


Министерство образования и науки Калужской области
Государственное казённое общеобразовательное учреждение Калужской области
«Людиновская школа-интернат для обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья»
249402, ул. Дзержинского, д. 1, г. Людиново, Калужская обл.,
тел. - факс: 8(48444) 6-23-42

Рассмотрено
Руководитель методического
объединения учителей
начальных классов

 Самохина Т. Г./

Протокол от «29» 08.2024г. № 1

Согласовано
Заместитель
директора по УР

 /Михеева М.А./

«30» 08.2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету
«Домоводство»
для обучающихся 3 «Б» класса
(ФГОС УО вариант 2)
на 2024 – 2025 учебный год

Составитель:
Кузнецова Людмила Александровна,
учитель начальных классов

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» для обучающихся 3Б» класса (вариант 2) ГКОУКО «Людиновская школа-интернат» составлена на основании следующих документов:

1. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 года № 1599;
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 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» (вместе с «СанПин 1.2.3685021. Санитарные правила и нормы...»)
4. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжёлой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) ГКОУКО «Людиновская школа-интернат»;
5. Положение о рабочей программе ГКОУКО «Людиновская школа-интернат»;
6. Учебный план ГКОУКО «Людиновская школа-интернат» на 2024-2025 учебный год;
7. Календарный график учебного процесса на 2024-2025 учебный год.

Программа предназначена для обучающихся 3 «Б» класса (вариант 2) с умеренной умственной отсталостью и обеспечивает реализацию требований адаптированной основной общеобразовательной программы в предметной области «Окружающий мир» в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

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

Задачи:

- Формирование умения обращаться с инвентарем и электроприборами;
- Освоение действий по приготовлению пищи, осуществление покупок, уборка помещения и территории, уходу за вещами.

II. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Приобщение обучающегося к социальному миру начинается с развития представлений о себе. Становление личности обучающегося происходит при условии его активности, познания им окружающего мира, смысла человеческих отношений, осознания себя в системе социального мира. Социальную природу "я" ребенок начинает понимать в процессе взаимодействия с другими людьми, и в первую очередь со своими родными и близким.

Через учебный предмет реализуется программа экологического воспитания, формирования здорового и безопасного образа жизни, содержание предмета способствует формированию умений решать каждодневные жизненные задачи, связанные с удовлетворением первоочередных потребностей: прием пищи, туалет, гигиена тела, одевание (раздевание).

Содержание учебного предмета для обучающихся дифференцированно, с учетом индивидуальных возможностей каждого ученика в практике общения со взрослым (учителем) и сверстником.

III. МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебный предмет «домоводство» относится к предметной области «Окружающий мир» учебного плана ГКОУКО «Людиновская школа-интернат».

На изучение предмета «Домоводство» в 3«Б» (вариант 2) классе отводится 33 часа в год.

IV. ЛИЧНОСТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностные результаты:

- проявляют интерес и положительное отношение к выполнению доступных поручений (обязанностей), самостоятельность в разных бытовых ситуациях.

Предметные:

- умение выполнять простые поручения в доступной форме, *связанные с уборкой рабочего места (в классе), уходом за вещами, сервировкой и уборкой столов,*

- отдельные действия (из конкретных поручений) по подражанию сверстнику и по инструкции учителя,

- умение выбирать и пользоваться орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений (веник, губка, мыло, лейка, губка-ластик, щетка для обуви, щетка для одежды и др.),

- умение ориентироваться в простых бытовых решениях, связанных с чистотой (гигиеной) и опрятностью, оказанием помощи сверстнику.

Базовые учебные действия:

- следить за своим внешним видом (уметь пользоваться зеркалом для контроля внешнего вида);
- соблюдать правила гигиены и опрятности, овладевать простыми культурно-гигиеническими умениями (уход за лицом, за руками, за телом и внешним видом), самостоятельно одеваться , раздеваться, собирать портфель и т.д. в разных ситуациях (в школе, в семье);
- пользоваться орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений (веник, губка, лейка, щетки);
- ориентироваться в простых бытовых ситуациях, связанных с чистотой (гигиеной) и опрятностью, оказанием помощи сверстнику;
- владеть элементарными способами сервировки стола.

Контроль уровня достижения планируемых результатов освоения программы.

При оценке результативности обучения должны учитываться особенности психического, неврологического и соматического состояния каждого обучающегося. Выявление результативности обучения должно происходить вариативно с учетом психофизического развития обучающегося в процессе выполнения перцептивных, речевых, предметных действий, графических работ. При предъявлении и выполнении всех видов заданий обучающимся должна оказываться помощь: разъяснение, показ, дополнительные словесные, графические и жестовые инструкции; задания по подражанию, совместно распределенным действиям. При оценке результативности достижений необходимо учитывать степень самостоятельности обучающегося.

Оценка выявленных результатов обучения осуществляется в оценочных показателях, основанных на качественных критериях по итогам выполняемых практических действий: "выполняет действие самостоятельно", "выполняет действие по инструкции" (вербальной или невербальной), "выполняет действие по образцу", "выполняет действие с частичной физической помощью", "выполняет действие

со значительной физической помощью", "действие не выполняет"; "узнает объект", "не всегда узнает объект", "не узнает объект".

Выявление представлений, умений и навыков обучающихся должно создавать основу для корректировки СИПР, конкретизации содержания дальнейшей коррекционно-развивающей работы.

В случае затруднений в оценке сформированности действий, представлений в связи с отсутствием видимых изменений, обусловленных тяжестью имеющихся у обучающегося нарушений, следует оценивать его эмоциональное состояние, другие возможные личностные результаты.

выполняет действие со значительной физической помощью	ФЗ
выполняет действие с частичной физической помощью	ФЧ
выполняет действие по подражанию	П
выполняет задание по инструкции	И
выполняет действие по алгоритму	А
выполняет действие по образцу	О
выполняет действие самостоятельно без помощи и опоры на внешние средства	С

Текущая аттестация обучающихся включает в себя полугодовое оценивание результатов освоения СИПР, разработанной на основе АООП Учреждения.

Промежуточная (годовая) аттестация представляет собой оценку результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций ребёнка по итогам учебного года.

(Контрольно-измерительный материал - Приложение 2).

V. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Содержание учебного предмета "Домоводство" включает 5 разделов: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".

Раздел "Покупки".

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. 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.

Раздел "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). 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). 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.

Раздел "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 или 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.

Раздел "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.

Раздел "Уборка помещения и территории".

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 бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

VI. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Наименование разделов	Количество часов,	Содержание тем учебного предмета
------------------------------	--------------------------	---

Обращение с кухонным инвентарем	4ч	<p>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.</p> <p>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»</p>
Покупки	6ч	<p>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»</p>
Уход за вещами	8ч	<p>Ручная стирка. Наполнение емкости водой.</p> <p>Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи»</p> <p>Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.</p> <p>Сортировка белья перед стиркой. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима.</p> <p>Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи в стиральной машине»</p> <p>Глажение утюгом. Различение составных частей утюга.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при глажении белья.</p> <p>Глажение кухонной салфетки.</p>
Приготовление пищи	8ч	<p>Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.</p> <p>Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата.</p> <p>Обработка овощей. Резание овощей ножом.</p> <p>Экскурсия в школьную столовую. Сервировка стола.</p> <p>Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола.</p> <p>Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.</p> <p>Сервировка стола для чая. Виды чая. Способы заваривания чая.</p> <p>Сюжетно-ролевая игра «Ждем гостей». Холодные напитки. Морс.</p> <p>Виды морсов. Способы приготовления морсов.</p> <p>Правила хранения холодных напитков.</p>
Уборка помещений и территории	7ч.	<p>Уход за комнатными растениями. Протирка пыли с цветов. Пересадка цветов. Опрыскивание цветов. Значение комнатных цветов для человека.</p> <p>Уборка территории. Уборка бытового мусора. Уборка территории.</p> <p>Подметание территории. Стребание травы и листьев.</p>

		<p>Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем. Уход за уборочным инвентарем. Уборка мебели.</p> <p>Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.</p> <p>Вытирание поверхности мебели. Уборка пола.</p> <p>Сметание мусора на полу в определенное место. Инвентарь для уборки снега. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.</p> <p>Мытье стекла. Мытье зеркала. Дежурство по столовой.</p> <p>Уборка класса. Последовательность уборки. Инвентарь для уборки класса.</p> <p>Уборка класса.</p>
Итого:	33ч	

Календарно - тематическое планирование – Приложение 1.

VII. МАТЕРИАЛЬНО - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Коммуникативные символы.

Формы, величины, цвета.

Электронные презентации.

Дид.игры по лексическим темам.

Шнуровки, липучки.

Посуда- вставления (стаканчики одинаковой величины).

Предметы для нанизывания на стержень, шнур, нить (кольца, шары, бусины).

Звучащие предметы для встряхивания (фактуры разного диаметра).

Различные по форме, величине, цвету наборы материала (в т.ч. природного).

Виды одежды и обуви.

Принадлежности для ухода за своим телом.

Оборудования, позволяющего выполнять упражнения на сортировку, группировку различных предметов, их соотнесения по определенным признакам.

Пазлы, лото, разрезные картинки.

Доска большая универсальная (с возможностью магнитного крепления).