

Государственное казённое общеобразовательное учреждение Свердловской области
«Екатеринбургская школа – интернат № 8, реализующая адаптированные основные
общеобразовательные программы»

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора
по учебной работе

 Ю.В. Кутилова
«02» сентября 2019 г.



**Рабочая программа
по учебному предмету «Домоводство»
3-4 классы**

для обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями
развития (вариант 2)
ФГОС ОО УО (ИН)

Составитель рабочей программы
Овчинникова Наталия Евгеньевна

г. Екатеринбург
2019 год

Структура Рабочей программы по учебному предмету «Домоводство » предусматривает следующие разделы:

1. Пояснительная записка;
2. Общая характеристика учебного предмета с учётом особенностей его освоения обучающимися;
3. Описание места учебного предмета в учебном плане;
4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета;
5. Содержание учебного предмета;
6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся;
7. Описание материально- технического обеспечения образовательной деятельности;

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена в соответствии с нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

1. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 23.07.2013 №203-ФЗ);
2. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1599 от 19.12.2014;
3. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями (вариант 2). ГКОУ СО «Екатеринбургская школа-интернат №8», реализующая адаптированные образовательные программы.
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования от 30 августа 2013 г. № 1015;
5. Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях на учебный год;
6. Постановление от 10 июля 2015г. №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»;

7. Закон Свердловской области от 15 июля 2013 года №78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;
8. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.
9. Устав государственного казенного общеобразовательного учреждения Свердловской области «Екатеринбургская школа-интернат №8, реализующая адаптированные общеобразовательные программы»;
10. Программа образования учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью /Л.Б. Баряева, Д.И. Бойков, В.И. Липакова Под ред. Л.Б. Баряевой, Н.Н. Яковлевой.-СПб.: ЦДК проф.Л.Б. Баряевой, 2011.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО КУРСА «ДОМОВОДСТВО»

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.

- материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.

Цели и задачи:

- учить сотрудничать с детьми и взрослыми, принимать участие в классных и общешкольных мероприятиях.
- формирование простейших эстетических ориентиров (красиво - не красиво) в практической жизни и их использование в организации быденной жизни и праздника;
- Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой помещений; с уходом за вещами, участие в покупке продуктов, в процессе приготовления пищи, в сервировке и уборке столов.
- развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь максимальной самостоятельности (в соответствии с его психическими и физическими возможностями) в решении повседневных жизненных задач.
 - 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.
- подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся;

ОПИСАНИЕ МЕСТА КУРСА «ДОМОВОДСТВО» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Домоводство относится к предметной области «окружающий мир» и входит в обязательную часть учебного плана АООП (вариант 2) для обучающихся с умеренной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Занятия проводятся 3 раза в неделю:

3класс-102 ч.,

4 класс-102ч.,

Продолжительность занятия - 45 минут.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА «ДОМОВОДСТВО»

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), 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. 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.

Тематическое планирование:

Наименование разделов	Количество часов,	Содержание тем учебного предмета
Обращение с кухонным инвентарем	24ч	Кухня. Чистота-залог здоровья. Правила уборки на кухне. Моющие средства для кухни. Кухонные приборы. Ложки и вилки. Правила мытья кухонных приборов. Мытье ложек и вилок. Кухонная мебель. Назначение кухонной мебели. Стол и стулья. Мытье кухонного стола. Экскурсия в кабинет СБО. Электробытовые приборы на кухне. Газовая и электрическая плита. Техника безопасности при работе с плитой. Правила ухода за плитой. Холодильник. Назначение холодильника. Правила ухода за холодильником. Викторина «Моя кухня»
Покупки	16ч	Я иду в магазин. Виды магазинов. Продуктовый магазин. Отделы магазина. Выбор продуктов. Срок годности продуктов. Молочные продукты. Хлебобулочные изделия. Взвешивание товаров. Оплата покупки. Места хранения покупок. Сюжетно-ролевая игра «Покупка продуктов»
Уход за вещами	17ч	Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.

		<p>Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи» Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи в стиральной машине» Глажение утюгом. Различение составных частей утюга. Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Глажение кухонной салфетки.</p>
Приготовление пищи	18ч	<p>Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата. Обработка овощей. Резание овощей ножом. Экскурсия в школьную столовую. Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Сервировка стола для чая. Виды чая. Способы заваривания чая. Сюжетно-ролевая игра «Ждем гостей». Холодные напитки. Морс. Виды морсов. Способы приготовления морсов. Правила хранения холодных напитков.</p>
Уборка помещений и территории	27ч	<p>Уход за комнатными растениями. Протирка пыли с цветов. Пересадка цветов. Опрыскивание цветов. Значение комнатных цветов для человека. Уборка территории. Уборка бытового мусора. Уборка территории. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем. Уход за уборочным инвентарем. Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Инвентарь для уборки снега. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Мытье стекла. Мытье зеркала. Дежурство по столовой. Уборка класса. Последовательность уборки. Инвентарь для уборки класса. Уборка класса.</p>

7. Учебно-методическое обеспечение учебного курса:

Технические средства обучения

Аудио и аудиовизуальные устройства:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- магнитофон (музыкальный центр);
- видеоманитофон;
- телевизор;

Дидактическое обеспечение:

- слайды;
- фото;
- записи на CD, аудиодисках и флэш-картах;
- магнитные записи;
- видеофильмы;
- 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.

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, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска;
- бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница);
- ковролиновая, грифельная и магнитная доски;
- уборочный инвентарь (тляпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

Список литературы:

1. Примерная адаптированная основная образовательная программа общего образования умственно отсталых обучающихся. Составитель Российский Государственный Педагогический Университет им. А.И. Герцена.
2. Программно-методические материалы/ под ред. И.М. Бгажноковой. – М.: Гуманитар, изд. Центр ВЛАДОС, 2007.- 181 с. – (Коррекционная педагогика).
3. Н.В. Федорова «Полезные советы по домоводству и кулинарии»
4. Основы безопасности жизнедеятельности 5-9 классов. Поляков В.В
5. Социально- бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида под редакцией А.М. Щербаковой М., Владос 2008
6. Бережливое домоводство М., Внешсигма 2002
7. Разговор о правильном питании М., 2013
8. Разумихина. Мир семьи. М., Просвещение 2003

Интернет ресурсы

<http://www.bibliotekar.ru/domovodstvo/>

<http://infourok.ru/obobschenie-opita-po-teme-vozmozhnosti-ikt-na-urokah-domovodstva-625723.html>

<http://www.konstantinn.com.ua/>

<http://www.zavuch.ru/>

