

Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Астраханской области для обучающихся, воспитанников с
ограниченными возможностями здоровья «Общеобразовательная школа-
интернат № 5»

РАССМОТРЕНО

методическим объединением
учителей предметников



О.В. Отчик

Протокол №1
от «26» августа 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по
УВР



Вострикова А.А.

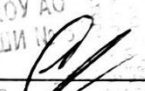
Протокол №1
от «26» августа 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор
ГКОУ АО «ОШИ 5»



ГКОУ АО
«ОШИ 5»



А.Н. Рыбин

Приказ № 116
от «29» августа 2024 г.

Рабочая программа по учебному предмету

«Домоводство»

8 «Г» класс

2024-2025 учебный год

Составитель: С.З. Юлгушева,
учитель высшей
квалификационной категории

Астрахань, 2024

Домоводство

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Домоводство» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) далее ФАООП УО (*вариант 2*), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. №1026.

ФАООП УО (*вариант 2*) адресована обучающимся с *интеллектуальными нарушениями* с учетом реализации особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

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

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

Основные задачи:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- формирование функциональной грамотности в процессе изучения предмета;

- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

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

Приоритетные направления в воспитательной работе на уроках по предмету домоводство

Трудовое воспитание:

Установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, школы, города, края) технологической и социальной направленности.

Уважение к труду и результатам трудовой деятельности;

Экологическое воспитание:

Готовность к участию в практической деятельности экологической направленности.

Общая характеристика учебного предмета с учётом особенностей его усвоения обучающихся

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Занятия по домоводству направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на

формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего развития. Для детей с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития в большинстве случаев затруднено самостоятельное выполнение даже простых бытовых заданий. Однако, формирование у обучающихся четких алгоритмов выполнения действия, возможность использования различных адаптеров для бытовых приборов, дает возможность участия в данном виде деятельности индивидуально доступным образом, что создает у обучающихся ощущения причастности к работе по дому и существенно повышает качество их жизни

Описание места учебного предмета, курса в учебном плане

Программа рассчитана на 170 часов (34 учебные недели) по 5 часа в неделю.

Класс	I четверть	II четверть	III четверть	IV четверть	Всего
	Количество часов				
7	45	35	50	40	170

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Уход за вещами», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории», «Покупки», «Сервировка стола и изучение предметов посуды для приготовления»

Предметные результаты освоения учебного предмета "Домоводство".

- овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:
- умение выполнять доступные бытовые виды работ: уборка, чистка одежды, обуви, сервировка стола;
- умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: 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, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Содержание учебного предмета

Покупки.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара (складывание продукта в пакет, выкладывание 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.

Обращение с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. Различение предметов посуды. Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Последовательность действий при мытье и сушке посуды. Бытовые приборы: различение, назначению, обращение, техника безопасности (электрический чайник, плита, холодильник, тостер, микроволновая печь). Накрывание на стол. Соблюдение последовательности действий 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).

Приготовление пищи.

Подготовка к приготовлению блюда. Соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей и фруктов. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Приготовление напитков чай, какао.

Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов, кухонного инвентаря, нарезание, намазывание, сборка бутерброда. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря, очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.

Уход за вещами

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.

Машинная стирка: различение составных частей стиральной машины. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.

Глажка белья: различение составных частей утюга, знание их назначения. Соблюдение последовательности действий при глажении белья (установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске). Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Мытье обуви. Просушивание обуви. Чистка обуви.

Уборка помещения.

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).

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Уход за коврами и чистка ковров пылесосом. Уборка пылесосом: различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.

Домоводство

I четверть (45 ч.)

№	Тема	Кол. ч	Дата
Покупки			
1	Виды магазинов. Кто работает в магазине.	2	
2	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.	2	
3	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок.	2	
4	Отделы продуктового магазина. Хлебобулочный отдел.	2	
5	Отделы продуктового магазина. Молочный отдел.	2	
6	Отдел круп и макаронных изделий.	2	
Уборка территории			
7	Инвентарь для уборки территории.	2	
8	Правила хранения инвентаря.	1	
9	Правила техники безопасности при работе с инструментами.	1	
10	Правила уборки территории.	1	
11	Практическая работа. Уборка бытового мусора.	2	
12	Практическая работа. Уборка сухих веток.	2	
Обращение с кухонным инвентарем			
13	Посуда (виды посуды)	2	
14	Столовая посуда её назначение. Правила пользования столовой посудой.	2	
15	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	2	
16	Уход за столовой посудой. Химические средства ухода за посудой.	1	
17	Организация рабочего места при мытье посуды. Техника безопасности при мытье посуды.	1	
Приготовление пищи			

18	Овощи: картофель. Последовательность и правила обработки сырых овощей.	1	
19	Овощи: свекла. Последовательность и правила обработки сырых овощей.	1	
20	Овощи: морковь. Последовательность и правила обработки сырых овощей.	1	
21	Нарезка. Виды нарезки: соломка, кубики.	2	
22	Шинковка овощей.	1	
23	Приготовление отварного картофеля.	2	
24	Использование отварного картофеля для приготовления салата.	1	
Уход за вещами			
25	Виды стирки. Ручная стирка. Средства для ручной стирки.	2	
26	Сортировка вещей перед стиркой (условные обозначения на этикетках)	2	
27	Уход за демисезонной одеждой.	1	
28	Щетка. Чистка одежды щеткой.	2	

Домоводство

I четверть (35 ч.)

№	Тема	Кол. ч	Дата
Покупки			
1	Знакомство с гипермаркетом и супермаркетом.	2	
2	Отдел фруктов и овощей.	2	
3	Взвешивание товара в продуктовом магазине.	1	
4	Складывание покупки в корзину.	1	
5	Выкладывание покупок на ленту.	1	
6	Расчет на кассе. Безналичный расчет. Расчет наличными.	2	
7	Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол.	1	
8	Раскладывание продуктов в места хранения из	1	

	сумки.		
Уборка помещения			
9	Гигиенические требования к жилому помещению.	1	
10	Пылесос. Виды пылесосов. Основные части пылесоса.	3	
11	Последовательность действий при уборке пылесосом.	2	
12	Ковры и ковровые покрытия, их виды.	2	
13	Способы ухода за ковром и ковровым покрытием.	2	
14	Чистка ковра пылесосом. Практическая работа.	3	
Приготовление пищи			
15	Виды бутербродов.	1	
16	Простой бутерброд. Выбор продуктов для приготовления простого бутерброда.	2	
17	Закрытый бутерброд. Выбор продуктов для приготовления простого бутерброда.	2	
18	Последовательность действий при приготовлении простого бутерброда. Правила техники безопасности.	1	
19	Приготовление простого бутерброда.	2	
20	Уборка рабочего места после приготовления бутерброда.	1	
Уход за вещами			
21	Виды обуви по сезонам.	1	
22	Уход за зимней обувью.	1	

Домоводство

III четверть (50 ч.)

№	Тема	Кол.ч	Дата
Покупки			
1	Магазины бытовой химии и косметики.	2	
2	Отделы магазина бытовой химии и косметики.	2	
3	Отдел моющих средств.	2	

4	Отдел средств личной гигиены.	2	
5	Касса и ее расположение в магазине. Кассир.	2	
6	Практическая работа посещение супермаркета.	2	
Уборка помещения			
7	Инвентарь для уборки класса. Ведро, тряпки, моющие средства. Хранение инвентаря.	1	
8	Правила безопасной работы с инвентарем и моющими средствами.	1	
9	Виды уборки. Сухая уборка и влажная уборка.	2	
10	Уборка мебели в классе. Влажная уборка. ПР	2	
11	Уборка мягкой мебели пылесосом. ПР	2	
Обращение с кухонным инвентарем			
12	Электрический чайник: назначение, эксплуатация.	2	
13	Чайная посуда. Назначение чайной посуды.	1	
14	Сервировка стола к чаю.	1	
Приготовление пищи			
15	Горячие напитки. Чай. Виды чая.	1	
16	Приготовление черного чая. Способы заваривания. Правила техники безопасности при работе с горячими продуктами.	2	
17	Виды десертов к чаю.	2	
18	Кексы. Инвентарь, способ приготовления.	1	
19	Последовательность действий при приготовлении кекса. Соблюдение правил техники безопасности.	2	
20	Приготовление кекса. ПР	2	
21	Уборка рабочего места после приготовления кекса.	1	
Уход за вещами			
22	Стиральная машина автомат. Составные части стиральной машины.	2	
23	Машинная стирка. Правила обращения со стиральной машиной.	1	

24	Сроки смены белья. Правила хранения белья до стирки.	2	
25	Бытовая химия для стирки в стиральной машине. Техника безопасности при использовании.	2	
26	Машинная стирка (покрывало, полотенца). ПР	2	
27	Утюг. Различение составных частей утюга	2	
28	Утюжка. Последовательность действий при утюжке белья.	2	
29	Практические занятия по утюжке полотенца.	2	

Домоводство

IV четверть (40 ч.)

№	Тема	Кол. ч	Дата
Приготовление пищи			
1	Знакомство с организациями общественного питания: кафе, столовая.	1	
2	Профессии работников кухни.	2	
3	Яйца. Значение яиц в питании человека.	1	
4	Способы приготовления яиц.	1	
5	Очистка вареного яйца. Уборка посуды после варки и чистки яиц. Практическая работа.	2	
6	Салат из яиц и свежего огурца. Инвентарь, способ приготовления.	2	
7	Соблюдение правил техники безопасности и последовательности действий при приготовлении салата из яиц и свежего огурца.	1	
8	Приготовление салата из яиц и свежего огурца.	2	
9	Уборка рабочего места и мытьё посуды.	1	
10	Правила хранения блюд из варёных яиц.	1	
11	Пицца. Инвентарь, способ приготовления.	1	
12	Последовательность действий при приготовлении пиццы. Соблюдение правил техники безопасности.	2	

13	Приготовление пиццы из полуфабрикатов.	2	
Обращение с кухонным инвентарем			
14	Назначение и правила эксплуатации СВЧ.	2	
15	Бытовая электроплита и газовая плита: назначение, эксплуатация.	2	
16	Назначение и правила эксплуатации холодильника.	2	
17	Кухонная посуда: сковорода, кастрюля. Металлическая посуда.	2	
18	Последовательность мытья посуды.	2	
Уборка помещения и территории			
19	Уборка комнаты (ежедневная, еженедельная, генеральная)	1	
20	Практическое занятие. Уборка комнаты (протираание пыли)	2	
21	Практическое занятие. Уборка комнаты (уход за зеркалом, окном)	2	
22	Практическое занятие. Уборка комнаты (подметание пола)	2	
23	Практическое занятие. Уборка комнаты (мытьё пола)	2	
24	Уборка бытового мусора на территории	2	

Описание материально - технического обеспечения образовательной деятельности

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 (тляпки, лопаты, грабли), тачки, лейки.

- интерактивная доска.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133600552358087161194895262509558337786447861766

Владелец Рыбин Александр Николаевич

Действителен с 21.03.2024 по 21.03.2025