
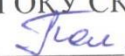


<b>«Рассмотрено»</b> Руководитель М.О.  С. Е. Крикун Протокол № 1 от «23» 08 2024 г.	<b>«Согласовано»</b> Заместитель директора школы по УР ГОКУ СКИШ № 4 г. Иркутска  Н. С. Полоскова «28» 08 2024 г.	<b>«Утверждаю»</b> Директор ГОКУ СКИШ № 4г. Иркутска И. В. Анушин Приказ № 1241 от «28» 08 2024 г.
---	--	---



**Рабочая программа учебного предмета**

«Домоводство»  
(наименование учебного предмета)

для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 2, 7 «И» класс  
(ступень образования / класс)

на 2024 – 2025 уч. год.

(срок реализации программы)

Программу составила: Диденко И.А.  
(Ф.И.О. учителя)

Иркутск

2024 г.

## **1. Пояснительная записка**

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» разработана на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы образования, обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2)

Цель обучения – формирование у воспитанников знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

Задачи обучения:

- расширять знания нравственного поведения, норм этики в обществе.
- формировать у каждого воспитанника правила ведения семейного хозяйства, практические умения, связанные с самообслуживанием
- воспитывать личностные качества: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;
- прививать навыки трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию, строгое соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда;
- воспитывать желание и стремление к приготовлению доброкачественной пищи;
- творческого отношение к домашнему труду;
- воспитывать интерес к национальным традициям.

Общая характеристика учебного предмета

Беседы на уроках по домоводству являются одним из основных методов обучения и применяется в сочетании с практическими работами. В зависимости от задач занятия, беседа может иметь различное назначение, сопровождаться наглядностью.

Уникальная предметно-практическая среда, окружающая ребёнка, и его предметно-манипулятивная деятельность на занятиях позволяют успешно реализовывать не только технологическое, но и духовное, нравственное, эстетическое и интеллектуальное развитие детей.

Она является основой формирования познавательных способностей обучающихся, стремления активно изучать историю духовно-материальной культуры, семейных традиций своего и других народов и уважительно к ним относиться, а также способствует формированию у детей всех элементов учебной деятельности (планирование, ориентировка в задании, преобразование, оценка продукта, умение распознавать и ставить задачи, возникающие в контексте практической ситуации, предлагать практические способы решения, добиваться достижения результата и т. д.).

Продуктивная деятельность девочек на занятиях по курсу «Домоводство» создаёт уникальную основу для самореализации личности. Благодаря включению в элементарную проектную деятельность обучающиеся могут применить свои умения, заслужить одобрение и получить признание (например, за проявленную в работе добросовестность, упорство в достижении цели или за авторство оригинальной творческой идеи, воплощённой в материальный продукт). Именно так закладываются основы и способности к самовыражению, формируются социально ценные практические умения, опыт преобразовательной деятельности и развития творчества, что создаёт предпосылки для более успешной социализации.

Возможность создания и реализации моделей социального поведения при работе в малых группах обеспечивает благоприятные условия для коммуникативной практики учащихся и для социальной адаптации в целом.

Основными критериями отбора материала по домоводству являются его доступность и практическая значимость. Доступность проявляется в существенном ограничении объема и содержания материала, практическая значимость заключается в тесной связи изучения курса с жизненным опытом обучающихся, формирование у них готовности к использованию полученных знаний на практике, при решении соответствующих возрасту жизненных задач из ближайшего социального окружения.

Программа обучения носит элементарно-практический характер, при этом ведущим коррекционным принципом является принцип коммуникативной направленности. В процессе обучения по программе у ребенка формируется представление о родном городе, о России, ее культуре, современной жизни. Получая представления о социальной жизни, в которую он включен, ребенок учится соотносить свое поведение и поступки других людей с нравственными ценностями и общепринятыми нормами поведения.

Ребенок учится ориентироваться в различных ситуациях: избегать риски и угрозы его жизни и здоровья, учиться быть внимательным и осторожным на улице, дома, в школе. Жизнь в обществе предполагает следование определенным правилам.

Важно сформировать у ребенка типовые модели поведения в различных ситуациях: поездки в общественном транспорте, покупки в магазине и др.

Уроки домоводства можно строить как совместное интересное дело, используя деловые игры, сюжетно-ролевые игры, различные практикумы и т.д.

Занятия должны иметь конкретные практические результаты: выстиранные вещи, вымытая обувь, сложенные вещи и т.д.

Программа составлена с учётом особенностей и возможностей овладения учащимися с интеллектуальными нарушениями учебного материала. Учебная программа составлена с учётом особенностей познавательной деятельности обучающихся, уровня их общего и речевого развития, подготовки к усвоению учебного материала, специфических отклонений в развитии, требующих индивидуальной или групповой коррекции.

## **2. Содержание учебного предмета**

Рабочая программа предмета «Домоводство» рассчитана: 3 часа в неделю 34 учебные недели (102 уч. часа).

Основное содержание в программе по учебному предмету «Домоводство» у обучающихся с умеренной умственной отсталостью направлено на создание условий для усвоения ими элементарных понятий. Все представления формируются у обучающихся, исходя из их индивидуально-типологических особенностей.

1. Покупки. Планирование покупок.
2. Выбор места совершения покупок
3. Нахождение нужного товара в магазине
4. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара
5. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе
6. Раскладывание продуктов в места хранения
7. Уборка территории. Выбор уборочного инвентаря
8. Назначение уборочного инвентаря
9. Уборка территории. Подметание (уборка мусора в отведенные места)
10. Уход за уборочным инвентарем
11. Уход за вещами. Ручная стирка. Сортировка белья. Последовательность действий при ручной стирке.
12. Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины Сортировка белья перед стиркой
13. Последовательность действий при машинной стирке
14. Глажение утюгом. Различение составных частей утюга. Соблюдение последовательности действий при глажении утюгом. Вывешивание на плечики
15. Чистка одежды. Виды одежды. Соблюдение последовательности действий при чистке одежды
16. Уход за обувью. Виды обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Чистка обуви. Средства ухода за обувью. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.

17. Уборка помещения. Уборка мебели. Вытирание поверхности мебели. Выбор моющего средства.
18. Уборка территории. Выбор инвентаря. Соблюдение последовательности действий при уборке снега с территории. Сгребание снега в кучу.
19. Обращение с кухонным инвентарем. Посуда для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности. Посуда чистая и грязная. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. Обращение с бытовыми приборами. Хранение посуды. Хранение бытовых приборов. Сервировка стола.
20. Приготовление пищи. Правила гигиены при приготовлении блюда. Выбор продуктов. Выбор инвентаря. Обработка продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Натирание на терке. Раскатывание теста. Соблюдение последовательности действий при варке продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта. Соблюдение последовательности при выпекании полуфабриката. Поддержание чистоты рабочего места. Соблюдение последовательности действий при варке яйца. Приготовление бутербродов. Выбор продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов. Приготовление салата. Выбор продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата. Приготовление котлет. Выбор продуктов. Соблюдение последовательности при приготовлении котлет.
21. Уборка помещения. Мытье стекла (зеркал). Выбор моющего средства. Соблюдение последовательности действий при мытье стекла.
22. Уборка пола. Подметание. Последовательность действий при подметании. Уборка пола пылесосом. Составные части пылесоса. Последовательность действий при уборке пылесосом

### **3. Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета**

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с умеренной 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 образовательной программы представляют собой описание возможных результатов образования данной категории детей. *Возможные предметные результаты должны отражать:*

- проявлять интерес к объектам, созданным и используемым человеком;
- иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
- уметь соблюдать элементарные правила безопасного использования предметов в быту;
- иметь представления о социальных ролях людей;

- овладеют умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома;
- уметь выполнять доступные бытовые виды работ: уборка, стирка, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.;

Базовые учебные действия:

- Направленность взгляда на лицо взрослого, на выполняемое задание.
- Выполнение простых речевых инструкций (дай, возьми, встань, сядь, подними и др.).
- Выполнение соотнесения предмета с соответствующим изображением (по образцу).
- Выполнение простых действий по наглядным алгоритмам (расписаниям) (по образцу).
- Сидение за столом в течение определенного периода времени на групповом занятии.
- Выполнение движений и действий с предметами по подражанию и по образцу на групповом занятии.
- Выполнение речевых инструкций на групповом занятии.
- Выполнение задания в течение определенного временного промежутка на групповом занятии.
- Принятие помощи учителя на групповом занятии.

Личностные результаты освоения программы могут включать:

- Умение принимать помощь взрослого и/или одноклассников в процессе выполнения различных операций при работе по дому.
- Умение выражать свое отношение к результатам собственной и чужой деятельности.

## Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

№ темы	Тема урока	Основные виды учебной деятельности обучающихся
1.	Уборка территории. Выбор уборочного инвентаря	Выбор уборочного инвентаря: метла, грабли
2.	Уборка территории. Выбор уборочного инвентаря	Выбор уборочного инвентаря: метла, грабли
3.	Назначение уборочного инвентаря.	Назначение грабель и метлы
4.	Уборка территории	Показать где находится отведенное место для уборочного инвентаря. Уборка территории
5.	Уборка территории	Показать где находится отведенное место для уборочного инвентаря. Уборка территории
6.	Уход за уборочным инвентарем	Умение ухаживать за уборочным инвентарем
7.	Уход за мебелью. Вытирание пыли с поверхности мебели.	Для чего и как надо убирать квартиру. Виды уборки (ежедневная, генеральная)
8.	Выбор моющего средства для уборки квартиры.	Выбор моющих средств при уборки квартиры
9.	Соблюдение последовательности при мытье поверхности.	Практическое занятие.Соблюдение последовательности выполнения действий
10.	Повторение изученного материала	Повторение изученного материала
11.	Назначение одежды	Виды одежды, назначение одежды
12.	Ручная стирка	Виды стирки: ручная.
13.	Ручная стирка. Сортировка белья.	Сортировка белья по цвету, по составу, по назначению, по предметам одежды
14.	Ручная стирка. Практическое занятие	Практическое занятие
15.	Ручная стирка. Практическое занятие	Практическое занятие
16.	Составные части стиральной машины	Знание основных частей стиральной машины
17.	Последовательность действий при стирке на стиральной машине	Виды стирки: машинная стирка
18.	Машинная стирка. Сортировка белья.	Сортировка белья по цвету, по составу, по назначению, по предметам одежды
19.	Составные части утюга	Назначение утюга.

20.	Глажение утюгом.		Знание основных частей утюга
21.	Глажение утюгом. Последовательность выполнения действий		Соблюдение последовательности выполнения действий при глажении утюгом
22.	Чистка одежды.		Виды одежды. Чистка одежды.
23.	Последовательность действий при чистке одежды.		Соблюдение последовательности выполнения действий
24.	Практическое занятие по очистке одежды.		Самостоятельное практическое занятие по очистке одежды. Соблюдение последовательности выполнения действий.
25.	Уход за обувью.		Виды обуви и их назначение
26.	Соблюдение последовательности при мытье обуви и ухода за ней		Определение необходимости чистки обуви. Как правильно ухаживать за обувью. Соблюдение последовательности выполнения действий.
27.	Просушивание обуви.		Основы и необходимость просушивания обуви.
28.	Чистка обуви. Практическое занятие.		Соблюдение последовательности выполнения действий.
29.	Выбор уборочного инвентаря для чистки снега		Умение выбирать и распознавать инвентарь для уборки снега
30.	Последовательность выполнения действий при уборки снега.		Соблюдение последовательности выполнения действий.
31.	Уборка территории от снега		Уборка снега. Последовательность выполнения действий.
32.	Уборка территории от снега		Уборка снега. Последовательность выполнения действий.
33.	Сгребание снега в кучу.		Последовательность выполнения действий.
34.	Практическое занятие «Уборка снега»		Практическое занятие
35.	Практическое занятие «Уборка снега»		Практическое занятие
36.	Назначение посуды.		Назначение и виды посуды.
37.	Посуда для сервировки стола.		Назначение посуды для сервировки стола (тарелка, кружка, вилка).



38.	Посуда для приготовления пищи.		Назначение посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, нож, половник, чайник).
39.	Кухонные принадлежности		Узнавание, называние кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, шумовка, дуршлаг, половник, открывалка, пресс для чеснока, лопаточка)
40.	Очищение остатков пищи с посуды.		Различие грязной и чистой посуды. Соблюдение последовательности выполнения действий.
41.	Последовательность мытья посуды		Последовательность мытья посуды и выбор моющих средств.
42.	Мытье посуды –практическое занятие		Последовательность мытья посуды и выбор моющих средств.
43.	Обращение с бытовыми приборами.		Виды бытовых приборов, их назначение
44.	Бытовые приборы.		Знание, называние, различие бытовых приборов по назначению (чайник, блендер, миксер, тостер, кухонный комбайн, холодильник, посудомоечная машина, мультиварка)
45.	Бытовые приборы.		
46.	Т.Б. при использовании электробытовых приборов		Соблюдение правил техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами
47.	Последовательность действий при использовании электробытовых приборов		Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовыми приборами
48.	Мытье бытовых приборов. Выбор моющего средства		Выбор моющего средства при мытье бытовых приборов.

49.	Последовательность мытья бытовых приборов		Соблюдение последовательности при мытье бытовых приборов
50.	Хранение посуды.		Определять место для хранения посуды
51.	Хранение бытовых приборов		Определять место для хранения бытовых приборов
52.	Обобщённое занятие по теме «Бытовые приборы»		Повторение пройденного материала
53.	Сервировка праздничного стола.		Назначение и необходимость сервирования праздничного стола.
54.	Выбор посуды и столовых приборов.		Умение выбирать столовые приборы и посуду
55.	Последовательность сервировки стола		Соблюдение последовательности при сервировке стола
56.	Сервировка стола. Практическое занятие		Практическая работа
57.	Обобщённое занятие по теме «Сервировка стола»		Повторение и закрепление изученного материала
58.	Приготовление пищи. Подготовка к приготовлению пищи.		Знакомство со способами приготовления пищи.
59.	Правила гигиены при приготовлении блюда		Соблюдение правил гигиены при приготовлении блюда
60.	Понятие «Рецепт блюда»		Что означает «Рецепт блюда»

61.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда		Знание и называние продуктов, для приготовления блюда
62.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда		Умение определять инвентарь, необходимый для приготовления блюда
63.	Обработка продуктов.		Как правильно подготовить продукты к приготовлению пищи.
64.	Мытье продуктов		Умение правильно подготавливать продукты
65.	Чистка овощей.		Практическое занятие по чистки лука, картофеля, моркови
66.	Нарезка овощей.		Практическое занятие по нарезки овощей.
67.	Нарезание продуктов кубиками, кольцами и полукольцами		Умение нарезать продукты кубиками, кольцами и полукольцами.
68.	Приготовление салата		Способы приготовления салата
69.	Натираание продуктов на терке		Практическое занятие
70.	«Приготовление салата» практическое занятие		Практическое занятие по приготовлению различных салатов.
71.	«Приготовление салата» практическое занятие		Практическое занятие по приготовлению различных салатов.
72.	«Приготовление салата» практическое занятие		Практическое занятие по приготовлению различных салатов.
73.	Приготовление теста. Изделия из теста		Способ приготовления теста.
74.	Раскатывание теста и приготовление слоев		Практическое занятие
75.	Раскатывание теста и приготовление слоев		Практическое занятие

76.	Раскатывание теста и приготовление слоев		Практическое занятие
77.	Варка овощей. Последовательность при варке продукта.		Соблюдение последовательности действий при варке продуктов. Практическое занятие
78.	Жарка продуктов.		Соблюдение последовательности действий при жарке продуктов
79.	Приготовление заправки (пассированные лук, морковь и томаты)		Практическое занятие по пасированию лука, моркови и томатов
80.	Приготовление заправки (пассированные лук, морковь и томаты)		Практическое занятие по пасированию лука, моркови и томатов
81.	Приготовление жареной картошки.		Практическое занятие по способу жарки картофеля
82.	Виды полуфабриката		Различие и виды полуфабрикатов из готового теста.
83.	Практическое занятие «Выпекание полуфабриката»		Практическое занятие
84.	Практическое занятие «Выпекание полуфабриката»		Практическое занятие
85.	Приготовление яиц. Блюда из яиц		Способы приготовления блюд из яиц
86.	Приготовление омлета.		
87.	Виды котлет. Последовательность действий при приготовлении котлет.		Практическое занятие
88.	Виды котлет. Последовательность действий при приготовлении котлет.		Практическое занятие
89.	Виды бутербродов. Выбор продуктов для приготовления бутербродов.		Виды бутербродов: горячие, холодные. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов. Умение выбирать продукты для приготовления бутербродов
90.	Приготовление различных бутербродов.		Практическое занятие
91.	Приготовление различных бутербродов.		Практическое занятие
92.	Макаронные изделия		Практическое занятие
93.	Приготовление макарон		Практическое занятие
94.	Приготовление макарон		Практическое занятие
95.	Мытье стекла.		Определение моющих средств для мытья стекла.

		Виды стекла (зеркало, окно). Выбор инвентаря для мытья окон.
96.	Т.Б. при мытье стекла.	Знание и соблюдение техники безопасности. Соблюдение Последовательность выполнения действий.
97.	Мытье оконного стекла, подоконника и зеркал.	Практическое занятие
98.	Уборка пола. Последовательность выполнения действий при подметании пола	Знание и выбор инвентаря для уборки пола (веник, совок, щетка). Соблюдение последовательности выполнения действий.
99.	Подметание пола.	Практическое занятие
100.	Уборка территории. Выбор и назначение уборочного инвентаря.	Знание и умение выбирать уборочный инвентарь. Знание назначения уборочного инвентаря.
101.	Место для хранения уборочного инвентаря.	Знание ухода за уборочным инвентарем. Знание места хранения уборочного инвентаря.
102.	Уборка территории (подметание, уборка мусора в отведенные места)	Уборка территории от листьев.
	<b>Итого 102 часа</b>	