

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 2025 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по
УВР



А.А. Вострикова
Протокол №1
от «26» августа 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

И.о директора
ГКОУ АО «ОШИ №5»



И.О. Уткин

Приказ №_____
от «28» августа 2025 г.

Рабочая программа
по учебному предмету
«Домоводство»
9 «Г» класс
2025-2026 учебный год

Составитель: С.З. Юлгушева
учитель высшей
квалификационной
категории

Астрахань, 2025

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 (*вариант 2*), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. №1026.

ФАООП УО (*вариант 2*) адресована обучающимся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями развития с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей в 9 классе ГКОУ АО «ОШИ № 5».

Основная цель реализации программы по предмету домоводство – повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Основные задачи реализации программы:

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

Приоритетные направления в воспитательной работе на уроках по предмету «Домоводство».

1. Трудовое воспитание: установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, школы, города, края) технологической и социальной направленности.
2. 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 посильного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственными – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. 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

В 9 классах занятия проводятся 5 раз в неделю. Продолжительность занятий 40 минут, общее количество занятий в год - 170 часов.

Учебный план ГК ОУ АО «ОШИ №5» рассчитан на 34 учебные недели.

Класс	I четверть	II четверть	III четверть	IV четверть	Всего
	Количество часов				
9	40	40	55	35	170

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Уметь последовательно выполнять с помощью учителя действия при сгребании травы и листьев;

Уметь вытираять пыль с поверхности парты, уметь выполнять доступные поручения;

Уметь ухаживать за мягкой мебелью;

Уметь ухаживать за ковровыми изделиями;

Уметь выполнять гигиенические правила и нормы;

Уметь соблюдать гигиену, чистоту и порядок на кухне;

Уметь различать кухонные и столовые приборы;

Уметь различать повседневную и сервировочную посуду;

Уметь с помощью учителя приготовить яичницу;

Уметь с помощью учителя работать с ножом;

Уметь с помощью учителя приготовить овощной салат;

Уметь выбрать одежду по назначению, иметь навыки самообслуживания;

Уметь выбрать приспособления и средства для стирки;

Уметь различать грязное белье и чистое;

Уметь правильно ухаживать за обувью;

Уметь правильно сушить обувь;

Уметь пользоваться лопатой и скребком при уборке снега;

Уметь делать элементарные покупки;

Уметь взвешивать товар и складывать в сумку; Уметь работать пылесосом;

Уметь с помощью учителя пользоваться машинной стиркой;

Уметь утюжить мелкие вещи, знать ТБ при работе с утюгом.

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, 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.

Приготовление пищи.

Различие кухонного инвентаря по его назначению (посуда (тарелка, кастрюля, сковорода и др.), кухонные принадлежности (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, пресс для чеснока, открывалка и др.), бытовая техника (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн и др.). Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды (очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка). Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

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). Приготовление напитков чай, какао компот из фруктов

Соблюдение последовательности действий при использовании духового шкафа и при изготовлении несложной выпечки (включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта в формы, постановка формы в духовку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, снятие продукта).

Соблюдение последовательности действий при сервировке стола (накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд).

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 (наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку).

Машинная стирка: различие 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 (сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья).

Глажка белья: различие 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.

Вытиранье поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели (наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытиранье поверхности, вытиранье предметов интерьера,

раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды).

Подметание пола: сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Выполнение последовательности действий при подметании пола (сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну). 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 (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).

Мытье пола: 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).

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ПРЕДМЕТУ «ДОМОВОДСТВО».

№	Наименование раздела программы и тем урока	Кол-во часов	Дата
I четверть – 9 недель			
1	Уборка территории Устройство пришкольного участка. Виды работы на территории.	1	
2	Инвентарь для уборки территории.	1	
3	Правила хранения и уход за уборочным инвентарем.	1	
4	Правила техники безопасности при работе с инструментами.	1	
5	Правила уборки территории.	1	
6	Правила безопасности при работе на территории.	1	
7	Осенняя уборка дорожек. ПР	1	
8	Осенняя уборка дорожек. ПР	1	
9	Уборка бытового мусора. ПР	1	
10	Уборка территории двора. ПР	1	
11	Как убирают улицы и дороги города.	1	
12	Знакомство с подметально – уборочной машиной.	1	
13	Уборка сухих веток. ПР	1	
14	Уборка сухих веток. ПР	1	
16	Сгребание и уборка травы и листьев.	1	
17	Сгребание и уборка травы и листьев. ПР	1	
18	Покупки. Виды магазинов.	1	
19	Кто работает в магазине.	1	
20	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.	1	
21	Планирование покупок.	1	
22	Выбор места совершения покупок.	1	

23	Мясные продукты, готовые к употреблению.	1	
24	Отделы продуктового магазина. Мясной отдел.	1	
25	Рыбные продукты, готовые к употреблению.	1	
26	Отделы продуктового магазина. Рыбный отдел.	1	
27	Отделы продуктового магазина. Кондитерский отдел.	1	
28	Магазин канцтовары.	1	
29	Экскурсия в магазин канцтоваров.	1	
30	Магазин бытовой техники.	1	
31	Обращение с кухонным инвентарем. Виды посуды по назначению.	1	
32	Виды посуды по материалу изготовления.	1	
33	Кухонные принадлежности и посуда.	1	
34	Повседневная и сервировочная посуда. Различие и назначение.	1	
35	Столовая посуда.	1	
36	Практическая работа по сервировке стола к завтраку	1	
37	Химические средства ухода за посудой. ТБ при работе со средствами для посуды.	1	
38	Организация рабочего места при мытье посуды. Техника безопасности при мытье посуды.	1	
39	Уход за посудой. Удаление остатков пищи, замачивание, протирание губкой с моющим средством, ополаскивание и сушка.	1	
40	Практическая работа по уходу за посудой.	1	
	2 четверть 40 ч		

41	Обращение с кухонным инвентарем. Назначение и правила эксплуатации СВЧ.	1	
42	Духовой шкаф: назначение, составные части.	1	
43	Духовой шкаф: режимы работы, ПТБ.	1	
44	Бытовая электроплита и газовая плита: назначение, эксплуатация.	1	
45	Назначение, правила эксплуатации и уход за холодильником.	1	
46	Знакомство с посудомоечной машиной. Составные части.	1	
47	Посудомоечная машина: составные части.	1	
48	Посудомоечная машина: режимы работы, ПТБ.	1	
49	Посудомоечная машина: правила пользования, уход.	1	
50	Мытье посуды в посудомоечной машине. ПР	1	
51	Мытье посуды в посудомоечной машине. ПР	1	
52	Уборка помещений. Мягкая мебель. Правила ухода за мебелью.	1	
53	Средства ухода за мебелью.	1	
54	Правила чистки мягкой мебели с использованием пылесоса.	1	
55	Чистка мягкой мебели с использованием пылесоса. Практическая работа.	1	
56	Чистка мягкой мебели с использованием пылесоса. Практическая работа.	1	
57	Правила чистки мягкой мебели с использованием чистящих средств.	1	
58	Чистки мягкой мебели с использованием чистящих средств.	1	
59	Чистки мягкой мебели с использованием чистящих средств. ПР	1	
60	Уход за одеждой. Виды одежды по назначению.	1	
61	Виды одежды по сезону.	1	

62	Одежда для разных видов работ. Рабочая одежда.	1	
63	Правила хранения одежды.	1	
64	Уход за одеждой.	1	
65	Символы ухода за одеждой.	1	
66	Символы ухода за одеждой.	1	
66	Виды стирки.	1	
67	Сортировка вещей перед стиркой (условные обозначения на этикетках)	1	
68	Сортировка вещей перед стиркой (условные обозначения на этикетках)	1	
69	Ручная стирка. Последовательность действий при ручной стирке.	1	
70	Ручная стирка. Средства для ручной стирки.	1	
71	Практические занятия по стирке носового платка.	1	
72	Практические занятия по стирке носового платка.	1	
73	Практические занятия по стирке носков.	1	
74	Практические занятия по стирке носков.	1	
75	Демисезонная одежда.	1	
76	Уход за демисезонной одеждой.	1	
77	Щетка. Чистка одежды щеткой.	1	
78	Щетка. Чистка одежды щеткой. ПР	1	
79	Щетка. Чистка одежды щеткой. ПР	1	
80	Обобщающий урок.	1	

Шестнадцатая – 10 недель

81	Уборка территории. Инструменты для уборки снега.	1	
82	Правила ТБ при работе с инструментами для уборки снега.	1	

83	Уборка территории. Уборка снега. ПР	1	
84	Уборка территории. Уборка снега. ПР	1	
85	Уборка помещений Правила ухода за зеркалами и стеклами.	1	
86	Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий. ТБ	1	
87	Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий. ТБ	1	
88	Уход за зеркалами и стеклами. ПТБ	1	
89	Уход за зеркалами и стеклами. ПР	1	
90	Уход за зеркалами и стеклами. ПР	1	
91	Правила техники безопасности» на кухне.	1	
92	Приготовление пищи. Питание и здоровье человека. Режим питания.	1	
93	Гигиена приготовления пищи.	1	
94	Продукты питания, их виды. Правила хранения.	1	
95	Молоко и молочные продукты, правила хранения.	1	
96	Кипячение молока. Приготовление молочной каши. ПТБ	1	
97	Яйца, правила хранения.	1	
98	Блюда из яиц. Знакомство с рецептами.	1	
99	Приготовление яичницы. ПТБ.	1	
100	Приготовление яичницы. ПР.	1	
101	Приготовление омлета. ПТБ.	1	
102	Приготовление омлета. ПР.	1	
103	Овощи, грибы, правила хранения.	1	

104	Овощи, грибы, правила хранения.	1	
105	Первичная обработка продуктов.	1	
106	Овощи. Последовательность и правила обработки сырых овощей.	1	
107	Техника безопасности при работе с режущими инструментами	1	
108	Нарезка. Виды нарезки: соломка, кубики.	1	
109	Нарезка. Виды нарезки: соломка, кубики.	1	
110	Овощной салат. Рецепты.	1	
111	Овощной салат. Последовательность приготовления.	1	
112	Приготовление овощного салата из сырых овощей. ПТБ.	1	
113	Приготовление овощного салата. ПР.	1	
114	Салаты из отварных овощей. ПР	1	
115	Шинковка овощей. Приспособление и последовательность.	1	
116	Шинковка овощей. ПР	1	
117	Консервированные продукты.	1	
118	Хранение и консервирование продуктов.	1	
119	Уход за вещами. Машинная стирка: различие составных частей стиральной машины	1	
120	Машинная стирка: различие составных частей стиральной машины	1	
121	Сортировка белья перед стиркой.	1	
122	Закладывание и вынимание белья из машины.	1	
123	Установка программы и температурного режима.	1	
124	Установка программы и температурного режима.	1	

125	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1	
126	Бытовая химия для стирки в стиральной машине. Техника безопасности при использовании.	1	
127	Машинная стирка (покрывало с дивана). ПР	1	
128	Машинная стирка (покрывало с дивана). ПР	1	
129	Машинная стирка (полотенца и др). ПР	1	
130	Машинная стирка (полотенца и др). ПР	1	
131	Утюг. Различение составных частей утюга	1	
132	Утюжка. Последовательность действий при утюжке. ПТБ	1	
133	Практические занятия по утюжке полотенца.	1	
134	Утюжка мелких вещей, ТБ при работе с утюгом.	1	
135	Утюжка мелких вещей, ТБ при работе с утюгом.	1	

IV четверть – 8 недель

136	Жилище сельское и городское.	1	
137	Правила гигиены жилища.	1	
138	Инвентарь для уборки. Хранение инвентаря. Правила безопасной работы с инвентарем и моющими средствами.	1	
139	Виды уборки. Сухая уборка и влажная уборка.	1	
140	Уборка комнаты (ежедневная, еженедельная, генеральная)	1	
141	Уборка мебели в классе. Влажная уборка. ПР	1	
142	Уборка мебели в классе. Влажная уборка. ПР	1	

143	Покупки. Правила поведения в магазине.	1	
144	Профессии людей, работающих в магазине.	1	
145	Магазин бытовой техники.	1	
146	Магазин одежды.	1	
147	Магазин цветов.	1	
148	Планирование покупки (организация своего дня рождения).	1	
149	Планирование покупки (подарок на день рождения).	1	
150	Взвешивание товара в продуктовом магазине.	1	
151	Складывание покупок в корзину.	1	
152	Выкладывание покупок на ленту.	1	
153	Какие бывают деньги.	1	
154	Правила пользования деньгами.	1	
155	Банковская карта.	1	
156	Правила пользования банковской картой.	1	
157	Расчет на кассе.	1	
158	Расчет наличными.	1	
159	Покупки в продуктовом магазине за наличный расчет. ПР	1	
160	Покупки в продуктовом магазине за наличный расчет. ПР	1	
161	Безналичный расчет.	1	
162	Покупки в магазине безналичным расчетом. ПР	1	
163	Покупки в магазине безналичным расчетом. ПР	1	
163	Уход за обувью. Правила размещения и хранения обуви в шкафу	1	
165	Различение уличной и домашней обуви	1	
166	Правила ухода за обувью	1	
167	Уход за уличной обувью	1	
168	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	1	
169	Просушивание обуви.	1	

170	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви	1	
-----	---	---	--

Описание материально - технического обеспечения

образовательной деятельности

Материально-техническое обеспечение: системный блок, монитор, экран, игровые компьютеры.

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 стирки белья, глажения белья и др.

- Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, утюг, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь), доски, уборочный инвентарь, лейки и др. Видео-ролики и презентации по темам разделов.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 256233904371995990837526139856067300059550829938

Владелец Утегалиева Жанылсын Халиевна

Действителен С 23.10.2025 по 23.10.2026