

государственное казённое общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) школа-интернат»
г. Бузулука Оренбургской области

Рассмотрено

на заседании методического объединения
учителей старших классов
Протокол № 1 от 26.08.2024 г.

Рассмотрено и принято

на педагогическом совете школы
Протокол № 1 от 27.08.2024 г.

Утверждаю
Директор ГКОУ школы-интерната
г. Бузулука *В.В. Мезенкова*
Приказ № 186 «08» августа 2024 г.



**Рабочая программа
учебного предмета
«Домоводство»
для 7а класса
основного общего образования
(обучающихся с умственной отсталостью)
2 вариант**

СОДЕРЖАНИЕ

I. Пояснительная записка.....	2
1.1 Цели и задачи учебного предмета «Домоводство».....	3
II. Содержание учебного предмета.....	5
III. Планируемые образовательные результаты.....	10
3.1 Личностные результаты.....	10
3.3 Предметные результаты.....	10
IV. Тематическое планирование.....	11
Приложение №1.....	12
Календарно-тематическое планирование	

I. Пояснительная записка

Рабочая программа по домоводству разработана на основании следующих нормативных актов и учебно-методических документов:

1. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.11.2022 №1023 утверждена Федеральная адаптированная образовательная программа начального общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее - ФАОП НОО). Начало реализации ФАОП НОО в образовательных организациях - 01.09.2023.

2. Приказ Минпросвещения России от 24.11.2022 N 1025 "Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы основного общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.03.2023...

3. Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. N 1026 "Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"

4. Постановление от 28 января 2021 года N 2

Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

5. Приказ Министерства просвещения РФ от 22 марта 2021 г. № 115 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования"

Обучение ребёнка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется

возможность посильного участия ребёнка 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.

1.1 Цели изучения учебного предмета "Домоводство"

Цель обучения – повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности. Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарём и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Освоенные действия ребёнок 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.

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

В учебном плане предмет представлен с 5 по 13 год обучения.

Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство» предусматривает:

- 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.

- 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), ковровые, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тщпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

II. Содержание учебного предмета "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, нажимание 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 инвентарём.

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 (тёрка, 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 солонок 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 определённое 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 определённое 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 определённое 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. 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 (варёный картофель, морковь, кукуруза, солёный огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка варёных 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 ёмкости 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 ёмкости 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 определённое место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определённое 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 съёмных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение ёмкости 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 ёмкости 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 инвентарём.

III. Планируемые образовательные результаты

3.1. Личностные результаты:

- положительное отношение к учебному труду;
- понимание своего социального окружения, своего места в нём, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- оценивание работы по предложенным критериям, осуществление контроля своей деятельности с учетом предложенных критерий;
- развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- умение слушать собеседника, вступать в контакт, работать в коллективе.

3.2. Предметные результаты:

- умение принимать посильное участие в повседневных делах дома;
- умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола и другое;
- умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне и другое;
- соблюдение гигиенических и санитарных правил хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;
- умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Система оценивания по домоводству разработана в соответствии с Положениями о формах, периодичности и порядке текущего контроля

успеваемости и промежуточной аттестации учащихся; о системе оценивания знаний и достижений обучающихся ГКОУ РО «Центр образования детей с ограниченными возможностями здоровья».

IV. Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов	Электронные образовательные ресурсы
1	Повторение пройденного материала	2	https://rusneb.ru/catalog/000199_000009_004432221_245007/
2	Завтрак	25	https://rusneb.ru/catalog/000199_000009_004432221_245007/
3	Обед	27	https://rusneb.ru/catalog/000199_000009_004432221_245007/
4	Ужин	20	https://rusneb.ru/catalog/000199_000009_004432221_245007/
5	Хлеб в доме	15	https://rusneb.ru/catalog/000199_000009_004432221_245007/
6	Соль, сахар, пряности, приправы	8	https://rusneb.ru/catalog/000199_000009_004432221_245007/
7	Праздник в доме	15	https://rusneb.ru/catalog/000199_000009_004432221_245007/
8	Праздничная кулинария	25	https://rusneb.ru/catalog/000199_000009_004432221_245007/
9	Приглашаем гостей	4	https://rusneb.ru/catalog/000199_000009_004432221_245007/
10	Ремонт в доме	28	https://rusneb.ru/catalog/000199_000009_004432221_245007/
11	Повторение	1	https://rusneb.ru/catalog/000199_000009_004432221_245007/
Всего часов		170	

Приложение №1 Календарно-тематическое планирование

№п/ п	Темы программы	Дата проведения урока	
		По плану	По факту
1.	Повторение пройденного		
2.	Повторение пройденного		
3.	Завтрак		
4.	Ежедневное меню.		
5.	Продуктовая корзина на неделю.		
6.	Стоимость основных продуктов питания для семьи.		
7.	Продуктовая корзина на неделю.		
8.	Завтраки (содержание меню).		
9.	Бутерброды, их виды, правила приготовления.		
10.	Каши (манная, гречневая).		
11.	Блюда из яиц (яичницы, омлеты).		
12.	Напитки для завтрака (соки, чай, кофе).		
13.	Посуда для завтрака.		

14.	Сервировка стола.		
15.	Набор посуды для завтрака		
16.	Повторение		
17.	Обед		
18.	Меню на обед.		
19.	Стоимость и расчет основных продуктов.		
20.	Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов.		
21.	Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты).		
22.	Супы (виды, способы приготовления).		
23.	Мясные блюда (виды, способы приготовления).		
24.	Рыбные блюда (способы приготовления).		
25.	Картофельные блюда.		
26.	Овощные салаты (капуста, морковь, свёкла и др.).		
27.	Фруктовые салаты.		
28.	Фруктовые напитки (виды, способы приготовления).		
29.	Посуда для обеда.		

30.	Сервировка стола к обеду.		
31.	Правила приёма пищи.		
32.	Повторение		
33.	Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).		
34.	Холодный ужин (меню, способы приготовления).		
35.	Горячий ужин (меню, способы приготовления).		
36.	Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки).		
37.	Посуда для ужина.		
38.	Сервировка стола.		
39.	Повторение		
40.	Хлеб, виды хлеба		
41.	История хлеба.		
42.	Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда.		
43.	Русский хлеб, его разновидности.		
44.	Хранение хлеба.		
45.	Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.		

46.	Снеки, виды.		
47. С	Приготовление снеков		
48.	Повторение		
49.	Соль, ее назначение для питания, использование соли.		
50.	Сахар, его польза и вред.		
51.	Виды пряностей и приправ в пище.		
52.	Основные требования к знаниям и умениям учащихся		
53.	Повторение		
54.	Праздники		
55.	Когда случаются праздники?		
56.	Праздник моей семьи.		
57.	Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.		
58.	Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений).		
59.	Дизайн праздничного дома.		
60.	Этикетные правила приема гостей.		
61.	Внешний вид(дресс-код)		

62.	Речь, приём подарков, поздравлений		
63.	Общение с гостями		
64.	Проводы, прощание с гостями		
65.	Повторение		
66.	Праздничная кулинария		
67.	Продукты для праздника.		
68.	Расчетная стоимость.		
69.	Меню для праздничного стола на 6 персон.		
70.	Меню для праздничного стола на 6 персон.		
71.	Праздничная кулинария (3—5 рецептов).		
72.	Праздничная кулинария (3—5 рецептов).		
73.	Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье).		
74.	Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье).		
75.	Сервирование праздничного стола.		
76.	Скатерть и салфетки из ткани.		
77.	Однородная посуда		

78.	Столовые приборы		
79.	Украшения на столе (свечи, цветы).		
80.	Повторение		
81.	Виды ремонта в доме.		
82.	Косметический ремонт: подготовка помещений, закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость).		
83.	Обновление потолков (правила, практические приемы).		
84.	Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет количества обоев на 14—18 квадратных метров, подготовка обоев и клея, правила наклеивания обоев).		
85.	Краски для ремонта окон, дверей, пола (названия, распознавание банок, техника безопасности, правила окрашивания).		
86.	Мелкий технический ремонт (для мальчиков).		
87.	Повторение		
88.	Основные требования к знаниям и умениям учащихся		
89.	Повторение		
90.	Завтрак		

91.	Ежедневное меню.		
92.	Стоимость основных продуктов питания для семьи.		
93.	Продуктовая корзина на неделю.		
94.	Завтраки (содержание меню).		
95.	Бутерброды, их виды, правила приготовления.		
96.	Каши (манная, гречневая).		
97.	Блюда из яиц (яичницы, омлеты).		
98.	Напитки для завтрака (соки, чай, кофе).		
99.	Посуда для завтрака.		
100.	Сервировка стола.		
101.	Обед		
102.	Меню на обед.		
103.	Стоимость и расчет основных продуктов.		
104.	Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов.		
105.	Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты).		
106.	Супы (виды, способы приготовления).		

107.	Мясные блюда (виды, способы приготовления).		
108.	Рыбные блюда (способы приготовления).		
109.	Картофельные блюда.		
110.	Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.).		
111.	Фруктовые напитки (виды, способы приготовления).		
112.	Посуда для обеда, сервирование.		
113.	Правила приема пищи.		
114.	Ужин		
115.	Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).		
116.	Холодный ужин (меню, способы приготовления).		
117.	Горячий ужин (меню, способы приготовления).		
118.	Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки).		
119.	Посуда для ужина.		
120.	Сервировка стола.		
	Хлеб в доме		
121.	История хлеба.		
122.	Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда.		

123.	Русский хлеб, его разновидности.		
124.	Хранение хлеба.		
125.	Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.		
	Соль, сахар, пряности, приправы		
126.	Соль, ее назначение для питания.		
127.	Использование соли.		
128.	Сахар, его польза.		
129.	Сахар, его вред.		
130.	Виды пряностей.		
131.	Приправа в пище.		
132.	Приправа для супа.		
133.	Приправа для вторых блюд.		
	Праздник в доме		
134.	Когда случаются праздники?		
135.	Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.		
136.	Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений).		
137.	Дизайн праздничного дома.		

138.	Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, проводы, прощание с гостями).		
	Праздничная кулинария		
139.	Продукты для праздника, их расчетная стоимость.		
140.	Меню для праздничного стола на 6 персон.		
141.	Праздничная кулинария (3—5 рецептов).		
142.	Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье).		
143.	Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы).		
144.	Украшения на столе (свечи, цветы).		
145.	Практическое занятие		
146.	Приглашаем гостей		
147.	Пригласительные		
148.	Содержание пригласительного.		
149.	Фото семьи, как один из видов открыток.		
150.	Ремонт в доме		
151.	Виды ремонта в доме.		

152.	Косметический ремонт.		
153.	Подготовка помещений.		
154.	Закупка необходимых материалов.		
155.	Закупка инструментов для ремонта. потолков, стен, полов		
156.	Ремонт потолков.		
157.	Ремонт стен.		
158.	Ремонт пола.		
159.	Обои. Виды обоев.		
160.	Обойный клей.		
161.	Как выбрать обои.		
162.	Оклеивание обоями стен.		
163.	Декоративная штукатурка.		
164.	Половое покрытие.		
165.	Виды половых покрытий.		
166.	Краска применяемая при ремонте и ее разнообразие.		
167.	Как правильно выбрать краску для ремонта.		
168.	Побелка стен и потолков		

169.	Покраска дверей и рам.		
170.	Повторение.		
	Всего часов: 170		