

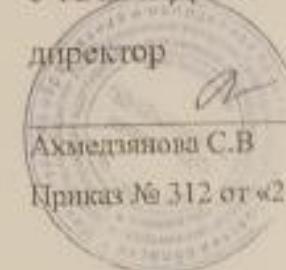
МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
ГБОУ СО «Серовская ШИ, реализующая АОП»

УТВЕРЖДЕНО

директор

Ахмедзянова С.В.

Приказ № 312 от «29» 08 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(УО 2.3.3.3(3-4))

учебного предмета «Домоводство»

3 – 4 классы

адаптированной основной общеобразовательной программы
обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

Серов 2023

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), далее ФАООП УО, утвержденной приказом Министерства просвещения России от «24.11. 2022г. № 1026 включает пояснительную записку, содержание обучения, планируемые результаты освоения программы по предмету.

Обучение обучающегося с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия обучающегося в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственными - бытовыми навыками не только снижает зависимость ребенка 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.

В учебном плане предмет представлен с 4 года обучения. Предмет «Домоводство» относится к образовательной области «Окружающий мир». Программа предусматривает следующее количество часов по классам:

3 класс – 1 час в неделю, 34 часа в год.

4 класс – 1 час в неделю, 34 часа в год.

1. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3 КЛАСС

Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".

Обращение с посудой. Различие предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды.

Раздел "Уход за вещами".

Виды ухода за вещами. Сухая чистка. Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.

Раздел "Покупки".

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине.

Раздел "Уборка помещения и территории".

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытиранье поверхности мебели. Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев.

Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Название раздела, темы	Кол-во часов	Контрольные работы
1	Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".		
2	Раздел "Уход за вещами".		
3	Раздел "Покупки".		
4	Раздел "Уборка помещения и территории".		

4 КЛАСС

Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".

Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.

Раздел "Уход за вещами".

Виды ухода за вещами. Ручная стирка. Замачивание белья. 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.

Раздел "Покупки".

Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку.

Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

Раздел "Уборка помещения и территории".

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.

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.

Раздел "Приготовление пищи".

Виды продуктов питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюденение) правил хранения молочных продуктов. 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). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюденение) правил хранения мучных изделий. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (гречка, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Название раздела, темы	Кол-во часов	Контрольные работы
1	Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".		
2	Раздел "Уход за вещами".		
3	Раздел "Покупки".		
4	Раздел "Уборка помещения и территории".		
5	Раздел "Приготовление пищи".		

2. ПЛАНИРУЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.

- 1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как "Я";
- 2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 3) формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- 4) формирование уважительного отношения к окружающим;
- 5) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 6) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;

7) развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;

8) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;

9) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;

10) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;

11) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

ПРЕДМЕТНЫЕ

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

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

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

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

умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Программа формирования БАЗОВЫХ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ у обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР направлена на формирование готовности у обучающихся к овладению содержанием АООП образования для обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2) и включает следующие задачи:

1. Подготовку обучающегося к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.

2. Формирование учебного поведения:

направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание); умение выполнять инструкции педагогического работника; использование по назначению учебных материалов; умение выполнять действия по образцу и по подражанию.

3. Формирование умения выполнять задание: в течение определенного периода времени, от начала до конца,

с заданными качественными параметрами.

4. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия.

3. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

3 класс

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Дата проведения
	1 четверть		
	Обращение с кухонным инвентарем.	4	
1	Знакомство с кухней.	1	
2	Кухонная мебель. Бытовая техника.	1	
3	Посуда.	1	
4	Кухонные принадлежности.	1	
	Уборка помещений	2	
5	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1	
6	Вытиранье поверхности мебели. Урок-практикум.	1	
	Уборка территории	2	
7	Знакомство с уборочным инвентарем.	1	
8	Подметание территории. Сгребание травы и листьев.	1	
	2 четверть		
	Уход за вещами	4	
1	Одежда. Складывание одежды.	1	
2	Одежда. Вывешивание на «плечики».	1	
3	Вывешивание одежды на «плечики».	1	
4	Чистка обуви. Просушивание обуви.	1	
	Покупки	4	
5	Виды магазинов	1	
6	Планирование покупок.	1	
7	Выбор места совершения покупок.	1	
8	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Ролевая игра «За покупками».	1	
	3 четверть		
	Обращение с кухонным инвентарем	2	
1	Различение кухонного инвентаря по его назначению.	1	
2	Различение чистой и грязной посуды. Экскурсия в школьную столовую.	1	
	Уборка помещений	5	
3	Уборка класса. Инструменты, необходимые для уборки помещения.	1	
4	Сметание мусора на полу в определённое место. Мусор. Заметание мусора на совок.	1	
5	Вытиранье поверхности мебели.	1	
6	Мытье поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий.	1	
7	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхности мебели.	1	
	Уход за вещами	4	
8	Ручная стирка: подбор необходимого инвентаря, наполнение ёмкости водой.	1	
9	Виды моющих средств. Выбор моющего средства.	1	

	Отмеривание необходимого количества моющего средства.		
10	Белье. Замачивание белья. Застирывание белья.	1	
11	Полоскание белья. Выжимание белья. Развешивание для просушки.	1	
	4 четверть		
	Покупки	3	
1	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1	
2	Нахождение нужного товара в магазине.	1	
3	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	
	Уход за вещами	4	
4	Виды верхней одежды. Чистка верхней одежды.	1	
5	Виды головных уборов. Различение головных уборов.	1	
6	Виды обуви. Различение видов обуви.	1	
7	Обувь. Правила ухода. Последовательность действий при чистке обуви.	1	

4 класс

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Дата проведения
	1 четверть		
	Покупки	5	
1	Формирование представлений о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты.	1	
2	Введение понятия денег, как необходимого атрибута процесса покупки того или иного предмета (продукта питания, одежды, инструмента).	1	
3	Взвешивание товара. Выкладывание товара на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом	1	
4	Расчет на кассе , карты скидок	1	
5	Экскурсия в магазин	1	
	Уборка территории	3	
6	Уборка мусора. Подметание территории.	1	
7	Сгребание травы и листьев. Сбор сухих веток.	2	
	2 четверть		
	Обращение с кухонным инвентарем	8	
1	Правила поведения за столом.	1	
2	Очищение остатков еды с посуды.	1	
3	Посуда. Замачивание посуды.	1	
4	Протирание посуды губкой.	1	
5	Моющие средства для кухни.	1	
6	Кухонные принадлежности. Различение кухонных принадлежностей	1	
7	Бытовые приборы. Техника безопасности при пользовании электробытовыми приборами.	1	

8	Правила безопасности на кухне при работе с острыми, режущими предметами	1	
	3 четверть		
	Уход за вещами	11	
1	Виды белья.	1	
2	Режим смены белья.	1	
3	Правила хранения белья.	1	
4	Виды зимней одежды.	1	
5	Назначение зимней одежды.	1	
6	Уход за зимней одеждой.	1	
7	Ремонт одежды.	1	
8	Правила пришивания пуговицы. Техника безопасности.	1	
9	Виды зимней обуви.	1	
10	Назначение зимней обуви.	1	
11	Средства для ухода за зимней обувью.	1	
	4 четверть		
	Приготовление пищи	7	
1	Виды продуктов питания	1	
2	Виды напитков. Виды упаковок напитков.	1	
3	Виды молочных продуктов	1	
4	Виды упаковок с молочным продуктом.	1	
5	Правила хранения молочных продуктов.	1	
6	Виды мучных и крупыяных продуктов.	1	
7	Способы обработки мучных изделий и круп.	1	