

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ленинградской области
«Сланцевская школа-интернат, реализующая адаптированные образовательные
программы»
(ГБОУ ЛО «Сланцевская школа-интернат»)

ОДОБРЕНА

МО школы

пр. № ____ от ____ г.

УТВЕРЖДЕНА

Распоряжением директора ГБОУ ЛО «Сланцевская
школа-интернат»

От 02.09.2024 г. № 53

**Рабочая программа общего образования
обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)**

вариант 2

«Домоводство»

6 класс

**Разработана: Воробьевой О.В.,
учителем начальных классов**

2024 г.

I. Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Рабочая программа (вариант 2) адресована обучающимся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития.

Учебный предмет «Домоводство» относится к предметной области «Окружающий мир». В соответствии с учебным планом рабочая программа по предмету «Домоводство» в 6 классе рассчитана на 34 недели и составляет 170 часов (5 часа в неделю).

Цель обучения — повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

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

Обучение обучающегося с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия обучающегося 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 обучающихся и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

II. Планируемые результаты

Личностные результаты:

- развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей

Предметные результаты:

- умение выполнять доступные бытовые виды работ: уборка, уход за одеждой и обувью, ручная стирка, уход за посудой и кухонным инвентарем;
- умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику

III. Содержание обучения

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

Раздел «Покупки». Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Виды магазинов. Правила поведения в магазине. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. 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».

Кухонная мебель.

Различение чистой и грязной посуды. Посуда. Виды посуды. Столовые приборы и посуда при сервировке стола. Узнавание предметов посуды для сервировки (тарелка, стакан, кружка). Узнавание предметов посуды для сервировки (столовая ложка, чайная ложка, вилка, нож). Правила этикета за столом. Узнавание предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник). Кухонные принадлежности (терка, разделочная доска, лопатка, венчик). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей. Чистая и грязная посуда. 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 электробытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, тостер). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовыми приборами. Хранение бытовых приборов.

Раздел «Уход за вещами».

Виды одежды. Чистка одежды. Сухая чистка одежды. Выбор инвентаря для сухой чистки одежды. Влажная чистка одежды. Ручная и машинная 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, намачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, вынимание белья, вывешивание белья на просушку. 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». 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 «приготовление пищи». Правила гигиены при приготовлении пищи. Овощи и фрукты. Мясные продукты. Рыбные продукты. Крупы и бобовые. Молочные продукты. Мучные изделия. Кондитерские изделия. Напитки. Мытье продуктов. Очищение продуктов (яблоко, картофель, лук, морковь). Вырка продуктов (картофель, яйцо). Нарезание овощей, фруктов кубиками. Заваривание чая. Приготовление бутерброда (хлеб,

масло, сыр).

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. 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. Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка и хранение инвентаря.

№	Раздел	Кол-во часов
1.	Покупки	21
2.	Обращение с кухонным инвентарем	36
3.	Приготовление пищи	45
4.	Уход за вещами	42
5.	Уборка помещения и территории	26
Итого:		170

IV. Система оценки знаний

Для организации аттестации обучающихся применяется метод экспертной группы (на междисциплинарной основе). Она объединяет разных специалистов, осуществляющих процесс образования и развития обучающегося. К процессу аттестации обучающегося привлекаются члены его семьи. Задача экспертной группы - выработка согласованной оценки достижений ребёнка в сфере жизненных компетенций. Основой служит анализ результатов обучения ребёнка, динамика развития его личности.

В качестве промежуточной (годовой) аттестации выступает оценка результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций обучающегося по итогам учебного года.

Система оценки результатов отражает степень выполнения обучающимся СИПР, взаимодействие следующих компонентов:

- что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода;
- что из полученных знаний и умений он применяет на практике;
- насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

Оценка предметных результатов

Оценивание предметных результатов обучения осуществляется с применением бальной системы оценивания:

- **0 баллов** — действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем;

- **1 балл** — смысл действия понимает, связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию учителя, при необходимости требуется оказание помощи;
- **2 балла** — преимущественно выполняет действие по указанию учителя, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно;
- **3 балла** — способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя;
- **4 балла** — способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию учителя;
- **5 баллов** — самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

Оценка личностных результатов

0-баллов – нет фиксируемой динамики;

1-балл – минимальная динамика;

2-балла –удовлетворительная динамика;

3-балла – значительная динамика

Личностные результаты оценивают родители (законные представители), классный руководитель и воспитатель.

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

V. Календарно-тематическое планирование

№	Тема	Кол-во часов	Дата
Покупки			
1.	Планирование покупок	1	02.09
2.	Выбор места совершения покупок. Магазин	1	03.09
3.	Виды магазинов	1	04.09
4.	Виды магазинов. Магазин продуктовый	1	05.09
5.	Виды продуктовых товаров	1	06.09
6.	Виды магазинов. Магазин одежды. Мониторинг выявления ЗУН на начало учебного года	1	09.09
7.	Товары в магазине «Одежды»	1	10.09
8.	Виды магазинов. Магазин обувной	1	11.09
9.	Товары в обувном магазине	1	12.09
10.	Виды магазинов. Хозяйственный магазин	1	13.09
11.	Виды хозяйственных товаров	1	16.09
12.	Виды магазинов. Книжный магазин	1	17.09
13.	Товары в книжном магазине	1	18.09
14.	Виды магазинов. Спортивный магазин	1	19.09
15.	Товары в спортивном магазине	1	20.09
16.	Правила поведения в магазине	1	23.09
17.	Ориентация в расположении отделов магазина	1	24.09
18.	Касса магазина. Расчет на кассе за покупки	1	25.09
19.	Последовательность действий при расчете на кассе	1	26.09
20.	Раскладывание продуктов в места хранения	1	27.09
21.	Игра «Я - покупатель»	1	30.09
Обращение с кухонным инвентарем			
22.	Экскурсия в кабинет СБО	1	01.10
23.	Кухонная мебель	1	02.10
24.	Знакомство с бытовыми электроприборами	1	03.10
25.	Бытовые электроприборы. Блендер. Назначение	1	04.10
26.	Бытовые электроприборы. Блендер. Последовательность действий при использовании блендера.	1	07.10
27.	Бытовые электроприборы. Тостер. Назначение	1	08.10
28.	Бытовые электроприборы. Тостер. Последовательность действий при использовании тостера	1	09.10
29.	Правила техники безопасности при пользовании бытовыми электроприборами	1	11.10
30.	Хранение электробытовых приборов	1	14.10
31.	Посуда. Виды посуды.	1	15.10
32.	Различение видов посуды	1	16.10
33.	Из каких материалов делают посуду	1	17.10

34.	Игра «Что из чего сделано»	1	18.10
35.	Кухонные принадлежности	1	21.10
36.	Столовые приборы и посуда при сервировке стола	1	22.10
37.	Узнавание предметов посуды для сервировки (тарелка, стакан, кружка)	1	23.10
38.	Узнавание предметов посуды для сервировки (столовая ложка, чайная ложка, вилка, нож)	1	24.10
39.	Различение предметов посуды для сервировки	1	25.10
40.	Сервировка стола. Практические действия	1	05.11
41.	Накрываем на стол. Элементы этикета за столом	1	06.11
42.	Правила этикета за столом	1	07.11
43.	Узнавание предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода)	1	08.11
44.	Узнавание предметов посуды для приготовления пищи (чайник, половник)	1	11.11
45.	Кухонные принадлежности (терка, разделочная доска). Назначение	1	12.11
46.	Кухонные принадлежности (лопатка, венчик). Назначение	1	13.11
47.	Узнавание кухонных принадлежностей: терка, разделочная доска, лопатка, венчик	1	14.11
48.	Чистая и грязная посуда	1	15.11
49.	Приспособления для мытья посуды	1	18.11
50.	Очищение остатков пищи с посуды	1	19.11
51.	Замачивание посуды	1	20.11
52.	Протираание посуды губкой	1	21.11
53.	Чистка посуды	1	22.11
54.	Ополаскивание посуды	1	25.11
55.	Сушка посуды	1	26.11
56.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды	1	27.11
57.	Мытье посуды. Практическое упражнение	1	28.11
Приготовление пищи			
58.	Правила гигиены при приготовлении пищи	1	29.11
59.	Отработка последовательности гигиенических требований при приготовлении пищи	1	02.12
60.	Знакомство с продуктами питания	1	03.12
61.	Полезные и вредные продукты	1	04.12
62.	Раскладывание продуктов в места хранения	1	05.12
63.	Овощи и фрукты. Узнавание	1	06.12
64.	Узнавание мясных продуктов	1	09.12
65.	Узнавание рыбных продуктов	1	10.12
66.	Узнавание круп и бобовых	1	11.12
67.	Узнавание молочных продуктов	1	12.12

68.	Узнавание мучных изделий	1	13.12
69.	Узнавание напитков. Различие по вкусу	1	16.12
70.	Узнавание кондитерских изделий	1	17.12
71.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи	1	18.12
72.	Мытье продуктов	1	19.12
73.	Правила мытья продуктов	1	20.12
74.	Правила очищения фруктов (яблоко)	1	23.12
75.	Правила техники безопасности при работе с ножом	1	24.12
76.	Практическая работа «Мытье и чистка яблока»	1	25.12
77.	Правила мытья и очищения овощей: картофель	1	26.12
78.	Практическая работа «Мытье и чистка картофеля»	1	27.12
79.	Последовательность действий при варке продуктов питания	1	09.01
80.	Последовательность действий при варке картофеля	1	10.01
81.	Практическая работа «Варим картофель»	1	13.01
82.	Правила мытья и очищения овощей: морковь	1	14.01
83.	Практическая работа «Мытье и чистка моркови»	1	15.01
84.	Натирание продуктов на терке	1	16.01
85.	Практическая работа «Трем морковь»	1	17.01
86.	Правила мытья и очищения овощей: лук	1	20.01
87.	Практическая работа: «Мытье и чистка лука»	1	21.01
88.	Нарезание продуктов кубиками	1	22.01
89.	Нарезание продуктов кольцами	1	23.01
90.	Нарезание продуктов полукольцами	1	24.01
91.	Соблюдение последовательности действия при варке яйца	1	27.01
92.	Практическая работа «Варим яйцо»	1	28.01
93.	Нарезание фруктов кубиками (яблоко, банан, апельсин)	1	29.01
94.	Практическая работа «Фруктовый салат»	1	30.01
95.	Виды чая. Правила заваривания чая	1	31.01
96.	Практическая работа «Заваривание чая»	1	03.02
97.	Последовательность действий при приготовлении бутерброда	1	04.02
98.	Выбор продуктов для бутерброда (хлеб, сыр, масло)	1	05.02
99.	Выбор кухонного инвентаря (тарелка, разделочная доска, нож)	1	06.02
100.	Нарезание хлеба, нарезание сыра, намазывание хлеба маслом	1	07.02
101.	Практическая работа «Готовим бутерброд»	1	10.02
102.	Повторение Способы приготовления продуктов питания	1	11.02
Уход за вещами			
103.	Виды одежды. Мужская одежда	1	12.02

104	Виды одежды. Женская одежда	1	13.02
105	Виды одежды. Детская одежда	1	14.02
106	Чистка одежды. Сухая чистка	1	17.02
107	Выбор инвентаря для сухой чистки одежды	1	18.02
108	Практическая работа «Сухая чистка одежды»	1	19.02
109	Чистка одежды. Влажная чистка одежды	1	20.02
110	Выбор инвентаря, моющих средств для влажной чистки одежды	1	21.02
111	Практическая работа «Влажная чистка одежды»	1	24.02
112	Ручная и машинная стирка	1	25.02
113	Моющие средства при ручной стирке: мыло, порошок	1	26.02
114	Сортировка белья перед стиркой: белое, цветное	1	27.02
115	Замачивание белья	1	28.02
116	Застирывание белья	1	03.03
117	Полоскание белья	1	04.03
118	Выжимание белья	1	05.03
119	Вывешивание белья на просушку	1	06.03
120	Последовательность действий при ручной стирке	1	07.03
121	Игра «Маленькая хозяйюшка»	1	10.03
122	Бережное отношение к вещам	1	11.03
123	Упражнение по формированию аккуратности	1	12.03
124	Утюг. Правила безопасности при работе с утюгом	1	13.03
125	Установка гладильной доски	1	14.03
126	Установление температурного режима на утюге	1	17.03
127	Подключение утюга к сети	1	18.03
128	Раскладывание белья на гладильной доске	1	19.03
129	Смачивания белья водой	1	20.03
130	Движение руки с утюгом	1	21.03
131	Складывание белья	1	31.03
132	Чистка одежды	1	01.04
133	Складывание одежды	1	02.04
134	Вывешивание одежды на плечики	1	03.04
135	Уход за обувью	1	04.04
136	Мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки	1	07.04
137	Мытье обуви: протираание обуви влажной тряпкой	1	08.04
138	Мытье обуви: протираание обуви сухой тряпкой	1	09.04
139	Мытье обуви: просушивание обуви	1	10.04
140	Последовательность действий при мытье обуви	1	11.04
141	Чистка обуви. Средства для чистки обуви	1	14.04
142	Чистка обуви. Нанесение крема на ботинок. Распределение крема по поверхности ботинка	1	15.04
143	Чистка обуви. Натирание поверхности ботинка	1	16.04
144	Последовательность действий при чистке обуви	1	17.04
Уборка помещения и территории			

145	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	1	18.04
146	Вытирание поверхности мебели: приготовление тряпок	1	21.04
147	Вытирание поверхности мебели: наполнение таза водой. Мониторинг выявления ЗУН на конец учебного года	1	22.04
148	Вытирание поверхности мебели: добавление моющего средства в воду	1	23.04
149	Вытирание поверхности мебели: уборка предметов с поверхности мебели	1	24.04
150	Вытирание поверхности мебели	1	25.04
151	Вытирание предметов интерьера	1	28.04
152	Раскладывание предметов интерьера по местам	1	29.04
153	Выливание использованной воды	1	30.04
154	Последовательность действий при мытье поверхности мебели	1	05.05
155	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место	1	06.05
156	Уборка пола. Заметание мусора на совок. Высыпание мусора в урну	1	07.05
157	Вынос мусора	1	12.05
158	Последовательность действий при уборке пола	1	13.05
159	Мытье пола. Наполнение емкости для мытья полаводой	1	14.05
160	Мытье пола. Добавление моющего средства в воду	1	15.05
161	Мытье пола. Намачивание и отжимание тряпки	1	16.05
162	Мытье пола	1	19.05
163	Мытье пола. Выливание использованной воды	1	20.05
164	Мытье пола. Просушивание мокрых тряпок	1	21.05
165	Последовательность действий при мытье пола	1	22.05
166	Игра «Мамины помощники»	1	23.05
167	Знакомство с уборочным инвентарем	1	26.05
168	Уход за рабочим инвентарем	1	27.05
169	Уборка бытового мусора	1	28.05
170	Подметание территории	1	29.05

