

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования Иркутской области
АМР МО «Нижнеудинский район»
МКОУ «СОШ №12 г. Нижнеудинск»

РАССМОТРЕНО
Руководитель ШМО

Бельская А.И.
от «30» августа 2023г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора

Астина Н.А.
от «30» августа 2023г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом
45-од
от «30» августа 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Учебного предмета «Домоводство»

г.Нижнеудинск, 2023

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Изобразительная деятельность» разработана на основе требований к планируемым результатам освоения обучающимися суммированной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 2 АООП МКОУ «СОШ № 12 г. Нижнеудинск»

Цели:

- социальная адаптация учащихся;

-

подготовка учеников к активной хозяйственной деятельности в семье, повышению 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.

Общая характеристика учебного предмета

Наблюдение и попытка изучения социальной адаптации учащихся, имеющих особенности развития, показывают, что большинство из них испытывает трудности в приспособлении к самостоятельной практической жизни.

Учащийся часто сам не в состоянии выделить и освоить те социальные компоненты, которые обеспечивают 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, о здоровье, 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 бытовым ситуациям.

Описание места учебного предмета в учебном плане.

Учебный предмет включен в обязательную часть учебного плана. Занятия по данной рабочей программе проводятся в форме урока. Учебный предмет изучается в течение учебного года объемом 102 часа (3 часа в неделю).

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета

Личностные:

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:

В результате обучения ученик должен активно освоить 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, оказание учащемуся значительной физической помощи;
- деятельность по подражанию;
- деятельность по образцу;
- деятельность по последовательной инструкции;
- самостоятельная деятельность воспитанника;
- умение ребенка исправить допущенные ошибки.

АООП определяет два уровня владения предметными результатами: минимальный и достаточный. Учитывая особенности психического, неврологического и соматического состояния учащихся, все виды работ производятся совместно со взрослым. Некоторые ученики способны выполнять задания только со значительной физической помощью взрослого. Достаточный уровень освоения предметных результатов не является обязательным для всех обучающихся.

Содержание учебного предмета

Покупки

Покупки. Как делать покупки. Магазин. Правила поведения в магазине. Упаковка продуктов в сумки.

Уход за одеждой и обувью

Назначение одежды. Сезонная одежда. Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства. Выбор отжимания

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 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 обуви. Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви.

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. Резание ножом. Нарезание кубиками, солomкой. Натирание 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 вареных овощей.

Уборка помещений и территории

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды, мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на пол в определенное место.

Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы пылесосом. Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уборка пришкольной территории. Подметание территории.

Тематическое планирование

№	Раздел	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности обучающихся
	Уборка помещения	30	Покупки. Как делать покупки. Магазин. Правила поведения в магазине. Упаковка продуктов в сумки.
	Уход за одеждой	31	Назначение одежды. Сезонная одежда. Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья.

			Выбор моющего средства. Выбор 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 безопасной 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 обуви. Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви.
	Приготовление пищи	58	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. Резание ножом. Нарезание кубиками, соломкой. Натирание 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 вареных овощей.
	Уборка помещений и территории	51	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды, 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.
	Всего	170ч	

Материально-техническое обеспечение

еизд.2019г.

2. Примерная адаптированная общеобразовательная программа образования учащихся сумственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Приложение 1

Календарно-тематическое планирование

№	Тема	Кол-во часов	Дата	
			План.	Факт.
1	Мой дом. Домашние дела. Семейныезаботы. Значение повседневной уборка жилого помещения. Инвентарь и приспособления для уборки дома. Правилаи место его хранения.	5	Сентябрь 02 05 06 07, 08	
2	Покупки.Какделатьпокупки. Магазин.Правилаповеденияв магазине.Упаковкапродуктов. Складываниепокупоквсумку. Раскладывание продуктов в местаххранения.	5	09 12 13 14 15	
3	Посудаикухонныйинвентарь. Посудадлясервировкистола. Посудадлязавтрака.Чайная чашка.Чайнаяложка. Чайник заварочный. Сахарница. Сухарница.Конфетница.	5	16 19 20 21 22	
4	Правиланакрываниястолак чаю, размещение каждого предмета на столе. Уборка посуды со стола. Уборка с поверхности стола остатков еды.Уходза посудой.Чистая и грязнаяпосуда.	5	23 26 27 28 29	
5	Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий примытьепосуды.Моющиеи чистящие средства и приспособления для мытья чайнойпосуды.Мытьёчайной посуды.	5	30 Октябрь 03 04 05 06	
6	Сушка посуды. Определение места посуды на кухне. Просушиваниечайнойпосуды, складывание и хранение её. Посуда для приготовления пищи.	5	07 10 11 12 13	
7	Кухонные принадлежности. Тёрка, разделочные доски, дуршлаг,шумовка,половник. Назначение кухонных принадлежностей.	5	14 17 18 19 20	
8	Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов.Мясорубка,миксер, электрочайник, микроволновка,блендер.	5	21 24 25 26 27	
9	Правилатехникибезопасности при пользовании бытовыми приборами.Уходзабытовыми приборами.	5	28 Ноябрь 07 08 09 10	
10	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранениеэлектробытовыхприборов.	5	11 14 15 16 17	
11	Накрывание на стол. Выбор	5	18	

	посудыприсервировкестола. Виды тарелок. Столовые приборы.Посудадлясалата, салатники.Скатерть,салфетки.Правилаиспользования,уход.		21 22 23 24	
12	Хранениепищиипродуктов питания. Понятие «Рецепт блюда».Приготовлениеблюда. Правила гигиеныприприготовлении еды. Выбор продуктов, необходимых дляприготовленияблюда.	5	25 28 29 30 Декабрь 01	
13	Выбор инвентаря для приготовления блюда. Подготовкапродуктов.Мытье овощей. Последовательность обработкиовощейифруктов. Мытье и чистка овощей и фруктов.	5	02 05 06 07 08	
14	Натираниеовощейифруктов на терке. Приготовление фруктового салата. Приготовление салата из тертойморковки.	5	09 12 13 14 15	
15	Чисткаовощей.Резаниеножом. Нарезание кубиками, соломкой.Натираниенатерке.	5	16 19 20 21 22	
16	Выбор продуктов для приготовления салата из свежиховощей.Приготовление салата.	5	23 26 27 28 29	
17	Выборпродуктовдлясалатаиз вареных овощей. Этапы предварительнойобработкии варкиовощей.Приготовление салата из вареных овощей. Итоговыйпрактикум:проведение генеральнойуборкикухни.	5	30 Январь 16 17 18 19	
18	Мучные изделия,видымучных изделий. Хранение хлебобулочныхизделий.Виды плит. Правила безопасности приработесплитой.Яблочная шарлотка.	5	20 23 24 25 26	
19	Уходзавещами. Назначениеодежды.Сезонная одежда. Домашняя одежда. Чисткаодеждысухойщёткой. Повседневнаяодежда.Чистка одеждывлажнойщёткой.	5	27 30 31 Февраль 01 02	
20	Внешнийвидвобщественном месте. Повседневная и праздничнаяодежда.Рабочая одежда. Уход за рабочей одеждой.	5	03 06 07 08 09	
21	Ручная стирка белья. Этапы стиркиодежды.Инвентарьдля стиркибелья.Выбормоющего средства.Наполнениеемкости водой. Правила применениямыла при стирке.	5	10 13 14 15 16	
22	Виды стирального порошка. Отмеривание нужногоколичествамоющегосредства. Ручнаястиркамелкихвещей:носовойплаток,салфетки,носки.	5	17 20 21	

			22 24	
23	Машинная стирка. Правила техники безопасности при машинной стирке. Сортировка белья перед стиркой. Составные части стиральной машины. Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание	5	27 28 Март 01 02 03	
24	Глажение белья. Утюг. Назначение утюга. Составные части утюга. Правила безопасности при работе с утюгом.	5	06 07 09 10 13	
25	Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски. Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья. Глажка прямых вещей.	5	14 15 16 17 20	
26	Способы хранения одежды. Платяной шкаф. Виды шкафов.	5	21 22 23 24 Апрель 03	
27	Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики».	5	04 05 06 07 10	
28	Сортировка одежды и белья. Практикум «Складывание одежды». Практикум «Вывешивание одежды на плечики».	5	11 12 13 14 17	
29	Повторение: что такое опрятный внешний вид? Виды ухода за одеждой. Чистка одежды. Инвентарь для чистки. Практикум «Чистка одежды».	5	18 19 20 21 24	
30	Обувь. Виды обуви. Домашняя обувь. Уход за ней. Повседневная обувь. Сезонная обувь. Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви.	5	25 26 27 28 Май 03	
31	Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви. Парадно-выходная обувь. Уход за обувью. Подготовка обуви к хранению.	5	04 05 08 10 11	
32	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборочный инвентарь для ухода за мебелью. Вытирание поверхности мебели сухой тряпкой. Вытирание поверхности мебели влажной тряпкой	5	12 15 16 17 18	
33	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место.	5	19	

	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.		22 23 24 25	
34	Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом. Мытье дверей. Инвентарь и приспособления для подметания пола. Подметание пола. Инвентарь и приспособление для мытья пола. Намачивание и отжимание тряпки. Мытье пола. Итоговый тренинг «Генеральная уборка».	1	26	