

Приложение

к АООП УО (вариант 2) глухих обучающихся
утверждено приказом директора ГКОУКО
«Кировская школа-интернат»
от «30» августа 2024 г. № 54

Копия рабочей программы
по предмету «Домоводство»
для 7 «В» класса
на 2024 /2025 учебный год

г. Киров
2024 г.

Содержание.

1. Пояснительная записка.....	3
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	4
3. Календарно-тематическое планирование.....	8
4. Информационное обеспечение обучения.....	10

I Пояснительная записка.

Программа учебного предмета домоводство составлена на основании нормативно-правовых документов:

- Адаптированной основной общеобразовательной программы образования глухих обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями развития (вариант2), утвержденная приказом ГКОУ КО «Кировская школа-интерната» от 30.08.2024г. №54.
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) приказ Минобрнауки РФ от 19 декабря 2014 года №1599
- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) утвержденная Министерством просвещения РФ от 24 ноября 2022 года приказ № 1026, с изменениями от 17 июля 2024 года № 495.

Общая характеристика учебного предмета.

Наблюдение и опыт изучения социальной адаптации учащихся, имеющих особенности развития, показывает большие трудности в их приспособлении к самостоятельной практической жизни. Учащийся часто сам не в состоянии выделить и освоить те социальные компоненты, которые обеспечат ему благополучное существование в современном социуме. Задача предмета «Домоводство» сориентировать, помочь разобраться в окружающей обстановке, сформировать осведомленность в бытовых и социальных вопросах, сформировать адаптивные знания, умения и навыки на доступном уровне. Предмет «Домоводство» тесно связан с такими дисциплинами как «Человек», «Профильный труд», «Окружающий социальный мир». Например, на уроках окружающего мира, на основе ознакомления с предметами и явлениями окружающей действительности наряду с другими сообщаются сведения о семье, охране здоровья, одежде и обуви, некоторых вопросах питания. На уроках по формированию математических представлений, кроме прочего, осуществляется формирование элементарных знаний по экономике ведения домашнего хозяйства. На уроках домоводства усиливается внимание к вопросам, связанным с организацией своего быта. Уроки домоводства имеют ярко выраженную коррекционную направленность. Домоводство – это организованное социальное общение, позволяющее формировать коммуникативные навыки. Как образовательная область предмет домоводства решает задачу сделать этот процесс осмысленным, а социальное поведение привычным и системным, то есть «привязанным» к определенным жизненным и бытовым ситуациям.

Цели:

- социальная адаптация учащихся;
- подготовка учеников к посильной хозяйственной деятельности в семье, повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

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

На изучение предмета «Домоводство» в 7 «В» классе по программе рекомендовано: 170 часов.

По учебному плану: 5 часов в неделю.

По учебному графику: 34 недели.

Всего 170 часов.

Личностные результаты освоения учебного предмета:

Программа направлена на то, чтобы каждый ученик, как субъект учебно – познавательной деятельности, мог проявить свои личностные качества:

- проявлять познавательный интерес;
- проявлять и выражать свои эмоции;
- обозначать свое понимание или непонимание вопроса;
- участвовать в совместной, коллективной деятельности;
- проявлять готовность следовать установленным правилам поведения и общения на уроке и на перемене;
- проявлять эмоционально-положительное отношение к сверстникам, педагогам, другим взрослым.

Предметные результаты освоения учебного предмета:

В результате обучения ученик должен по-настоящему усвоить основное содержание учебного предмета. Данный курс направлен, прежде всего, на обучение практическим навыкам хозяйственно-бытовой деятельности, выполнению доступных бытовых поручений, связанных с выполнением повседневных дел дома. В зависимости от особенностей психофизического развития ученики осваивают различные уровни деятельности:

- совместные действия с педагогом, родителями;
- деятельность по подражанию;
- деятельность по образцу;
- деятельность по последовательной инструкции;
- самостоятельная деятельность воспитанника;
- умение ребенка исправить допущенные ошибки.

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

Предполагаемые (ожидаемые) результаты освоения программы: предполагается то, что учащиеся будут знать и уметь:

- 1) Знать места, где можно совершить различные покупки, виды магазинов, совершать мелкие покупки совместно с родителями;
- 2) Различать виды одежды, головных уборов и обуви по назначению;
- 3) Выполнять элементарные способы ухода за одеждой и обувью;
- 4) Уметь использовать в домашнем хозяйстве некоторые виды бытовой техники, соблюдая правила безопасности;
- 5) Соблюдать санитарно-гигиенические требования к чистоте на кухне;
- 6) Знать назначение посуды и предметов кухонного инвентаря;
- 7) Знать и уметь готовить простые блюда под контролем взрослых;
- 8) Знать и уметь использовать средства для мытья посуды, последовательность мытья посуды;
- 9) Знать и осуществлять элементарные действия по уборке помещений и территории.
- 10) Знать и соблюдать правила пользования лифтом, почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком, мусоропроводом.

II Структура и 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 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.

Обращение с кухонным инвентарем.

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 и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

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

Приготовление пищи.

Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/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), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание

колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка 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.

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. 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.

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, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

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. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение

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

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

Уборка территории.

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

III Календарно - тематическое планирование.

Раздел, тема	Краткое содержание	Всего часов	Форма организации занятия	
			Теория	Практика
Раздел 1. Мой дом	Мой дом. Домашние дела. Семейные заботы.	8	4	4
Раздел 2. Покупки	Покупки. Как делать покупки. Магазин. Правила поведения в магазине. Упаковка продуктов в сумки.	7	4	3
Раздел 3. Обращение с кухонным инвентарем	Посуда и кухонный инвентарь. Посуда для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности. Назначение кухонных принадлежностей. Уход за посудой. Чистая и грязная посуда. Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. Сушка посуды. Определение места посуды на кухне. Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов. Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. Уход за бытовыми приборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и посуды при сервировке стола.	42	30	12
Раздел 4. Приготовление пищи	Приготовление блюда. Правила гигиены при приготовлении еды. Понятие «Рецепт блюда». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря для приготовления блюда. Подготовка продуктов. Мытье овощей. Чистка овощей.	27	17	10

	Резание ножом. Нарезание кубиками, соломкой. Натираание на терке. Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. Приготовление салата. Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Этапы предварительной обработки и варки овощей. Приготовление салата из варёных овощей.			
Раздел 5. Уход за одеждой и обувью	Назначение одежды. Сезонная одежда. Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства. Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Этапы стирки одежды. Машинная стирка. Составные части стиральной машины. Правила безопасного обращения со стиральной машиной. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья. Глажение белья. Составные части утюга. Правила безопасности при работе с утюгом. Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски. Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Складывание в шкаф. Чистка одежды. Инвентарь для чистки. Виды обуви. Уход за обувью. Последовательность действий при мытье	58	30	28

	обуви. Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви.			
Раздел 6. Уборка помещений и территории	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом. Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уборка пришкольной территории. Подметание территории.	24	10	14
Раздел 7. Повторение	Повторение пройденного	4	3	1
Всего за год		170	98	72

IV Информационное обеспечение обучения.

1. Учебники и учебные пособия:

1. Примерная адаптированная общеобразовательная программа образования учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) / М-во образования и науки Рос. Федерации. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2018.
2. Воронкова В.В. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной школе VIII вида: пособие для учителя / В. В. Воронкова, С.А. Казакова. – М.: Гуманитарный центр ВЛАДОС, 2012.

2. Учебно - лабораторное оборудование ФГОС.

1. Интерактивная доска с короткофокусным проектором
2. Портативный программно-технический комплекс тип 1(учителя) Acer TMP 643-MG-53214G-50 Makk
3. Портативный программно-технический комплекс тип 2(ученика) Acer TMP 643-MG-53214G-50 Makk
4. МФУ с запасным картриджем Canon
5. Комплекс цифрового измерительного естественно-научных экспериментов в начальной школе
6. Микроскоп цифровой Mikrolife ML 12-13

3. Учебно-методические материалы.

1. Муляжи
2. Коллекции
3. Пособия
4. Игры и игрушки
5. Диагностические материалы
6. Конструкторы

7. Строительный материал
8. Мозаика
9. Измерительные инструменты
10. Пособия

4. Цифровые образовательные ресурсы.

1. «Прекрасное рядом с тобой», 1 класс, Куревина О.А., Лутцева Е.А.
<http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/7ae3d7e5-0a01-0180-0169-68c4d63fec53/?interface=catalog&subject%5B%5D=36>
2. «Прекрасное рядом с тобой», 2 класс, Куревина О.А., Лутцева Е.А.
<http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/7ae3d7e5-0a01-0180-0169-68c4d63aac53/?interface=catalog&subject%5B%5D=36>
3. «Прекрасное рядом с тобой», 3 класс, Куревина О.А., Лутцева Е.А.
<http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/7ae3d7e5-0a01-0180-0169-68c4d63abc53/?interface=catalog&subject%5B%5D=36>
4. Планирование к учебнику «Прекрасное рядом с тобой», 1 класс, Куревиной О.А., Лутцовой Е.А. <http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/7ae3d7ff-0a01-0180-0090-811bbc0d95e8/?interface=catalog&subject%5B%5D=36>
5. Планирование к учебнику «Прекрасное рядом с тобой», 2 класс, Куревиной О.А., Лутцовой Е.А. <http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/9c39f31b-4ca5-432e-9578-fd3344c5e3f6/?interface=catalog&subject%5B%5D=36>
6. Планирование к учебнику «Прекрасное рядом с тобой», 3 класс, Куревиной О.А., Лутцовой Е.А. <http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/4d47d6ac-05ce-4363-9e8f-5ed3b4c81c7d/?interface=catalog&subject%5B%5D=36>
7. Рекомендации по использованию набора ЦОР к учебнику «Прекрасное рядом с тобой», 1 класс, Куревиной О.А., Лутцовой Е.А.
<http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/7c3391d0-dd75-4c69-a094-6cfb816c2fb9/?interface=catalog&subject%5B%5D=36>
8. Рекомендации по использованию набора ЦОР к учебнику «Прекрасное рядом с тобой», 2 класс, Куревиной О.А., Лутцовой Е.А.
<http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/856f87bd-916d-47e6-8fc9-0cc9955267a1/99766/?interface=catalog&subject=36>
9. Рекомендации по использованию набора ЦОР к учебнику «Прекрасное рядом с тобой», 3 класс, Куревиной О.А., Лутцовой Е.А.
<http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/d2e35621-c298-466f-b6bf-9f6a1feded06/99769/?interface=catalog&subject=36>