

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» предметной области «Окружающий мир» разработана на основе:

- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) далее ФАООП УО (вариант 2), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026. ФАООП УО (вариант 2) адресована обучающимся с ТМНР с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей;

- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 1599 от 19 декабря 2014 г.;

- Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) и в соответствии с ФГОС НОО обучающихся с ОВЗ;

- учебного плана КГБОУ «Барнаульская общеобразовательная школа №2».

Рабочая программа учебного предмета «Окружающий мир» составлена на основе Требований к результатам освоения АООП и ориентирована на целевые приоритеты, сформулированные в рабочей программе воспитания КГБОУ «Барнаульская общеобразовательная школа №2».

На основании данной программы разрабатывается СИПР.

Общая характеристика учебного предмета

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

Задачи обучения:

Образовательные:

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

Формирование умения соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов.

Формирование умения выполнять доступные бытовые виды работ.

Коррекционно-развивающие:

развитие показательной деятельности учащихся.

Корректировать и развивать внимание, наблюдательность, чувственное восприятие, аналитико-синтетическую деятельность учащихся, мышление на основе обучения способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы, устанавливать причинно-следственные связи и закономерности, обогащать словарный запас учащихся и активизировать его.

Воспитательные:

создавать условия для возникновения речевой активности и использования условного речевого материала в быту, на уроках –занятия, в игре, в повседневной жизни.

Воспитание ответственного отношения к природе и окружающему миру.

Воспитывать отношения к сверстнику, как объекту взаимодействия, развивать субъектно – объектные отношения.

Сроки реализации рабочей программы по учебному предмету «Домоводство» в 5 классе: 2024-2025 учебный год.

Место учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Домоводство» относится к образовательной области «Окружающий мир» и является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» в 5 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 170 часов в год (5 часов в неделю).

Содержание учебного предмета

Содержание учебного предмета "Домоводство" представлено следующими разделами: "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. Стребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

Содержание разделов

№ разд п/п	Наименование разделов	Кол-во часов
1	"Покупки".	20
2	"Обращение с кухонным инвентарем".	31
3	"Приготовление пищи".	45
4	"Уход за вещами".	40
5	"Уборка помещения и территории".	34
Итого		170

Содержание учебного предмета «Домоводство» способствует реализации рабочей программы воспитания КГБОУ «Барнаульская общеобразовательная школа № 2» через использование воспитательного потенциала каждого урока (инвариантный модуль «Школьный урок»).

Планируемые результаты освоения рабочей программы по учебному предмету «Домоводство» в 5 классе

Личностные результаты:

- основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как "Я";
- социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;

- формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- формирование уважительного отношения к окружающим;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Уровни овладения предметными результатами по учебному предмету «Домоводство» в 5 классе

Минимальный уровень:

- овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:
- умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, накрывание на стол;

Достаточный уровень:

- овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:
- умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи,
- уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;
- убирать с поверхности стола остатки еды и мусора;
- соблюдать последовательность действий при мытье поверхностей мебели;
- вытирать поверхность стула, полки;
- сметать мусор на полу в определённое место;
- заметать мусор на савок;
- соблюдать последовательность действий при подметании пола;
- убирать бытовой мусор;
- различать виды стирок;
- определять необходимость стирки;
- сортировать белье по цвету;
- сортировать белье по назначению;
- сортировать белье по предметам одежды;
- узнавать, различать моющие средства для стирки;
- выбирать моющие средства для стирки;
- замачивать белье;
- застирывать белье;
- полоскать белье;
- выжимать белье;
- вывешивать бельё на просушку;
- соблюдать последовательность действий при ручной стирке;
- складывать полотенце;

- складывать футболку;
- вывешивать одежду на «плечики»;
- чистить брюки;
- определять необходимость чистки, мытья обуви;
- мыть и просушивать обувь;
- различать посуду;
- сервировать стол;
- различать предметы для приготовления пищи;
- узнавать и различать кухонные принадлежности;
- узнавать и различать кухонные принадлежности по назначению;
- различать чистую и грязную посуду;
- очищать остатки еды с посуды;
- узнавать и различать моющие средства для мытья посуды;
- выбирать моющие средства для мытья посуды;
- замачивать посуду;
- протирать посуду губкой и ополаскивать;
- соблюдать последовательность действий при мытье посуды;
- различать напитки;
- различать упаковки напитков;
- различать молочные продукты;
- различать упаковки молочных продуктов;
- различать правила хранения молочных продуктов;
- различать мясные продукты;
- различать способы обработки и приготовления мясных продуктов;
- различать правила хранения мясных продуктов;
- различать кондитерские изделия;
- различать правила хранения кондитерских изделий;
- планировать покупки;
- выбирать места совершения покупок;
- различать и называть отделы магазина, кассу, место для хранения личных вещей и корзинок для товара;
- находить нужный товар в магазине.

Базовые учебные действия (БУД)

Личностные:

- осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями;
- осознание себя как одноклассника, друга;
- самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;
- готовность к безопасному и бережному поведению в обществе.

Регулятивные:

- входить и выходить из учебного помещения со звонком;
- ориентироваться в пространстве класса (учебного помещения);
- пользоваться учебной мебелью;
- передвигаться по школе, находить свой класс, другие необходимые помещения;
- адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.);
- работать с учебными принадлежностями;
- следовать предложенному плану, работать в общем темпе.

Познавательные:

- сравнивать, классифицировать на наглядном материале;
- пользоваться знаками, символами, предметами- заместителями;

- наблюдать;
- работать с информацией (понимать изображение, устное высказывание, элементарное схематическое изображение, предъявленные на бумажных и электронных и других носителях).

Коммуникативные:

- вступать в контакт и работать в коллективе (учитель – ученик, ученик – ученик, ученик – класс, учитель-класс);
- использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем;
- обращаться за помощью и принимать помощь;
- слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности.

Тематическое планирование

№ разд п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
1.	Что такое домоводство. Вводная беседа.	1
2.	Обязанности дежурного по классу. Уметь производить сухую и влажную уборку.	1
3.	Покупки. Планирование покупок (составление списка).	3
4.	Выбор места совершения покупок (отличие продуктовых магазинов и хозяйственных).	3
5.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	3
6.	Обращение с кухонным инвентарем. Знакомство с кухней. Экскурсия.	1
7.	Кухонная мебель.	2
8.	Чистота – залог здоровья. Правила уборки на кухне.	2
9.	Моющие средства для кухни.	1
10.	Правила безопасности на кухне.	3
11.	Моделирование жизненных ситуаций «Осторожно, горячая вода».	1
12.	Моделирование жизненных ситуаций «Осторожно, острые, режущие предметы».	1
13.	Плита. Техника безопасности.	2
14.	Бытовая техника.	1
15.	Холодильник.	1
16.	Посуда.	1
17.	Кухонные принадлежности.	2
18.	Различение кухонного инвентаря по его назначению.	1
19.	Различение чистой и грязной посуды.	2
20.	Уборка территории. Уборка бытового мусора.	1
21.	Уборка сухой травы.	1
22.	Подметание территории.	1
23.	Стребание листьев.	1
24.	Уборка листьев и травы.	1
25.	Уборка помещения. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1
26.	Вытирание поверхности мебели.	1
27.	Приготовление пищи. Продукты питания.	3
28.	Овощи и фрукты.	3
29.	Напитки (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе).	3

30.	Различение напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе).	3
31.	Уход за вещами. Виды одежды.	1
32.	Одежда. Складывание.	1
33.	Одежда. Вывешивание на «плечики».	1
34.	Чистка одежды валиком.	1
35.	Чистка обуви.	1
36.	Обувь. Мытьё.	1
37.	Просушивание обуви.	1
38.	Обращение с кухонным инвентарем. Правила поведения за столом.	2
39.	Очищение остатков еды с посуды.	1
40.	Складывание посуды по размеру.	2
41.	Замачивание посуды в тёплой воде.	1
42.	Протираание посуды губкой.	2
43.	Установка вымытой посуды на сушилку.	1
44.	Вытирание посуды кухонным полотенцем.	1
45.	Уборка помещения. Вытирание поверхности мебели.	2
46.	Мытьё поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий.	2
47.	Протираание поверхности мебели салфетками.	2
48.	Инвентарь для уборки снега.	2
49.	Уборка снега: сгребание.	2
50.	Уборка снега: перебрасывание снега.	2
51.	Уход за уборочным инвентарём.	3
52.	Приготовление пищи. Молочные продукты (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое).	3
53.	Различение молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое).	3
55.	Мучные изделия, готовые к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).	3
56.	Мучные изделия – полуфабрикаты (тесто, рожки, вермишель и т.д.).	3
57.	Кондитерские изделия (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад).	3
58.	Уход за вещами. Ручная стирка: наполнение ёмкости водой.	3
59.	Виды моющих средств (стиральный порошок, хоз. мыло).	3
60.	Выбор моющего средства.	3
70.	Отмеривание необходимого количества моющего средства.	3
71.	Замачивание белья.	2
72.	Белье. Стирка.	3
73.	Полоскание белья.	2
74.	Выжимание белья.	3
75.	Обращение с кухонным инвентарем. Замачивание посуды.	1
76.	Посуда. Замачивание.	1
77.	Протираание посуды губкой.	1
78.	Посуда. Протираание губкой.	1
79.	Уборка помещений. Инструменты, необходимые для уборки помещения.	2
80.	Электробытовые приборы. Пылесос.	2
81.	Правила пользования пылесосом.	2

82.	Сюжетно – ролевая игра «Я пользуюсь пылесосом».	2
83.	Покупки. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	4
84.	Нахождение нужного товара в магазине.	4
85.	Раскладывание продуктов в места хранения.	3
86.	Обращение с кухонным инвентарем. Кухонные принадлежности.	1
87.	Различение кухонных принадлежностей (терка, разделочная доска, дуршлаг, половник, лопаточка и др.).	1
88.	Кухонные принадлежности. Узнавание.	1
89.	Бытовые приборы (электрический чайник, печь микроволновая).	1
90.	Техника безопасности при пользовании электробытовыми приборами.	1
91.	Приготовление пищи. Посуда для приготовления пищи.	1
92.	Мясные продукты, готовые к употреблению и требующие обработки. Способы хранения (колбаса, ветчина, сосиска, сарделька, котлета).	1
93.	Рыбные продукты, готовые к употреблению. Правила хранения (крабовые палочки, консервы, рыба).	1
94.	Крупы и бобовые (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые).	1
95.	Способы обработки, правила хранения круп и бобовых.	1
96.	Молочные каши. Манная, рисовая каша.	1
97.	Польза каши для здоровья человека.	1
98.	Третьи блюда. Компоты из сухофруктов.	1
99.	Виды компотов. Консервированные компоты.	1
100.	Уход за вещами. Виды верхней одежды (пальто, плащ, куртка, шуба).	3
101.	Чистка верхней одежды.	3
102.	Верхняя одежда. Чистка.	3
Итого		170

Учебно – методическое и материально – техническое обеспечение

Демонстрационные и печатные пособия:

- магнитная доска;
- наборное полотно;
- предметные и сюжетные картинки в соответствии с тематикой по предмету;
- графические средства для альтернативной коммуникации: карточки с изображениями
- предметов уборочного инвентаря, мебели, постельного белья, одежды, обуви, бытовой
- техники, посуды, продуктов питания;
- карточки для индивидуальной работы.

Материально-техническое обеспечение:

- персональный компьютер;
- многофункциональное устройство;
- мультимедийный проектор;
- мультимедийные (цифровые) образовательные ресурсы, соответствующие содержанию программы.

Интернет-ресурсы и ЦОР:

- Корпорация «Российский учебник» <https://rosuchebnik.ru/uchebnik>
- региональная коллекция ЦОР: - <http://www/it-n.ru>, <http://festival/1september.ru>.
- ЭФУ <https://media.prosv.ru>
- Методические материалы <https://catalog.prosv.ru/category/14>