Покажи, в чем готовят бобы (гречу, рис, пшено)» / «В чем готовят бобы (гречу, рис, пшено)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предьявляет речевую инструкцию: «Назови, в чем готовят бобы (гречу, рис, пшено)».
- 5) Педагог кладет на стол картинки с изображением мест хранения продуктов, привлекает внимание ребенка и предьявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, где хранят консервированную фасоль (консервированную кукурузу, консервированный горошек, свежий горох, бобы, гречу, рис, пшено)» / «Покажи, где хранят консервированную фасоль (консервированную кукурузу, консервированный горошек, свежий горох, бобы, гречу, рис, пшено)» / «Где хранят консервированную фасоль (консервированную кукурузу, консервированный горошек, свежий горох, бобы, гречу, рис, пшено)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предьявляет речевую инструкцию: «Назови, где хранят консервированную фасоль (консервированную кукурузу, консервированный горошек, свежий горох, бобы, гречу, рис, пшено)».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок различал крупы и бобовые, различал крупы и бобовые, готовые к употреблению и требующие приготовления; определял способы обработки круп и бобовых, места хранения

1 балл – при выполнении пробы ребенок допустил одну или несколько ошибок при различении круп и бобовых и/или различении круп и бобовых, готовых к употреблению и/или требующих приготовления и/или определении способов обработки круп и бобовых и/или места хранения Выбор из программного материала ожидаемого результата *представление о крупах и бобовых* в СИПР актуален при оценке 1 балл. При оценке 2 балла также актуален выбор ожидаемого результата, если в ЗБР ребенка находится расширение представления о крупах и бобовых изделиях.

Приготовление пищи.

Проба 1. Знание правил гигиены при приготовлении пищи

Цель: оценить знание правил гигиены при приготовлении пищи

Диагностический материал: картинки с изображением правил гигиены при приготовлении пищи; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

1) Ребенок сидит за столом. Педагог сидит (стоит) рядом с ребенком.
2) Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением правил гигиены при приготовлении пищи, привлекает внимание ребенка и предьявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, что нужно соблюдать при приготовлении пищи» / «Покажи, что нужно соблюдать при приготовлении пищи». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предьявляет речевую инструкцию: «Скажи, какие правила нужно соблюдать при приготовлении пищи».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок определил (назвал) правила гигиены при приготовлении пищи

1 балл – при выполнении пробы ребенок допустил одну или несколько ошибок при определении (назывании) правил гигиены при приготовлении пищи

Выбор из программного материала ожидаемого результата *знание правил гигиены при приготовлении пищи* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Проба 2. Выбор продуктов и инвентаря, необходимого для приготовления блюда

Цель: оценить умение выбирать продукты и инвентарь для приготовления бутерброда с маслом и сыром и яичницы

Диагностический материал: картинки с изображением продуктов (батон, масло, сыр, яйца, соль, растительное масло, колбаса, свекла), картинки с изображением предметов посуды (тарелка, ложка, кастрюля, сковорода, заварочный чайник) и кухонного инвентаря (лопатка, венчик, нож, разделочная доска, безопасный нож, половник); картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

1) Ребенок сидит за столом. Педагог сидит (стоит) рядом с ребенком.
2) Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением продуктов (батон, масло, сыр, яйца, соль, растительное масло, колбаса, свекла), привлекает внимание ребенка и предьявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Выбери продукты для приготовления бутерброда с маслом и сыром (яичницы)». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предьявляет речевую инструкцию: «Назови продукты, которые нужны для приготовления бутерброда с маслом и сыром (яичницы)».

3) Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением предметов посуды (тарелка, ложка, кастрюля, сковорода, заварочный чайник) и кухонного инвентаря (лопатка, венчик, нож, разделочная доска, безопасный нож, половник), привлекает внимание ребенка и предьявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Выбери инвентарь для приготовления бутерброда с маслом и сыром (яичницы)». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предьявляет речевую инструкцию: «Назови кухонный инвентарь, который нужен для приготовления бутерброда с маслом и сыром (яичницы)».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок выбрал продукты и инвентарь для приготовления бутерброда с маслом и сыром и яичницы

1 балл – при выполнении пробы ребенок допустил одну или несколько ошибок при выборе продуктов и/или инвентаря для приготовления бутерброда с маслом и сыром и/или яичницы

Выбор из программного материала ожидаемого результата *выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда / выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Проба 3. Обработка продуктов

Цель: оценить умение мыть продукты, чистить овощи, нарезать продукт кольцами, полукольцами и натирать на терке

Диагностический материал: продукты (огурец), нож, разделочная доска, овощечистка, терка, емкость для очистков; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит за столом. Педагог сидит (стоит) рядом с ребенком.
- 2) Педагог кладет на стол перед ребенком огурец, нож, разделочную доску, овощечистку, терку, емкость для очистков, привлекает внимание ребенка и предьявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Вымой огурец и очисти его».
- 3) Педагог привлекает внимание ребенка и предьявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Разрежь огурец пополам (на две части)».
- 4) Педагог кладет перед ребенком половину огурца и предьявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Нарежь огурец кольцами (полукольцами)».
- 5) Педагог кладет перед ребенком половину огурца и предьявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Натри огурец на терке».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок вымыл огурец, очистил овощечисткой, нарезал кольцами и полукольцами, натер на терке

1 балл – при выполнении пробы ребенок вымыл огурец и/или очистил овощечисткой и/или нарезал кольцами и/или полукольцами и/или натер на терке, с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *мытьё продуктов / чистка овощей / нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцам) / натирание продуктов на терке* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Проба 4. Варка продукта

Цель: оценить умение варить яйца

Диагностический материал: сырое яйцо, кастрюля, ложка с длинной ручкой, тарелка

Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит за столом на учебной кухне. Педагог сидит (стоит) рядом с ребенком.
- 2) Педагог кладет на стол перед ребенком сырое яйцо, кастрюлю, ложку с длинной ручкой, тарелку, привлекает внимание ребенка и предьявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Свари яйцо».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок вымыл яйцо, включил электрическую плиту, набрал воды в кастрюлю, положил яйцо в воду, поставил кастрюлю на конфорку, установил таймер на определенное время, по сигналу таймера выключил электрическую плиту, вынул яйцо из кастрюли

1 балл – при выполнении пробы ребенок вымыл яйцо и/или включил электрическую плиту и/или набрал воды в кастрюлю и/или положил яйцо в воду и/или поставил кастрюлю на конфорку и/или установил таймер на определенное время и/или по сигналу таймера выключил электрическую плиту и/или вынул яйцо из кастрюли, с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *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* в СИПР актуален при оценке 1 балл. При оценке 2 балла актуален выбор в СИПР ожидаемого результата *соблюдение последовательности действий при жарке продукта* и других ожидаемых результатов, направленных на формирование умения готовить пищу.

Уборка помещения и территории.

Уборка помещения.

Проба 1. Уборка с поверхности стола мусора, вытирание поверхности стола

Цель: оценить умение убирать мусор со стола, вытирать поверхность стола Диагностический материал: поверхность стола с остатками еды и мусора, щетка с ручкой, емкость для мусора, 2 тряпки, таз; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит (стоит). Педагог находится рядом с ребенком. В помещении стоит стол с остатками еды и мусора.
- 2) Педагог кладет на стол перед ребенком щетку с ручкой, 2 тряпки, ставит емкость для мусора и таз с теплой водой, привлекает внимание ребенка, указывает на стол с остатками еды и мусора и предьявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Вытри стол» / «Убери со стола».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок смел щеткой остатки еды и мусора в емкость для мусора, намочил и отжал тряпку, вытер поверхность стола влажной тряпкой, затем сухой тряпкой

1 балл – при выполнении пробы ребенок смел щеткой остатки еды и мусора в емкость для мусора и/или намочил /или отжал тряпку и/или вытер поверхность стола влажной и/или сухой тряпкой, с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *уборка с поверхности стола остатков еды и мусора / вытирание поверхности мебели* в СИПР актуален при оценке 1 балл. При оценке 2 балла актуален выбор в СИПР ожидаемый результат *вытирание поверхности мебели*, если в ЗБР обучающегося находится формирование умения вытирать поверхности предметов мебели.

Проба 2. Мытье поверхностей мебели

Цель: оценить умение мыть поверхности мебели

Диагностический материал: таз, моющее средство с дозатором, 2 тряпки, полка с предметами интерьера (ваза, рамка с фотографией, статуэтка, книга), наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы); картинки, пиктограммы Порядок проведения пробы:

1) Ребенок сидит (стоит). Педагог находится рядом с ребенком.

2) Педагог кладет на стол перед ребенком таз, моющее средство с дозатором, 2 тряпки, привлекает внимание ребенка к полке с предметами интерьера (ваза, рамка с фотографией, статуэтка, книга) и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Вытри полку».

При необходимости педагог ориентирует ребенка на наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы).

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок наполнил таз водой, добавил моющее средство в воду, убрал предметы с полки, вытер поверхность полки, вытер предметы интерьера, разложил предметы интерьера по местам, вылил использованную воду, ориентировался на наглядно представленный алгоритм действий

1 балл – при выполнении пробы ребенок, наполнил таз водой и/или добавил моющее средство в воду и/или убрал предметы с полки и/или вытер поверхность полки и/или вытер предметы интерьера и/или разложил предметы интерьера по местам и/или вылил использованную воду и/или соблюдал последовательность действий с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *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* в СИПР актуален при оценке 1 балл. Педагог оценивает выполнение ребенком отдельных действий последовательности и, в случае необходимости, выбирает в СИПР соответствующие ожидаемые результаты.

Проба 3. Подметание пола

Цель: оценить умение подметать пол

Диагностический материал: наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы), урна для мусора, совок, веник (щетка с длинной ручкой, швабра), поверхность пола с крупным и мелким мусором; картинки, пиктограммы Порядок проведения пробы:

1) Ребенок сидит (стоит). Педагог находится рядом с ребенком. На полу крупный и мелкий мусор.

2) Педагог достает совок, веник (щетку с длинной ручкой или швабру), привлекает внимание ребенка к мусору на полу и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение):

«Подмети пол».

При необходимости педагог ориентирует ребенка на наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы).

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок смел мусор в определенное место, замел мусор на совок, высыпал мусор в урну, ориентировался на наглядно представленный алгоритм действий 1 балл – при выполнении пробы ребенок смел мусор в определенное место и/или замел мусор на совок и/или высыпал мусор в урну и/или соблюдал алгоритм действий с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заматывание мусора на совок, высыпание мусора в урну* в СИПР актуален при оценке 1 балл. Педагог оценивает выполнение ребенком отдельных действий последовательности и, в случае необходимости, выбирает в СИПР соответствующие ожидаемые результаты.

Проба 4. Различение основных частей пылесоса и подготовка пылесоса к работе

Цель: оценить умение различать основные части пылесоса (кнопки (включение/выключение пылесоса, уборка шнура), регулятор мощности, съёмные детали (щётки-насадки, труба, мешок для сбора мусора))

Диагностический материал: пылесос, картинки с изображением частей пылесоса, картинки с изображением назначения частей пылесоса, наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, картинки, пиктограммы); картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит (стоит). Педагог находится рядом с ребенком.
- 2) Педагог привлекает внимание ребенка, указывает на пылесос (или предъявляет картинку с изображением пылесоса), и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Покажи кнопку включения/выключения пылесоса (кнопку уборки шнура, регулятор мощности, съёмные детали - щётки-насадки, труба, мешок для сбора мусора)» / «Найди кнопку включения/выключения пылесоса (кнопку уборки шнура, регулятор мощности, съёмные детали - щётки-насадки, труба, мешок для сбора мусора)» / «Где кнопка включения/выключения пылесоса (кнопка уборки шнура, регулятор мощности, съёмные детали - щётки-насадки, труба, мешок для сбора мусора)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог указывает поочередно на части пылесоса (показывает поочередно картинки с изображением частей пылесоса) и предъявляет речевую инструкцию: «Назови» / «Что это?».
- 3) Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением назначения частей пылесоса, привлекает внимание ребенка, поочередно указывает на части пылесоса (показывает изображение частей пылесоса) и предъявляет речевую инструкцию: «Найди, для чего это нужно» / «Покажи, для чего это нужно».
- 4) Педагог кладет на стол перед ребенком разобранный пылесос (съёмные части пылесоса), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию: «Собери пылесос» / «Подготовь пылесос к работе».
- 5) При необходимости педагог ориентирует ребенка на наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы).

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок различал составные части пылесоса (кнопки (включение/выключение пылесоса, уборка шнура), регулятор мощности, съёмные детали (щётки-насадки, труба, мешок для сбора мусора), определял их назначение, подготовил пылесос к работе (собрал пылесос), ориентировался на наглядно представленный алгоритм действий при подготовке пылесоса к работе

1 балл – при выполнении пробы ребенок допустил одну или несколько ошибок при различении составных частей пылесоса, определении их назначения, подготовил пылесос к работе (собрал пылесос) с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *узнавание (различение) составных частей пылесоса / подготовка пылесоса к работе* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Проба 5. Уборка пылесосом

Цель: оценить умение работать с пылесосом во время уборки

Диагностический материал: наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы), пылесос, поверхность для уборки (ковер); картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит (стоит). Педагог находится рядом с ребенком. На полу ковер.
- 2) Педагог приносит готовый к работе пылесос, привлекает внимание ребенка к мусору на полу и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Почисти ковер». При необходимости педагог ориентирует ребенка на наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные

картинки или пиктограммы).

*Проба проводится 1 раз

Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок установил регулятор мощности, включил пылесос (вставил вилку в розетку, нажал кнопку включения), почистил поверхность ковра, выключил пылесос (повернул рычаг, нажал кнопку, вынул вилку из розетки), отсоединил съемные детали пылесоса, ориентировался на наглядно представленный алгоритм действий

1 балл – при выполнении пробы ребенок установил регулятор мощности и/или включил пылесос (вставил вилку в розетку, нажал кнопку включения) и/или почистил поверхность ковра и/или выключил пылесос (повернул рычаг, нажал кнопку, вынул вилку из розетки) и/или отсоединил съемные детали пылесоса и/или соблюдал алгоритм действий с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *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* в СИПР актуален при оценке 1 балл. Педагог оценивает выполнение ребенком отдельных действий последовательности и, в случае необходимости, выбирает в СИПР соответствующие ожидаемые результаты.

Проба 6. Мытье пола

Цель: оценить умение мыть пол

Диагностический материал: наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы), ведро, тряпка для мытья пола, моющее средство с дозатором; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит (стоит). Педагог находится рядом с ребенком.
- 2) Педагог приносит ведро, тряпку для мытья пола, моющее средство, обращает внимание ребенка на отмеченный участок поверхности пола, который ребенок будет мыть, и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Помой пол».

При необходимости педагог ориентирует ребенка на наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы).

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок наполнил ведро водой, добавил необходимое количество моющего средства в воду, намочил и отжал тряпку, вымыл пол руками (перемещаясь вперед спиной, не отрывая тряпку от пола и двигая её перед собой из стороны в сторону), вылил использованную воду, прополоскал тряпку, вывесил тряпку на просушивание, ориентировался на наглядно представленный алгоритм действий

1 балл – при выполнении пробы ребенок, ориентируясь на наглядно представленный алгоритм действий, наполнил ведро водой и/или добавил необходимое количество моющего средства в воду и/или намочил и отжал тряпку и/или вымыл пол руками (перемещаясь вперед спиной, не отрывая тряпку от пола и двигая её перед собой из стороны в сторону) и/или вылил использованную воду и/или прополоскал тряпку и/или вывесил тряпку на просушивание и/или соблюдал алгоритм действий с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *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* в СИПР актуален при оценке 1 балл. Педагог оценивает выполнение ребенком отдельных действий последовательности и, в случае необходимости, выбирает в СИПР соответствующие ожидаемые результаты.

Проба 7. Мытье окна

Цель: оценить умение мыть окно

Диагностический материал: наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы), таз, тряпки для мытья окна, моющее средство с дозатором; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит (стоит). Педагог находится рядом с ребенком.
- 2) Педагог приносит таз, тряпки для мытья окна, моющее средство, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Помой окно». При необходимости педагог ориентирует ребенка на наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы).

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок наполнил таз водой, добавил необходимое количество моющего средства в воду, вымыл раму, вытер раму, вылил использованную воду, прополоскал тряпку, наполнил таз водой, добавил необходимое количество моющего средства в воду, вымыл стекла (сначала со стороны комнаты, затем со стороны улицы), вытер стекла, вылил использованную воду, прополоскал тряпки, вывесил тряпки на просушивание, ориентировался на наглядно представленный алгоритм действий

1 балл – при выполнении пробы ребенок наполнил таз водой и/или добавил необходимое количество моющего средства в воду и/или вымыл раму и/или вытер раму и/или вылил использованную воду и/или прополоскал тряпку и/или наполнил таз водой и/или добавил необходимое количество моющего средства в воду и/или вымыл стекла (сначала со стороны комнаты, затем со стороны улицы) и/или вытер стекла и/или вылил использованную воду и/или прополоскал тряпки и/или вывесил тряпки на просушивание и/или соблюдал алгоритм действий с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды* в СИПР актуален при оценке 1 балл. Педагог оценивает выполнение ребенком отдельных действий последовательности и, в случае необходимости, выбирает в СИПР соответствующие ожидаемые результаты.

Уборка территории.

Проба 1. Уборка бытового мусора на улице

Цель: оценить умение убирать бытовой мусор на улице Диагностический материал: ведро для мусора, перчатки, заградительная лента Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок стоит на территории школьного двора. Педагог находится рядом с ребенком.
- 2) Педагог дает ребенку перчатки, ведро для мусора, привлекает внимание ребенка к обозначенному участку уборки и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Собери мусор» / «Убери мусор».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок надел перчатки, собрал руками мусор в ведро, высыпал мусор в специальный контейнер для мусора

1 балл – при выполнении пробы ребенок надел перчатки и/или собрал руками мусор в ведро и/или высыпал мусор в специальный контейнер для мусора, с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *уборка бытового мусора* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Проба 2. Подметание территории

Цель: оценить умение подметать территорию

Диагностический материал: метла, перчатки, заградительная лента, лопата, ведро для мусора; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

Желательно проводить пробу после уборки бытового мусора на обозначенном участке территории.

- 1) Ребенок стоит на территории школьного двора. Педагог находится рядом с ребенком.
- 2) Педагог дает ребенку перчатки и метлу, привлекает внимание ребенка к обозначенному участку уборки и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Подмети».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок подмет обозначенный участок территории (прижимал метлу к асфальту, с той же силой проводил ею по асфальту, делал серию взмахов), смел мусор в кучу, убрал мусор лопатой в ведро, высыпал мусор в специальный контейнер (яму)

1 балл – при выполнении пробы ребенок подмел обозначенный участок территории (прижимал метлу к асфальту, с той же силой проводил ею по асфальту, делал серию взмахов) и/или смел мусор в кучу и/или убрал мусор лопатой в ведро и/или высыпал мусор в специальный контейнер (яму), с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *подметание территории* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Проба 3. Сгребание листьев и травы

Цель: оценить умение сгребать листья и траву

Диагностический материал: грабли, перчатки, ведро для мусора, заградительная лента; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

1) Ребенок стоит на территории школьного двора. Педагог находится рядом с ребенком.
2) Педагог дает ребенку перчатки, грабли, ведро для мусора, привлекает внимание ребенка к обозначенному участку уборки и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Убери листья».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок сгребал листья и траву в кучу, периодически очищая зубцы грабель от листьев, убирал листья руками в ведро, высыпал ведро в специальный контейнер (яму)

1 балл – при выполнении пробы ребенок сгребал листья и траву в кучу и/или периодически очищал зубцы грабель от листьев и/или убирал листья руками в ведро и/или высыпал ведро в специальный контейнер (яму), с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *сгребание листьев и травы* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Проба 4. Уборка снега

Цель: оценить умение убирать снег: сгребать и перебрасывать снег

Диагностический материал: лопата для уборки снега, перчатки, заградительная лента; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

1) Ребенок стоит на территории школьного двора (заасфальтированная дорога). Педагог находится рядом с ребенком.

2) Педагог дает ребенку перчатки, лопату для уборки снега, привлекает внимание ребенка к обозначенному участку уборки и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Очисти дорогу от снега».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок сгребал снег от центра площадки к обочине, от края тротуара к другому краю, при этом ставил лопату перед собой и двигал лопату вперед, перебрасывал снег лопатой за пределы расчищаемой территории

1 балл – при выполнении пробы ребенок сгребал снег от центра площадки к обочине и/или от края тротуара к другому краю, при этом ставил лопату перед собой и/или двигал лопату вперед и/или перебрасывал снег лопатой за пределы расчищаемой территории, с помощью педагога
Выбор из программного материала ожидаемого результата *уборка снега: сгребание и перебрасывание снега* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Проба 5. Уход за уборочным инвентарем

Цель: оценить умение ухаживать за уборочным инвентарем

Диагностический материал: тряпка, лопата для уборки снега, перчатки; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

Желательно проводить пробу после уборки территории.

1) Ребенок стоит в хозяйственной (ванной) комнате. Педагог находится рядом с ребенком.
2) Педагог кладет на стол перчатки, тряпки, дает ребенку лопату с остатками снега и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Почисти лопату».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок надел перчатки, очистил лопату от снега, протер сухой тряпкой

1 балл – при выполнении пробы ребенок надел перчатки, очистил лопату от снега и/или протер сухой тряпкой с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *уход за уборочным инвентарем* в СИПР актуален при оценке 1 балл. При оценке 2 балла также актуален выбор в СИПР ожидаемого результата *уход за уборочным инвентарем*, если в ЗБР ребенка находится формирование умения ухаживать за разным уборочным инвентарем.

Уход за вещами.

Проба 1. Сортировка белья по назначению, по цвету, по составу ткани

Цель: оценить умение сортировать белье по назначению (постельное, кухонное белье, одежда), по цвету (белое и цветное белье), набор белья из шерстяной, шелковой и хлопчатобумажной ткани

Диагностический материал: набор одежды, кухонного и постельного белья из шерстяной, шелковой и хлопчатобумажной ткани; эталоны цвета, эталоны образцов ткани, картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит (стоит). Педагог сидит (стоит) рядом с ребенком.
- 2) Педагог кладет на стол перед ребенком набор одежды, кухонного и постельного белья, привлекает внимание ребенка и предьявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Рассортируй (разложи) белье по назначению».
- 3) Педагог кладет на стол перед ребенком эталоны цвета (белое, цветное, темное), набор одежды, кухонного и постельного белья, привлекает внимание ребенка и предьявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Рассортируй (разложи) белье по цвету».
- 4) Педагог кладет на стол перед ребенком эталоны образцов ткани (шерстяной, шелковой, хлопчатобумажной ткани), привлекает внимание ребенка и предьявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Рассортируй (разложи) белье по видам ткани».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок выполнил сортировку белья по назначению (постельное белье, кухонное белье, одежда), по цвету (белое, цветное, темное белье), по составу ткани (хлопчатобумажная, шерстяная, шелковая ткань)

1 балл – при выполнении пробы ребенок допустил одну или несколько ошибок при сортировке белья по назначению (постельное белье, кухонное белье, одежда) и/или по цвету (белое, цветное, темное белье) и/или по составу ткани (хлопчатобумажная, шерстяная, шелковая ткань)

Выбор из программного материала ожидаемого результата *сортировка белья на цвету, назначению, составу ткани, по предметам одежды* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Проба 2. Различение чистящих средств

Цель: оценить умение различать чистящие средства для обуви, мытья посуды, пола, зеркальных поверхностей, сантехники

Диагностический материал: картинки с изображением чистящих средств для мытья посуды, пола, обуви, зеркальных поверхностей, сантехники, картинки с изображением назначения чистящих средств (объектов для чистки), чистящие средства для мытья посуды, пола, обуви, зеркальных поверхностей, сантехники; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит (стоит). Педагог сидит (стоит) рядом с ребенком.
- 2) Педагог кладет на стол перед ребенком чистящие средства для мытья посуды, пола, обуви, зеркальных поверхностей, сантехники, или картинки с изображением чистящих средств для мытья посуды, пола, обуви, зеркальных поверхностей, сантехники; картинки с изображением назначения чистящих средств (объектов для чистки), привлекает внимание ребенка, и предьявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Рассортируй (разложи) чистящие средства по назначению».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок определил назначение чистящих средств

1 балл – при выполнении пробы ребенок допустил одну или несколько ошибок при определении назначения чистящих средств

Выбор из программного материала ожидаемого результата *различение средств для чистки обуви / различение моющих средств для стирки белья / мытье зеркала / мытье пола* в СИПР актуален при оценке 1 балл. При оценке 2 балла также актуален выбор ожидаемого результата, если в ЗБР обучающегося находится расширение представления о моющих и чистящих средствах, формирование умения пользоваться ими в бытовой деятельности.

Проба 3. Ручная стирка

Цель: оценить умение стирать руками

Диагностический материал: таз (с меткой), кухонное полотенце, стиральный порошок, моющее средство для мытья посуды, мерная емкость для отмеривания количества стирального порошка, сушилка для белья, алгоритм действий при ручной стирке (фотографии, цветные картинки или пиктограммы); картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

1) Ребенок сидит (стоит) в ванной комнате (прачечной). Педагог находится рядом с ребенком.
2) Педагог кладет на стол перед ребенком таз (с меткой), кухонное полотенце, стиральный порошок, моющее средство для мытья посуды, мерную емкость, ставит рядом со столом сушилку для белья, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Постирай полотенце».

При необходимости педагог ориентирует ребенка на наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы).

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок наполнил емкость водой, выбрал стиральный порошок, отмерил количество порошка, замочил и застирал полотенце, прополоскал, выжал и вывесил полотенце на просушку, ориентировался на наглядно представленный алгоритм действий

1 балл – при выполнении пробы ребенок наполнил емкость водой и/или выбрал моющее средство и/или определил количество моющего средства и/или замочил и застирал белье и/или прополоскал и/или выжал и/или вывесил белье на просушку и/или соблюдал алгоритм действий с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, стирка белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку* в СИПР актуален при оценке 1 балл. Педагог оценивает выполнение ребенком отдельных действий последовательности и, в случае необходимости, выбирает в СИПР соответствующие ожидаемые результаты: *наполнение емкости водой / выбор моющего средства / определение количества моющего средства / замачивание белья / стирка белья / полоскание белья / выжимание бель / вывешивание белья на просушку.*

Проба 4. Различение составных частей стиральной машины

Цель: оценить умение различать составные части стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки)

Диагностический материал: стиральная машина, картинки с изображением частей стиральной машины, картинки с изображением назначения частей стиральной машины; картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

1) Ребенок сидит (стоит) в ванной комнате (прачечной) рядом со стиральной машиной. Педагог находится рядом с ребенком.

2) Педагог привлекает внимание ребенка, указывает на стиральную машину (или предъявляет картинку с изображением стиральной машины), и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Покажи отделение для загрузки белья (контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки)» / «Найди отделение для загрузки белья (контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки)» / «Где отделение для загрузки белья (контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог указывает поочередно на части стиральной машины (показывает поочередно картинки с изображением частей стиральной машины) и предъявляет речевую инструкцию: «Назови» / «Что это?».

3) Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением назначения частей стиральной машины, привлекает внимание ребенка, поочередно указывает на части стиральной машины (показывает изображение частей стиральной машины) и предъявляет речевую инструкцию: «Найди, для чего это нужно» / «Покажи, для чего это нужно».

*Проба проводится 1 раз

Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок различал составные части стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки), определял их назначение 1 балл – при выполнении пробы ребенок допустил одну или несколько ошибок при различении составных частей стиральной машины, определении их назначения

Выбор из программного материала ожидаемого результата *узнавание (различение) составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки)* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Проба 5. Машинная стирка

Цель: оценить умение стирать белье в стиральной машине

Диагностический материал: таз с бельем для стирки, стиральный порошок, мерная емкость для отмеривания количества стирального порошка, алгоритм действий при машинной стирке (фотографии, цветные картинки или пиктограммы); картинки, пиктограммы Порядок проведения пробы:

1) Ребенок сидит (стоит) в ванной комнате (прачечной) рядом со стиральной машиной. Педагог стоит рядом с ребенком.

2) Педагог кладет на стол перед ребенком таз с бельем для стирки, стиральный порошок, мерную емкость для отмеривания количества стирального порошка, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Постирай белье в стиральной машине».

При необходимости педагог ориентирует ребенка на наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы).

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок заложил белье в стиральную машину, закрыл дверцу машины, засыпал порошок, установил программу и температурный режим, запустил машину, открывал дверцу машины по окончании стирки, отключил машину по окончании стирки, вынул белье, ориентировался на наглядно представленный алгоритм действий

1 балл – при выполнении пробы ребенок заложил белье в стиральную машину и/или закрыл дверцу машины и/или засыпал порошок и/или установил программу и/или температурный режим и/или запустил машину и/или открыл дверцу машины по окончании стирки и/или отключил машину по окончании стирки и/или вынул белье и/или соблюдал алгоритм действий с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *соблюдение последовательности действий при ручной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, засыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья* в СИПР актуален при оценке 1 балл. Педагог оценивает выполнение ребенком отдельных действий последовательности и, в случае необходимости, выбирает в СИПР соответствующие ожидаемые результаты: *сортировка белья перед стиркой / закладывание белья / закрывание дверцы машины / засыпание порошка / установка программы и температурного режима / запуск машины / отключение машины / вынимание белья.*

Проба 6. Мытье и сушка стиральной машины

Цель: оценить умение мыть и вытирать стиральную машину после стирки Диагностический материал: стиральная машина, 2 тряпки, алгоритм действий при мытье и сушке стиральной машины (фотографии, цветные картинки или пиктограммы); картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

Рекомендуем проводить данную пробу после использования стиральной машины для стирки.

1) Ребенок сидит (стоит) в ванной комнате (прачечной) рядом со стиральной машиной. Педагог стоит рядом с ребенком. На столе перед ребенком лежат тряпки.

2) Педагог привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое

изображение): «Помой и вытри машину».

При необходимости педагог ориентирует ребенка на наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы).

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок вынул емкость для порошка, ополоснул емкость для порошка под проточной водой, удалил влажной тряпкой остатки порошка с места установки емкости, вставил емкость для порошка на место, сухой тряпкой протер барабан, прорезиненные части, дверцу стиральной машины, оставил дверцу стиральной машины открытой, ориентировался на наглядно представленный алгоритм действий

1 балл – при выполнении пробы ребенок вынул емкость для порошка и/или ополоснул емкость для порошка под проточной водой и/или удалил влажной тряпкой остатки порошка с места установки емкости и/или вставил емкость для порошка на место и/или сухой тряпкой протер барабан и/или прорезиненные части и/или дверцу стиральной машины и/или оставил дверцу стиральной машины открытой и/или соблюдал алгоритм действий с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *мытьё (сушка) машины* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Проба 7. Различение составных частей утюга

Цель: оценить умение различать составные части утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора)

Диагностический материал: утюг, картинки с изображением частей утюга, картинки с изображением назначения частей утюга; картинки, пиктограммы Порядок проведения пробы:

1) Ребенок сидит (стоит). Педагог находится рядом с ребенком.

2) Педагог ставит на стол утюг (или предъявляет картинку с изображением утюга), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Покажи подошву утюга (шнур, регулятор температуры, клавишу пульверизатора)» / «Найди подошву утюга (шнур, регулятор температуры, клавишу пульверизатора)» / «Где подошва утюга (шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог указывает поочередно на части утюга (показывает поочередно картинки с изображением частей утюга) и предъявляет речевую инструкцию: «Назови» / «Что это?».

3) Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением назначения частей утюга, привлекает внимание ребенка, поочередно указывает на части утюга (показывает изображение частей утюга) и предъявляет речевую инструкцию: «Найди, для чего это нужно» / «Покажи, для чего это нужно».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок различал составные части утюга, определял их назначение

1 балл – при выполнении пробы ребенок допустил одну или несколько ошибок при различении составных частей утюга и/или определении их назначения

Выбор из программного материала ожидаемого результата *узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора)* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Проба 8. Глажение белья

Цель: оценить умение гладить белье

Диагностический материал: утюг, гладильная доска, шерстяные спортивные брюки, наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы); картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

1) Ребенок сидит (стоит) в комнате. Педагог находится рядом с ребенком.

2) Педагог приносит гладильную доску, кладет на стол перед ребенком утюг, шерстяные спортивные брюки, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Погладь брюки».

При необходимости педагог ориентирует ребенка на наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы).

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок установил гладильную доску, выставил на утюге температурный режим (шерсть), подключил утюг к сети, поставил утюг на поставку гладильной доски, разложил брюки на гладильной доске, выгладил брюки, сложил их, ориентировался на наглядно представленный алгоритм действий

1 балл – при выполнении пробы ребенок установил гладильную доску и/или выставил на утюге температурный режим (шерсть) и/или подключил утюг к сети и/или поставил утюг на поставку гладильной доски и/или разложил брюки на гладильной доске и/или выгладил брюки и/или сложил брюки и/или соблюдал алгоритм действий с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, движения руки с утюгом, складывание белья* в СИПР актуален при оценке 1 балл. Педагог оценивает выполнение ребенком отдельных действий последовательности и, в случае необходимости, выбирает в СИПР соответствующие ожидаемые результаты: *установка гладильной доски / выставление температурного режима / подключение утюга к сети / раскладывание белья на гладильной доске / движения руки с утюгом / складывание белья*. При оценке 2 балла также актуален выбор в СИПР ожидаемого результата *соблюдение последовательности действий при глажении белья*, если в ЗБР обучающегося находится формирование умения гладить утюгом разные предметы одежды, крупное белье.

Проба 9. Складывание вещей

Цель: оценить умение складывать белье, предметы одежды

Диагностический материал: банное полотенце, брюки, джемпер; картинки, пиктограммы Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит (стоит) в комнате. Педагог находится рядом с ребенком.
- 2) Педагог кладет на стол перед ребенком банное полотенце (брюки, джемпер), привлекает внимание ребенка и предьявляет речевую инструкцию (графическое изображение):

«Сложи полотенце (брюки, джемпер)».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок сложил банное полотенце, брюки, джемпер

1 балл – при выполнении пробы ребенок сложил банное полотенце и/или брюки и/или джемпер, с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *складывание вещей: постельного (кухонного) белья, предметов одежды* в СИПР актуален при оценке 1 балл. При оценке 2 балла также актуален выбор в СИПР ожидаемого результата *складывание вещей: постельного (кухонного) белья, предметов одежды*, если в ЗБР обучающегося находится формирование умения складывать разные вещи.

Проба 10. Чистка одежды, вывешивание одежды на «плечики»

Цель: оценить умение чистить одежду, вывешивать на «плечики»

Диагностический материал: «плечики», пиджак, щетка с липкой поверхностью (с ручкой); картинки, пиктограммы

Порядок проведения пробы:

- 1) Ребенок сидит (стоит) в комнате. Педагог находится рядом с ребенком.
- 2) Педагог кладет на стол перед ребенком «плечики», пиджак, щетку с липкой поверхностью (с ручкой), привлекает внимание ребенка и предьявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Почисти пиджак и повесь на «плечики».

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок чистил пиджак, перемещая щётку по всей поверхности одежды; удерживая «плечики» в руках, разместил на них пиджак

1 балл – при выполнении пробы ребенок чистил пиджак, перемещая щётку по всей поверхности одежды и/или удерживая «плечики» в руках и/или разместил на них пиджак, с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *чистка одежды / вывешивание одежды на «плечики»* в СИПР актуален при оценке 1 балл. При оценке 2 балла также актуален выбор в СИПР ожидаемого результата *чистка одежды*, если в ЗБР обучающегося находится формирование умения чистить одежду щеткой с ворсом.

Проба 11. Мытье обуви

Цель: оценить умение мыть обувь

Диагностический материал: пара ботинок, 2 тряпки, наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы); картинки, пиктограммы Порядок проведения пробы:

1) Ребенок сидит (стоит) в комнате (ванной комнате). Педагог находится рядом с ребенком.
2) Педагог кладет на стол перед ребенком 2 тряпки, приносит грязные ботинки, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение):

«Помой ботинки».

При необходимости педагог ориентирует ребенка на наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы).

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок намочил и отжал тряпку, протер ботинки влажной тряпкой, протер ботинки сухой тряпкой, ориентировался на наглядно представленный алгоритм действий

1 балл – при выполнении пробы ребенок намочил и отжал тряпку /и/или протер ботинки влажной тряпкой и/или протер ботинки сухой тряпкой и/или соблюдал алгоритм действий с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Проба 12. Чистка обуви

Цель: оценить умение чистить обувь

Диагностический материал: тюбик с кремом, щетка для обуви, наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы); картинки, пиктограммы Порядок проведения пробы:

1) Ребенок сидит (стоит) в комнате (ванной комнате). Педагог находится рядом с ребенком.
2) Педагог кладет на стол перед ребенком тюбик с кремом, щетку для обуви, приносит ботинки, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Почисти ботинки».

3) При необходимости педагог ориентирует ребенка на наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы).

*Проба проводится 1 раз Оценка.

2 балла – при выполнении пробы ребенок открыл тюбик с кремом, нанес небольшое количество крема на ботинок, равномерно распределил крем по всей поверхности ботинка, натер поверхность ботинка, закрыл тюбик с кремом, ориентировался на наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы).

1 балл – при выполнении пробы ребенок открыл тюбик с кремом и/или нанес крем на ботинок и/или распределил крем по всей поверхности ботинка и/или натер поверхность ботинка и/или закрыл тюбик с кремом и/или соблюдал алгоритм действий с помощью педагога

Выбор из программного материала ожидаемого результата *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* в СИПР актуален при оценке 1 балл.

Диагностическая карта

Диагностическая карта 1 (Обращение с кухонным инвентарем) к пробам учебному предмету «Домоводство»

ФИО ребенка, возраст				
Ступень (год, класс) обучения				
Дата проведения первичного психолого-педагогического обследования				
Педагог, осуществляющий диагностику				
Параметры оценивания	Критерии оценки	Результат наблюдения		Комментарии
		2 балла (самостоятельно)	1 балл (с помощью)	
Проба 1. Различение кухонного инвентаря				
Различение кухонного инвентаря	показывает / показывает и называет предметы посуды, предназначенные для сервировки стола:			
	тарелка			
	стакан			
	кружка			
	ложка			
	вилка			
	нож			
	показывает / показывает и называет предметы посуды, предназначенные для приготовления пищи:			
	кастрюля			
	сковорода			
	чайник			
	показывает / показывает и называет кухонные принадлежности:			
	открывалка			
	половник			
	терка			
	разделочная доска			
	скалка			
	дуршлаг			
	нож			
	показывает / показывает и называет назначение кухонных принадлежностей:			
	открывалка			
	половник			
	терка			
	разделочная доска			
скалка				
дуршлаг				
нож				
Проба 2. Различение чистой и грязной посуды, очищение остатков пищи с посуды				
Различение	определяет грязную посуду			

чистой и грязной посуды, очищение остатков пищи с посуды	очищает грязную посуду от остатков пищи			
--	---	--	--	--

Проба 3. Различение моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья и чистки посуды

Различение моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья и чистки посуды	показывает / показывает и называет моющие средства для посуды:			
	жидкие			
	сухие			
	показывает / показывает и называет специальные приспособления для мытья и чистки посуды:			
	щетка			
	поролоновая губка			
	металлизированная губка			
	показывает / показывает и называет назначение моющих средств и специальные приспособления для мытья и чистки посуды:			
	моющее средство			
	щетка			
	поролоновая губка			
	металлизированная губка			

Проба 4. Мытье посуды

Мытье посуды	складывает грязную посуду в раковину			
	закрывает сливное отверстие раковины			
	наливает воду в раковину			
	добавляет необходимое количество моющего средства в воду			
	протирает предметы посуды губкой			
	ополаскивает предметы посуды под струей проточной водой			
	вытирает предметы посуды полотенцем			
	соблюдает последовательность действий при мытье посуды			

Проба 5. Обращение с бытовыми приборами

Обращение с бытовыми приборами	показывает / показывает и называет электробытовые приборы:			
	микроволновая печь			
	блендер			
	миксер			
	электрический чайник			
	показывает / показывает и называет назначение электробытовых приборов:			
	микроволновая печь			
	блендер			
	миксер			
	электрический чайник			
	показывает / показывает и называет правила техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами:			

	нельзя брать электроприбор мокрыми руками			
	нельзя открывать чайник во время кипячения			
	нельзя открывать блендер во время работы			
	нельзя открывать миксер во время работы			
	отключать от сети электроприбор по окончании работы			
	составляет / составляет и называет последовательность действий при работе с электробытовым прибором:			
	микроволновая печь			
	блендер			
	миксер			
	электрический чайник			
	согревает чайник			
	измельчает продукт блендером			
	взбивает яйцо миксером			
	подогревает еду в микроволновой печи			

Проба 6. Накрывание на стол

Накрывание на стол	накрывает стол скатертью			
	расставляет посуду			
	раскладывает столовые приборы			
	раскладывает салфетки			
	расставляет солонки и вазы			
	соблюдает последовательность действий при сервировке стола			

Диагностическая карта 2 (Покупки) к пробам учебному предмету «Домоводство»

ФИО ребенка, возраст				
Ступень (год, класс) обучения				
Дата проведения первичного психолого-педагогического обследования				
Педагог, осуществляющий диагностику				
Параметры оценивания	Критерии оценки	Результат наблюдения		Комментарии
		2 балла (самост-но)	1 балл (с помощью)	
Проба 1. Планирование покупок и выбор места совершения покупок				
Планирование покупок и выбор места совершения покупок	показывает / показывает и называет магазин, в котором будет покупать продукты			
	показывает / показывает и называет отделы магазина, в которых будет покупать продукты:			
	хлеб			
	молоко			
	колбаса			
	яблоки			
	капуста			
	макароны			
Проба 2. Ориентация в расположении отделов магазина, нахождение нужного товара в магазине				
Ориентация в расположении	находит отделы магазина для покупки продуктов			

отделов магазина, нахождение нужного товара в магазине	находит нужный товар в магазине			
Проба 3. Взвешивание товара в магазине				
Взвешивание товара в магазине	складывает продукты в пакет			
	выкладывает пакет с продуктами на весы			
	выбирает нужную кнопку на весах			
	нажимает на кнопку			
	берет выданный весами ценник			
	приклеивает ценник к пакету с продуктами			
	соблюдает последовательность действий при взвешивании товара			
Проба 4. Расчет на кассе				
Расчет на кассе	выкладывает товар на ленту			
	ждет, когда кассир пробьет товар			
	передает деньги (карту скидок) кассиру			
	забирает чек и сдачу (карту скидок)			
	складывает покупки в сумку			
	соблюдает последовательность действий при расчете на кассе			
Проба 5. Раскладывание продуктов в места хранения				
Раскладывание продуктов в места хранения	хлеб кладет в хлебницу			
	молоко ставит в холодильник			
	колбасу кладет в холодильник			
	яблоки кладет в шкаф (холодильник)			
	капусту кладет в холодильник			
	макаронны кладет в шкаф			
	соблюдает последовательность действий при раскладывании продуктов по местам хранения:			

Диагностическая карта 3 (Приготовление пищи) к пробам учебному предмету «Домоводство»

ФИО ребенка, возраст				
Ступень (год, класс) обучения				
Дата проведения первичного психолого-педагогического обследования				
Педагог, осуществляющий диагностику				
Параметры оценивания	Критерии оценки	Результат наблюдения		Комментарии
	Продукты питания	2 балл	1 балл	
		а (само	(с помо	
		ст-но)	щью)	
Проба 1. Представление о напитках				
Представление о напитках	показывает / показывает напитки и называет:			
	вода			
	чай			
	сок			
	какао			
	компот			
	кофе			
	показывает / показывает упаковки с напитками и называет:			

	вода			
	чай			
	сок			
	какао			
	компот			
	кофе			
Проба 2. Представление о молочных продуктах				
Представление о молочных продуктах	показывает /показывает и называет молочные продукты:			
	молоко			
	йогурт			
	творог			
	сметана			
	кефир			
	масло			
	мороженое			
	показывает /показывает и называет упаковки с молочными продуктами:			
	молоко			
	йогурт			
	творог			
	сметана			
	кефир			
	масло			
	мороженое			
Проба 3. Представление о мясных продуктах				
Представление о мясных продуктах	показывает / показывает и называет мясные продукты:			
	колбаса			
	ветчина			
	мясо			
	сосиска			
	сарделька			
	котлета			
	фарш			
	показывает / показывает и называет мясные продукты, готовые к употреблению			
	показывает / показывает и называет мясные продукты, требующие приготовления			
	показывает / показывает и называет способы приготовления мясных продуктов:			
	варка			
	жарка			
	запекание			
	показывает / показывает и называет место хранения мясных продуктов			
Проба 4. Представление о рыбных продуктах				
Представление о рыбных продуктах	показывает / показывает и называет рыбные продукты:			
	рыба			
	крабовые палочки			
	рыбный фарш			
	рыбная котлета			
	креветка			

	краб			
	рыбные консервы			
	показывает / показывает и называет рыбные продукты, готовые к употреблению			
	показывает / показывает и называет рыбные продукты, требующие приготовления			
	показывает / показывает и называет способы приготовления рыбных продуктов:			
	варка			
	жарка			
	запекание			
	показывает / показывает и называет место хранения рыбных продуктов			
Проба 5. Представление о мучных изделиях				
Представление о мучных изделиях	показывает / показывает и называет мучные изделия:			
	хлеб			
	батон			
	пирожок			
	булочка			
	сушки			
	баранки			
	сухари			
	макароны			
	вермишель			
	рожки			
	показывает / показывает и называет мучные изделия, готовые к употреблению			
	показывает / показывает и называет мучные изделия, требующие приготовления			
	показывает / показывает и называет способ обработки мучных изделий			
показывает / показывает и называет место хранения мучных изделий				
Проба 6. Представление о кондитерских изделиях				
Представление о кондитерских изделиях	показывает / показывает и называет кондитерские изделия:			
	торт			
	печенье			
	пирожное			
	конфета			
	шоколад			
показывает / показывает и называет места хранения кондитерских изделий				
Проба 7. Представление о крупах и бобовых				
Представление о крупах и бобовых	показывает / показывает и называет крупы и бобовые:			
	фасоль			
	бобы			
	горошек			
	кукуруза			
	свежий горох			
	греча			
	рис			

	пшено			
	показывает / показывает и называет бобовые, готовые к употреблению			
	показывает / показывает и называет крупы и бобовые, требующие приготовления			
	показывает / показывает и называет способ обработки круп и бобовых			
	показывает / показывает и называет места хранения круп и бобовых			
Приготовление пищи				
Проба 1. Знание правил гигиены при приготовлении пищи				
Знание правил гигиены при приготовлении пищи	показывает / показывает и называет правила гигиены при приготовлении пищи:			
	мыть руки перед приготовлением пищи			
	надевать фартук			
	покрывать волосы косынкой (колпаком)			
Проба 2. Выбор продуктов и инвентаря, необходимого для приготовления блюда				
Выбор продуктов и инвентаря, необходимого для приготовления бутерброда	показывает / показывает и называет продукты для приготовления бутерброда с маслом и сыром:			
	батон			
	сыр			
	масло			
	показывает / показывает и называет предметы посуды и кухонного инвентаря, необходимые для приготовления бутерброда:			
	разделочная доска			
	тарелка			
	нож			
безопасный нож				
Выбор продуктов и инвентаря, необходимого для приготовления яичницы	показывает / показывает и называет предметы посуды и кухонного инвентаря, необходимые для приготовления яичницы:			
	сковорода			
	лопатка			
	венчик			
	емкость для взбивания			
	тарелка			
	нож			
	показывает / показывает и называет продукты для приготовления яичницы			
	яйцо			
	масло			
соль				
Проба 3. Обработка продуктов				
Обработка продуктов	моет огурец			
	чистит овощечисткой			
	нарезает кольцами			
	нарезает полукольцами			
	натирает на терке			
Проба 4. Варка продукта				
Варка продукта	включает электрическую плиту			
	набирает воду в кастрюлю			
	закладывает продукт в воду			

	ставит кастрюлю на конфорку			
	устанавливает таймер на определенное время			
	выключает электрическую плиту			
	вынимает продукт			
	соблюдает последовательность действий при варке яйца			

Диагностическая карта 4 (Уборка помещения и территории) к пробам учебному предмету «Домоводство»

ФИО ребенка, возраст				
Ступень (год, класс) обучения				
Дата проведения первичного психолого-педагогического обследования				
Педагог, осуществляющий диагностику				
Параметры оценивания	Критерии оценки	Результат наблюдения		Комментарии
	Уборка помещения	2 балла (самостоятельно)	1 балл (с помощью)	
Проба 1. Уборка с поверхности стола мусора, вытирание поверхности стола				
Уборка с поверхности стола мусора, вытирание поверхности стола	сметает щеткой остатки еды и мусора в емкость для мусора			
	намачивает и отжимает тряпку			
	вытирает поверхность стола влажной тряпкой			
	вытирает поверхность стола сухой тряпкой			
	соблюдает последовательность действий при уборке стола			
Проба 2. Мытье поверхностей мебели				
Мытье поверхностей мебели	наполняет таз теплой водой			
	добавляет моющее средство в воду			
	убирает предметы с поверхности			
	намачивает и отжимает тряпку			
	вытирает поверхность			
	вытирает предметы интерьера			
	раскладывает предметы интерьера по местам			
	выливает использованную воду			
соблюдает последовательность действий при мытье поверхности мебели				
Проба 3. Подметание пола				
Подметание пола	сметает мусор в определенное место			
	заметает мусор на совок			
	высыпает мусор в урну			
	соблюдает последовательность действий при подметании пола			
Проба 4. Различение основных частей пылесоса и подготовка пылесоса к работе				
Различение основных частей пылесоса и подготовка	показывает / показывает и называет основные части пылесоса:			
	кнопка включения/выключения пылесоса			
	кнопка уборки шнура			
	регулятор мощности			

пылесоса к работе	щётки-насадки			
	трубка			
	мешок для сбора мусора			
	показывает / показывает и называет назначение основных частей пылесоса:			
	кнопка включения/выключения пылесоса			
	кнопка уборки шнура			
	регулятор мощности			
	щётки-насадки			
	труба			
	мешок для сбора мусора			
	готовит пылесос к работе:			
	достаёт пылесос и съёмные части пылесоса из коробки			
	прикрепляет к трубке щётки-насадки			
	прикрепляет трубку со щеткой-насадкой к основной трубе (шлангу)			
	достаёт шнур с вилкой			
вставляет вилку в розетку				

Проба 5. Уборка пылесосом

Уборка пылесосом	готовит пылесос к работе:			
	устанавливает регулятор мощности			
	вставляет вилку в розетку			
	нажимает кнопку включения			
	чистит поверхность			
	нажимает кнопку выключения			
	вынимает вилку из розетки			
	отсоединяет съёмные детали пылесоса			
соблюдает последовательность действий при работе с пылесосом во время уборки				

Проба 6. Мытьё пола

Мытьё пола	наполняет ёмкость для мытья пола водой			
	добавляет моющее средство в воду			
	намачивает и отжимает тряпку			
	моет пол			
	выливает использованную воду			
	вывешивает мокрую тряпку на просушивание			
	соблюдает последовательность действий при мытьё пола			

Проба 7. Мытьё окна

Мытьё окна	наполняет ёмкость для мытья водой			
	добавляет моющее средство в воду			
	намачивает и отжимает тряпку			
	моет раму			
	вытирает раму			
	моет стекло			
	вытирает стекло			
	выливает использованную воду			
	вывешивает мокрую тряпку на просушивание			
соблюдает последовательность действий при мытьё окна				

Уборка территории

Проба 1. Уборка бытового мусора на улице

Уборка бытового мусора на улице	надевает перчатки			
	собирает бытовой мусор в ведро			
	высыпает мусор в специальный контейнер для мусора			
	соблюдает последовательность действий во время уборки бытового мусора			

Проба 2. Подметание территории

Подметание территории	подметает обозначенный участок территории:			
	сметает мусор в кучу			
	убирает мусор лопатой в ведро			
	высыпает мусор в специальный контейнер (яму)			
	соблюдает последовательность действий при подметании территории			

Проба 3. Сгребание листьев и травы

Сгребание листьев и травы	сгребают листья и траву:			
	сгребают листья и траву в кучу			
	периодически очищает зубцы грабеля от листьев			
	убирает листья руками в ведро			
	высыпает листья из ведра в специальный контейнер (яму)			
	соблюдает последовательность действий при уборке территории от листьев			

Проба 4. Уборка снега

Уборка снега	сгребают снег от центра площадки к обочине			
	сгребают снег от края тротуара к другому краю			
	перебрасывает снег лопатой за пределы расчищаемой территории			
	соблюдает последовательность действий при уборке снега			

Проба 5. Уход за уборочным инвентарем

Уход за уборочным инвентарем	очищает лопату от снега			
	протирает лопату сухой тряпкой			

Диагностическая карта 5 (Уход за вещами) к пробам учебному предмету «Домоводство»

ФИО ребенка, возраст				
Ступень (год, класс) обучения				
Дата проведения первичного психолого-педагогического обследования				
Педагог, осуществляющий диагностику				
Параметры оценивания	Критерии оценки	Результат наблюдения		Комментарии
		2 балла (самостоятельно)	1 балл (с помощью)	

Проба 1. Сортировка белья по назначению, по цвету, по составу ткани

Сортировка белья по назначению, по	сортирует белье по назначению:			
	постельное белье			
	кухонное белье			

цвету, по составу ткани	одежда			
	сортирует белье по цвету:			
	белое			
	цветное			
	темное			
	сортирует белье по составу ткани:			
	шерстяная ткань			
	шелковая ткань			
	хлопчатобумажная ткань			
Проба 2. Различение чистящих средств				
Различение чистящих средств	показывает / показывает и называет назначение чистящих средств:			
	для мытья посуды			
	для мытья пола			
	для чистки обуви			
	для мытья зеркальных поверхностей			
	для мытья сантехники			
Проба 3. Ручная стирка				
Ручная стирка	наполняет емкость водой			
	выбирает моющее средство			
	определяет количество моющего средства			
	добавляет моющее средство в воду			
	замачивает белье			
	застирывает белье			
	полощет белье			
	выжимает белье			
	вывешивает белье на просушку			
	соблюдает последовательность действий при ручной стирке			
Проба 4. Различение составных частей стиральной машины				
Различение составных частей стиральной машины	показывает / показывает и называет составные части стиральной машины:			
	отделение для загрузки белья			
	контейнер для засыпания порошка			
	кнопка запуска машины			
	регулятор температуры			
	регулятор продолжительности стирки			
	показывает / показывает и называет назначение составных частей стиральной машины:			
	отделение для загрузки белья			
	контейнер для засыпания порошка			
	кнопка запуска машины			
	регулятор температуры			
	регулятор продолжительности стирки			
	Проба 5. Машинная стирка			
Машинная стирка	закладывает белье в стиральную машину			
	закрывает дверцу машины			
	засыпает порошок			
	устанавливает программу			
	устанавливает температурный режим			
	запускает машину			

	открывает дверцу машины по окончании стирки			
	отключает машину по окончании стирки			
	вынимает белье			
	соблюдает последовательность действий при машинной стирке			
Проба 6. Мытье и сушка стиральной машины				
Мытье и сушка стиральной машины	вынимает емкость для порошка			
	ополаскивает емкость для порошка под проточной водой			
	удаляет влажной тряпкой остатки порошка с места установки емкости для порошка			
	вставляет емкость для порошка на место			
	протирает сухой тряпкой барабан			
	протирает сухой тряпкой прорезиненные части			
	протирает сухой тряпкой дверцу стиральной машины			
	оставляет дверцу стиральной машины открытой			
Проба 7. Различение составных частей утюга				
Различение составных частей утюга	показывает / показывает и называет составные части утюга:			
	подошва утюга			
	шнур			
	регулятор температуры			
	клавиша пульверизатора			
	показывает / показывает и называет назначение составных частей утюга:			
	подошва утюга			
	шнур			
	регулятор температуры			
клавиша пульверизатора				
Проба 8. Глажение белья				
Глажение белья	устанавливает гладильную доску			
	выставляет температурный режим			
	подключает утюг к сети			
	раскладывает белье на гладильной доске			
	гладит утюгом			
	складывает белье			
	отключает утюг по окончании глажения белья			
	соблюдает последовательность действий при глажении белья			
Проба 9. Складывание вещей				
Складывание вещей	складывает банное полотенце			
	складывает брюки			
	складывает джемпер			
Проба 10. Чистка одежды, вывешивание одежды на «плечики»				
Чистка одежды, вывешивание одежды на «плечики»	чистит пиджак			
	вывешивает пиджак на «плечики»			
Проба 11. Мытье обуви				

Мытье обуви	моет обувь:			
	намачивает и отжимает тряпку			
	протирает обувь влажной тряпкой			
	протирает обувь сухой тряпкой			
Проба 12. Чистка обуви				
Чистка обуви	чистит обувь:			
	открывает тюбик с кремом			
	наносит крем на ботинок			
	распределяет крем по всей поверхности ботинка			
	натирает поверхность ботинка			
	закрывает тюбик с кремом			