

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Республики Мордовия

Администрация Zubovo-Полянского муниципального района

МБОУ "Явасская СОШ"

РАССМОТРЕНО

ШУМО учителей естественно-
научного цикла

_____Куликова Ю.М.

Протокол №1
от «27» 08. 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

_____Кочеткова Е.И.

от «28» 08. 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

_____Л.С. Михайлова

Приказ №190
от «30» 08. 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Домоводство»

для обучающихся 9 классов

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. № 1599);
- Постановление от 10 июля 2015 года N 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»;
- Примерная (адаптированная) (Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 22 декабря 2015 г. № 4/15);
- Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) , тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) МБОУ «Явасская СОШ»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014 №253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями).

Цель: повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

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

Общая характеристика учебного предмета

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.

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 детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Место учебного предмета в учебном плане

Предмет «Домоводство » входит в обязательную часть учебного плана образовательной области «Окружающий мир». По учебному плану на изучение предмета отведено 102 часа в год (3 часа в неделю).

Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Личностные результаты

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 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:

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.

- Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.
- Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
- Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
- Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Формирование базовых учебных действий:

- умение принимать посильное участие в повседневных делах дома и в школе;
- умение выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой, уходом за вещами, участием в покупке продуктов и приготовлением пищи и др.;
- умение выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени и оценивать полученный результат, радоваться достижениям;
- умение взаимодействовать с окружающими людьми в соответствии с общепринятыми нормами поведения, в доступной форме оказывать поддержку и взаимопомощь, сопереживать, сочувствовать и эмоционально реагировать на различные ситуации дома и в школе.

Содержание учебного предмета

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

Покупки.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. 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 варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье 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.

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.

Тематическое планирование.

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
1	Покупки	14
2	Обращение с кухонным инвентарем	31
3	Приготовление пищи	44
4	Уход за вещами	42
5	Уборка помещений	30
6	Уборка территории	9
	Итого:	170

Поурочное планирование «Домоводство»

№ п/п	Тема занятия	Количество часов	Дата изучения	Электронные цифровые образовательные ресурсы
1.	Покупки	1		
2.	Места совершения покупок	1		
3.	Отделы магазина	1		
4.	Поиск товаров	1		
5.	Взвешивание товаров	1		
6.	Складывание покупок	1		
7.	Последовательность действий при расчете на кассе	1		
8.	Выкладывание товара на ленту	1		
9.	Использование карты скидок магазинов	1		
10.	Способы оплаты покупок на кассе	1		
11.	Повторение последовательности действий при расчете на кассе	1		
12.	Места хранения продуктов дома	1		
13.	Раскладывание продуктов	1		
14.	Повторение пройденного	1		
15.	Посуда для сервировки стола	1		
16.	Посуда для приготовления пищи	1		
17.	Правила обращения с посудой	1		
18.	Узнавание кухонных принадлежностей	1		
19.	Различение кухонных принадлежностей	1		
20.	Уход за кухонными принадлежностями	1		
21.	Сервировка стола	1		
22.	Чистая и грязная посуда	1		
23.	Уход за посудой	1		
24.	Последовательность действий при мытье и сушке посуды	1		
25.	Очищение посуды от остатков пищи	1		
26.	Замачивание посуды	1		
27.	Выбор моющих средств для мытья посуды	1		
28.	Выбор и использование губок для чистки посуды	1		

29.	Мытье посуды.	1		
30.	Чистка посуды	1		
31.	Сушка посуды.	1		
32.	Бытовые приборы	1		
33.	Обращение с бытовыми приборами.	1		
34.	Техника безопасности при использовании электробытовых приборов	1		
35.	Безопасное использование электробытовых приборов.	1		
36.	Последовательность действий при пользовании электробытовым прибором.	1		
37.	Мытье бытовых приборов.	1		
38.	Хранение посуды	1		
39.	Хранение бытовых приборов	1		
40.	Накрывание на стол.	1		
41.	Выбор посуды и приборов для накрывания на стол	1		
42.	Последовательность действий при сервировке стола	1		
43.	Использование скатерти при сервировке стола	1		
44.	Сервировка стола	1		
45.	Повторение пройденного	1		
46.	Подготовка к приготовлению блюда.	1		
47.	Правила гигиены при приготовлении пищи	1		
48.	Соблюдение правил гигиены	1		
49.	Выбор продуктов	1		
50.	Выбор инвентаря	1		
51.	Обработка продуктов.	1		
52.	Мытье продуктов	1		
53.	Чистка овощей.	1		
54.	Правила безопасности при резании ножом	1		
55.	Резание ножом.	1		
56.	Нарезание продуктов кубиками	1		
57.	Нарезание продуктов кольцами	1		
58.	Натираание продуктов	1		
59.	Раскатывание теста.	1		

60.	Перемешивание продуктов ложкой и венчиком	1	1.12	
61.	Перемешивание продуктов миксером и блендером	1		
62.	Поддержание чистоты в процессе приготовления пищи.	1		
63.	Техника безопасности при использовании кухонной плиты	1		
64.	Уход за кухонной плитой	1		
65.	Чистящие средства для кухонной плиты	1		
66.	Последовательности действий при варке продукта	1		
67.	Варка продукта	1		
68.	Использование таймера при варке	1		
69.	Последовательности действий при жарке продукта	1		
70.	Выбор масла для жарки	1		
71.	Жарка продукта	1		
72.	Использование таймера при жарке	1		
73.	Последовательность действий при варке яйца	1		
74.	Способы приготовления яиц	1		
75.	Варка яиц	1		
76.	Использование таймера при варке яиц	1		
77.	Приготовление полуфабриката	1		
78.	Последовательность действий при приготовлении бутерброда	1		
79.	Выбор продуктов для бутерброда	1		
80.	Выбор кухонного инвентаря для приготовления бутербродов	1		
81.	Приготовление бутерброда	1		
82.	Последовательность действий при приготовлении салата	1		
83.	Выбор продуктов для салата	1		
84.	Выбор кухонного инвентаря для приготовления салата	1		
85.	Заправка для салата	1		
86.	Использование консерв для салата	1		
87.	Приготовление салата из овощей	1		
88.	Приготовление салата из фруктов	1		
89.	Повторение пройденного	1		
90.	Виды одежды	1		
91.	Виды стирок белья	1		

92.	Ручная стирка.	1		
93.	Моющие средства для ручной стирки	1		
94.	Отмеривание моющих средств	1		
95.	Замачивание белья	1		
96.	Застирывание белья.	1		
97.	Полоскание белья.	1		
98.	Выжимание белья	1		
99.	Сушка белья	1		
100.	Последовательность действий при ручной стирке	1		
101.	Составные части стиральной машины	1		
102.	Сортировка белья перед стиркой	1		
103.	Виды тканей	1		
104.	Выбор режима в соответствии с тканью	1		
105.	Моющие средства для машинной стирки	1		
106.	Правила безопасности при использовании стиральной машины	1		
107.	Машинная стирка.	1		
108.	Машинная стирка.	1		
109.	Последовательность действий при машинной стирке	1		
110.	Уход за стиральной машиной	1		
111.	Повторение последовательности действий при машинной стирке	1		
112.	Машинная стирка	1		
113.	Составные части утюга	1		
114.	Последовательность действий при глажении белья	1		
115.	Правила безопасности при использовании утюга	1		
116.	Режимы утюга	1		
117.	Выбор температурного режима утюга	1		
118.	Использование гладильной доски	1		
119.	Глажка белья	1		
120.	Складывание одежды	1		
121.	Вывешивание одежды	1		
122.	Использование «плечиков» для одежды	1		
123.	Чистка одежды.	1		

124.	Уход за обувью.	1		
125.	Последовательность действий при мытье обуви	1		
126.	Мытье обуви	1		
127.	Просушивание обуви.	1		
128.	Последовательность действий при чистке обуви	1		
129.	Выбор средств для чистки обуви	1		
130.	Чистка обуви	1		
131.	Повторение пройденного	1		
132.	Различение инвентаря для уборки помещений	1		
133.	Использование инвентаря для уборки помещений	1		
134.	Уборка стола	1		
135.	Вытирание поверхностей	1		
136.	Последовательность действий при мытье поверхностей мебели	1		
137.	Использование таза, ведра	1		
138.	Моющие средства для уборки поверхностей	1		
139.	Выбор и подготовка тряпок для уборки помещений	1		
140.	Уборка предметов интерьера	1		
141.	Мытье поверхностей мебели	1		
142.	Последовательность действий при подметании пола	1		
143.	Уборка пола веником	1		
144.	Повторение последовательности действий при подметании пола	1		
145.	Основные части пылесоса.	1		
146.	Правила использования пылесоса	1		
147.	Правила безопасности при использовании пылесоса	1		
148.	Последовательность действий при уборке пылесосом	1		
149.	Уборка пола пылесосом	1		
150.	Повторение последовательности действий при уборке пылесосом	1		
151.	Уход за пылесосом	1		
152.	Средства для мытья пола	1		
153.	Последовательность действий при мытье пола	1		
154.	Использование тряпок и швабры для мытья пола	1		
155.	Мытье пола	1		

156.	Последовательность действий при мытье окна	1		
157.	Мытье окна	1		
158.	Мытье зеркала	1		
159.	Правила ухода за уборочным инвентарем	1		
160.	Уход за уборочным инвентарем	1		
161.	Повторение пройденного	1		
162.	Различение инвентаря для уборки территории.	1		
163.	Применение инвентаря для уборки территории.	1		
164.	Уборка бытового мусора.	1		
165.	Подметание территории.	1		
166.	Сгребание травы и листьев.	1		
167.	Уборка снега	1		
168.	Правила ухода за уборочным инвентарем	1		
169.	Уход за уборочным инвентарем	1		
170.	Повторение пройденного	1		
	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ	170		

Материально-техническое обеспечение

1. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2).

2. 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 и др.

3. Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда, таймер, предметы для украшения интерьера, стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника, уборочный инвентарь, тачки, лейки и др.

4. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида: пособие для учителя/В.В.Воронкова, С.А.Казакова. - М.: ВЛАДОС, 2014.