

Министерство образования Тульской области
Государственное общеобразовательное учреждение Тульской области
«Новомосковский областной центр образования»

ПРИНЯТО
педагогическим советом
государственного
общеобразовательного учреждения
Тульской области
«Новомосковский областной центр
образования»

Протокол №1
от 28.08.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
директором
государственного
общеобразовательного учреждения
Тульской области
«Новомосковский областной центр
образования»

Приложение № к приказу № 99-д



от 31.08.2023 г.

Рабочая адаптированная основная общеобразовательная программа
образования обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями), вариант 2 по учебному
предмету

«Домоводство»

4в класс

составлена на основе ФАООП обучающихся с умственной отсталостью (ин)
(Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с
умственной отсталостью (ин), утверждённая Министерством просвещения РФ от 24 ноября
2022 г. приказ №1026)

составитель: учитель

Грецова И.А.

г. Новомосковск

2023 г.

Пояснительная записка

Данная рабочая программа по предмету «Домоводство» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2).

Цель обучения – повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

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

Направления коррекционной работы:

- развитие высших психических функций;
- развитие речи, владение техникой речи;
- коррекция нарушений эмоционально-волевой сферы;
- развитие представления об окружающем мире, обогащение словаря;
- коррекция индивидуальных пробелов в знаниях.

Технологии обучения:

- игровые технологии;
- информационно-коммуникационные технологии;
- личностно-ориентированный подход;
- здоровьесберегающие.

Формы и методы работы: урок, фронтальная работа, индивидуальная работа, работа в парах и группах, коллективная работа.

Описание места учебного предмета, курса в учебном плане.

Настоящая программа составлена в соответствии с учебным планом школы, рассчитана на 1 год обучения. Для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) по варианту 2 выделено 3 часа в неделю.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

Личностные:

- проявляют интерес и положительное отношение к выполнению доступных поручений (обязанностей) по подражанию взрослому или сверстникам, самостоятельность в быту.

Предметные:

- умение выполнять простые поручения в доступной форме, *связанные с уборкой рабочего места (в классе), уходом за вещами, сервировкой и уборкой столов,*
- умение выполнять отдельные действия по подражанию сверстникам или учителю,
- умение выбирать и пользоваться орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений (веник, губка, лейка, щетки и др.),
- умение ориентироваться в простых бытовых решениях, связанных с чистотой (гигиеной) и опрятностью, оказанием помощи сверстнику.

Базовые учебные действия:

- следят за своим внешним видом (умеют пользоваться зеркалом для контроля внешнего вида),
- соблюдают правила гигиены и опрятности, овладели простыми культурно-гигиеническими умениями (уход за лицом, за руками, за телом и внешним видом), самостоятельно одеваются, раздеваются, собирают портфель и т.д. в разных ситуациях (в школе и в семье),

- пользуются орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений (веник, губка, лейка, щетки),
- ориентируются в простых бытовых ситуациях, связанных с чистотой (гигиеной) и опрятностью, оказанием помощи сверстнику,
- владеют элементарными способами сервировки стола.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

№	Название раздела	Кол-во часов
1	Покупки.	15
2	Обращение с кухонным инвентарем.	15
3	Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.	12
4	Приготовление пищи.	25
5	Уход за вещами	14
6	Уборка помещения.	10
7	Уборка территории.	11
Итого:		102

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.

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.

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. Глажение утюгом.

Уборка помещения.

Уборка мебели. 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.

Мытьё стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытьё окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё 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

№	Тема урока	Кол -во часо в	Виды деятельности
1	Подметание Территории. Уборка бытового мусора	2	Уборка бытового мусора
2	Посуда. Узнавание и различение посуды (кастрюля, сковорода)	2	Узнавание и различение посуды (кастрюля, сковорода)
3	Посуда. Узнавание и различение посуды (тарелка ,нож)	2	Узнавание и различение посуды (кастрюля, сковорода, тарелка, нож)
4	Кухонные Принадлежности. Узнавание и различие кухонных принадлежностей.	2	Узнавание и различие кухонных принадлежностей..
5	Выбор моющих средств для посуды	2	Узнавание и различение моющих средств
6	Чайник. Узнавание и различения. Соблюдение последовательностей действий при использовании чайником.	2	Узнавание и различения. Соблюдение последовательностей действий при использовании чайником.
7	Холодильник. Узнавание и различения. Соблюдение последовательностей действий при использовании холодильника.	2	Узнавание и различения. Соблюдение последовательностей действий при использовании холодильника.
8	Тостер. Узнавание и различения.	2	Соблюдение последовательностей действий при использовании тостера
9	Блендер. Узнавание и различения.	2	Соблюдение последовательностей действий при использовании блендера
10	Правила по технике безопасности электробытовых приборов (чайник, тостер)	2	Знание правил техники безопасности при использовании электробытовым прибором
11	Правила по технике Безопасности электробытовых приборов (холодильник, блендер)	2	Знание правил техники безопасности при использовании электробытовым прибором
12	Выбор моющих средств для электрических приборов	2	Узнавание и различение моющих средств (чайник, блендер, холодильник, тостер)
13	Мытье бытовых приборов (чайник)	2	Соблюдение последовательности действий при мытья чайника.
14	Напитки. Сок.	2	Узнавание напитка по вкусу. Узнавание

			напитка по упаковке
15	Напитки. Компот.	2	Узнавание напитка по вкусу. Узнавание напитка по упаковке
16	Мясные продукты. Колбаса.	2	Узнавание и различие. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов
17	Рыбные продукты. Крабовые палочки	2	Узнавание и различие крабовых палочек. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.
18	Рыбные продукты. Консервы рыбные	2	Узнавание и различие консервов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.
19	Уборка снега с территории	2	Уборка снега, сгребание снега, перебрасывание снега.
20	Кондитерские изделия. Торт, пирожное	2	Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное)
21	Кондитерские изделия. Печенье.	2	Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное)
22	Кондитерские изделия. Конфета, шоколад.	2	Узнавание (различение) кондитерских изделий (конфета, шоколад)
23	Продукты питания. Овощи	2	Узнавание (различение) овощей. Знание правил хранения овощей
24	Продукты питания. Фрукты	2	Узнавание (различение) фруктов. Знание правил хранения фруктов.
25	Молочные продукты. Узнавание (различение) молочных продуктов.	2	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов
26	Готовые мучные изделия. Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению	2	Узнавание(различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сухки, баранки, сухари) Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий
27	Крупы. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению	2	Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к Употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено)
28	Моющие средства для ручной стирки	2	Знание (различение) моющих средств
29	Ручная стирка. Соблюдение последовательности действий при ручной	3	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке

	стирке		
30	Подготовка вещей к стирке	2	Узнавание и различие вещей. Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье) по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань), по назначению (постельное, кухонное белье, одежда), по предметам одежды (майки, брюки, рубашки, носки)
31	Уход за одеждой. Складывание вещей.	3	Складывание одежды.
32	Уход за одеждой. Вывешивание одежды на «плечики»	2	Вывешивание одежды на «плечики»
33	Уход за одеждой. Чистка одежды.	2	Чистка одежды
34	Уход за обувью. Определение необходимости чистки (мытья) обуви	2	Определение необходимости чистки (мытья) обуви
35	Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви	2	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви
36	Уход за обувью. Чистка обуви.	3	Чистка обуви.
37	Уборка помещения. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место.	2	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место.
38	Уборка помещения. Уборка пола. Заметание мусора на совок.	2	Уборка пола. Заметание мусора на совок.
39	Обращение с кухонным инвентарём. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка).	2	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка)
40	Обращение с кухонным инвентарём. Различение предметов посуды для сервировки стола (стакан).	2	Различение предметов посуды для сервировки стола (стакан).
41	Обращение с кухонным инвентарём. Различение предметов посуды для сервировки стола (чашка).	2	Различение предметов посуды для сервировки стола (чашка).
42	Обращение с кухонным инвентарём. Различение предметов посуды для сервировки стола (ложка, вилка, нож).	2	Различение предметов посуды для сервировки стола (ложка, вилка, нож).
43	Обращение с кухонным инвентарём. Сервировка стола для завтрака.	2	Сервировка стола для завтрака.
44	Уборка помещения. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели (парты)	2	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели (парты)
45	Уборка помещения. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели (стулья).	2	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели (стулья).
46	Уборка помещения. Уборка класса	2	Уборка класса
47	Уборка территории. Сгребание травы	2	Сгребание травы и листьев.

	и листьев.		
48	Уборка территории. Подметание территории.	2	Подметание территории.
49	Уборка территории. Уборка бытового мусора.	3	Уборка бытового мусора.

Учебно – методический комплекс

Учебники, учебные пособия	-
Методические пособия для педагога	
Технические средства обучения	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, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковровиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.
Дополнительные средства	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.

Приложение №1
к рабочей программе по учебному предмету
«Домоводство»
в 4в классе
для обучающихся с умственной
отсталостью(интеллектуальными
нарушениями)
вариант 2
(указать для обучающихся с ЛУО/УУО,
вариант)
Учителя Грецово́й И.А.

по реализации Рабочей программы воспитания (модулю «Урочная деятельность»)
государственного общеобразовательного учреждения Тульской области
«Новомосковский областной центр образования»
на 2023-2024 учебный год
4в класс

I четверть

№ п/п	Тема урока	Дата	Структурный элемент урока	Воспитательные задачи
1	Подметание Территории. Уборка бытового мусора		На протяжении всего урока	Воспитание самостоятельности, интереса к изучаемому материалу.
2	Кухонные Принадлежности. Узнавание и различие кухонных принадлежностей.		На протяжении всего урока	Привитие навыков социализации.
3	Правила по технике безопасности электробытовых приборов (чайник, тостер)		На протяжении всего урока	Воспитание умения преодолевать трудности.

II четверть

№ п/п	Тема урока	Дата	Структурный элемент урока	Воспитательные задачи
1	Рыбные продукты. Консервы рыбные		На протяжении всего урока	Воспитание познавательной активности и самостоятельности.
2	Уборка снега с территории		На протяжении всего урока	Воспитывать доброжелательное отношение учащихся друг к другу.
3	Кондитерские изделия. Конфета, шоколад.		На протяжении всего урока	Воспитывать интерес к учебной деятельности, активность и самостоятельность;

III четверть

№ п/п	Тема урока	Дата	Структурный элемент урока	Воспитательные задачи
1	Крупы. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению		На протяжении всего урока	Воспитывать умение слушать и понимать инструкцию учителя.
2	Ручная стирка. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке		На протяжении всего урока	Продолжать формировать опыт самообслуживания.
3	Уход за одеждой. Складывание вещей.		На протяжении всего урока	Воспитание интереса к предмету, к учению.

IV четверть

№ п/п	Тема урока	Дата	Структурный элемент урока	Воспитательные задачи
1	Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви		На протяжении всего урока	Воспитывать культуру речевого общения, культурного поведения
2	Обращение с кухонным инвентарём Различение предметов посуды для сервировки стола (ложка, вилка, нож).		На протяжении всего урока	Воспитание самостоятельности, интереса к изучаемому материалу.
3	Уборка помещения. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели (парты)		На протяжении всего урока	Воспитывать трудолюбие, аккуратность, желание доводить начатое дело до конца.

Аннотация к рабочей программе
4 класса

Место в учебном плане/недельная нагрузка	Настоящая программа составлена в соответствии с учебным планом школы, рассчитана на 1 год обучения. Для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) по варианту 2 выделено 3 часа в неделю.
Документы в основе составления рабочей программы	Данная рабочая программа по предмету «Домоводство» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта общего образования на основе - Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (ин), утв. Приказом Министерства просвещения РФ от 24.11.2022 г. № 1026; - адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (ин), варианты 1,2, 1-4 классы, 5-9 классы, 10-12 классы, разработанной и утверждённой ГОУ ТО «Новомосковский центр» от 02.06.2023 г. № 74-д.
Учебники	
Другие пособия (если используются)	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.
Электронные ресурсы (если используются)	