

Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области

Специальная (коррекционная) школа № 10 г. Иркутска

ПРИНЯТО Педагогическим советом Протокол №1_от29.08.2023 г.	УТВЕРЖДЕНО Приказом №77от29.08.2023 г.
	Программа вступает в силу с «1» сентября 2023 г.

Программа учебного предмета

«Домоводство»

7 класс вариант 2

Иркутск 2023

Пояснительная записка

Программа учебного предмета «Домоводство» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного Стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Общая характеристика учебного предмета

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

Основные задачи:

- развитие интереса к хозяйственно – бытовой деятельности.
- формирование навыков самообслуживания и организация быта.
- соблюдение необходимых правил техники безопасности.
- обучение пониманию и соблюдению санитарно- гигиенических требований.
- формирование умения пользования бытовыми приспособлениями по их прямому назначению.

Программа по учебному предмету «Домоводство» включает следующие разделы:

- «Покупки»
- «Обращение с кухонным инвентарем»
- «Уход за вещами»
- «Уборка помещений»
- «Уборка территории»

Описание места учебного предмета в учебном плане

Предмет «Домоводство» реализуется в рамках предметной области «Окружающий мир».

В учебном плане предмет представлен с расчетом: 7 класс 5 часов в неделю, 170 часов в год.

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

Личностные результаты

1. Осознание себя как «Я» и своей принадлежности к определенному полу.
2. Социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности.
3. Формирование положительного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей.
4. Формирование уважительного отношения к окружающим.
5. Овладение начальными навыками адаптации в окружающем мире.
6. Освоение доступных социальных ролей (обучающегося, воспитанника).
7. Формирование и развитие навыков сотрудничества со взрослыми сверстниками.
8. Формирование и развитие навыков безопасного и здорового образа жизни.

Предметные результаты

Обучающиеся получают возможность познакомиться:

1. С планированием покупок;
2. С предметами посуды, мебели, продуктах питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
3. С доступными бытовыми поручениями (обязанностями), связанными с выполнением повседневных дел дома.
4. С доступными бытовыми видами работ: уборка, стирка, чистка одежды.

Обучающиеся получат возможность совершенствоваться:

1. Представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
2. Элементарные правила безопасного использования предметов в быту;
3. Представления о социальных ролях людей;
4. Умение выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома;
5. Умение выполнять доступные бытовые виды работ: уборка, стирка, чистка одежды.

Содержание учебного предмета

Покупки

- 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.

Обращение с кухонным инвентарем

- 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. Назначение кухонной мебели. Стол и стулья. Мытье кухонного стола.
- 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

Приготовление пищи

- Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.

- Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата.
- Обработка овощей. Резание овощей ножом.
- Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола.
- Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.
- Сервировка стола для чая. Виды чая. Способы заваривания чая.
- Холодные напитки. Морс. Виды морсов. Способы приготовления морсов. Правила хранения холодных напитков.

Уход за вещами

- Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. •
Отмеривание необходимого количества моющего средства.
- Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.
- Сортировка белья перед стиркой. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима.
- Глажение утюгом. Различение составных частей утюга.
- Соблюдение последовательности действий при глажении белья.
- Глажение кухонной салфетки.

Уборка помещения

- Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.
- Вытирание поверхности мебели.
- 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.
- Соблюдение последовательности действий при мытье пола.
- Мытье стекла. Мытье зеркала.
- Уборка территории
- Уборка бытового мусора.
- Подметание территории.
- Сгребание травы и листьев.
- Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.
- Уход за уборочным инвентарем.

Тематическое планирование учебного предмета

Раздел	Тема урока	Основные виды учебной деятельности обучающихся
<i>Раздел I. Покупки (21 час)</i>	1. «Я иду в магазин». (Виды магазинов).	<ul style="list-style-type: none"> – Наблюдение за действиями учителя. – Практические упражнения. – Дидактическая игра. – Работа с картинками.
	2. «Я иду в магазин». (Виды магазинов).	
	3.Продуктовый магазин. Отделы магазина.	
	4.Продуктовый магазин. Отделы магазина.	
	5.Выбор продуктов. Срок годности продуктов.	
	6.Выбор продуктов. Срок годности продуктов.	
	7.Выбор продуктов. Срок годности продуктов.	
	8.Выбор продуктов. Срок годности продуктов.	
	9.Раскладывание продуктов в места хранения.	
	10.Раскладывание продуктов в места хранения.	
	11.Раскладывание продуктов в места хранения.	
	12.Знакомство со списком запланированных для покупки продуктов.	
	13.Знакомство со списком запланированных для покупки продуктов.	
	14.Знакомство со списком запланированных для покупки продуктов.	
	15.Молочные продукты. Хлебобулочные изделия.	
	16.Молочные продукты. Хлебобулочные изделия.	
	17.Взвешивание товаров. Оплата покупки.	
	18.Взвешивание товаров. Оплата	

	покупки.	
	19.Взвешивание товаров. Оплата покупки.	
	20.Места хранения покупок.	
	21.Места хранения покупок.	
<i>Раздел II. Обращение с кухонным инвентарем (29 часов)</i>	22.Кухня. Правила уборки на кухне.	<ul style="list-style-type: none"> – Слушание объяснений учителя. – Наблюдение за действиями учителя. – Практические упражнения. – Дидактическая игра. – Загадки. – Работа с картинками.
	23.Кухня. Правила уборки на кухне.	
	24.Кухня. Правила уборки на кухне.	
	25.Узнавание /различение кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, дуршлаг, половник и др.).	
	26.Узнавание /различение кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, дуршлаг, половник и др.).	
	27.Узнавание /различение кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, дуршлаг, половник и др.).	
	28.Кухонные приборы. Ложки и вилки. Правила мытья кухонных приборов. Мытье ложек и вилок.	
	29.Кухонные приборы. Ложки и вилки. Правила мытья кухонных приборов. Мытье ложек и вилок.	
	30.Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи посуды.	
	31.Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	
	32.Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	
	33.Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	
	34.Замачивание посуды. Протирание посуды губкой.	

	35.Замачивание посуды. Протираание посуды губкой.	
	36.Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	
	37.Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	
	38.Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	
	39.Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	
	40.Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	
	41.Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировкестола.	
	42.Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировкестола.	
	43.Знакомство с бытовыми приборами (плита, холодильник).	
	44.Знакомство с бытовыми приборами (плита, холодильник).	
	45.Знакомство с бытовыми приборами (плита, холодильник).	
	46.Техника безопасности при работе с плитой.	
	47.Техника безопасности при работе с плитой.	
	48.Техника безопасности при работе с плитой.	
	49.Холодильник. Назначение холодильника. Правила ухода за холодильником.	
	50.Холодильник. Назначение холодильника. Правила ухода за холодильником.	
Раздел III. Приготовление пищи (21)	51.Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	<ul style="list-style-type: none"> – Слушание объяснений учителя. – Наблюдение за действиями учителя. – Практические упражнения.
	52.Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	
	53.Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	

54.Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	<ul style="list-style-type: none"> – Дидактическая игра. – Загадки. – Работа с картинками.
55.Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата.	
56.Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата.	
57.Обработка овощей. Мытье продуктов. Чистка овощей.	
58.Обработка овощей. Мытье продуктов. Чистка овощей.	
59.Обработка овощей. Мытье продуктов. Чистка овощей.	
60.Натираание продуктов на терке.	
61.Натираание продуктов на терке.	
62.Натираание продуктов на терке.	
63.Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола.Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	
64.Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола.Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	
65.Сервировка стола для чая. Виды чая. Способы заваривания чая.	
66.Сервировка стола для чая. Виды чая. Способы заваривания чая.	
67.Холодные напитки. Морс. Виды морсов. Способы приготовления морсов.	
68.Холодные напитки. Морс. Виды морсов. Способы приготовления морсов.	
69.Холодные напитки. Морс. Виды морсов. Способы приготовления морсов.	
70.Правила хранения холодных напитков.	

	71.Правила хранения холодных напитков.	
<i>Раздел IV. Уход за вещами (42 часа)</i>	72.Ручная стирка. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	<ul style="list-style-type: none"> – Беседа по картинкам. – Слушание объяснений учителя. – Наблюдение за действиями учителя. – Практические работы
	73.Ручная стирка. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	
	74.Ручная стирка. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	
	75.Ручная стирка. наполнение емкости.	
	76.Ручная стирка, выбор моющего средства.	
	77.Ручная стирка, определение количества моющего средства.	
	78.Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.	
	79.Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.	
	80.Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.	
	81.Сортировка белья перед стиркой.	
	82.Сортировка белья перед стиркой.	
	83.Сортировка белья перед стиркой.	
	84.Закладывание и вынимание белья из машины.	
	85.Закладывание и вынимание белья из машины.	
	86.Закладывание и вынимание белья из машины.	
	87.Закладывание и вынимание белья из машины.	
	88.Установка программы и температурного режима.	
	89.Глажение утюгом. Различение составных частей	

утюга.	
90.Глажение утюгом. Различение составных частей утюга.	
91.Глажение утюгом. Различение составных частей утюга.	
92.Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	
93.Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	
94.Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	
95.Глажение кухонного полотенца.	
96.Чистка одежды.	
97.Чистка одежды.	
98.Правила чистки одежды с помощью щётки.	
99.Знакомство с составными частями утюга: подошва утюга, шнур.	
100.Знакомство с составными частями утюга: подошва утюга, шнур.	
101.Знакомство с составными частями утюга: клавиша пульверизатора.	
102.Знакомство с составными частями утюга: клавиша пульверизатора.	
103.Уход за обувью.	
104.Уход за обувью.	
105.Протирание обуви влажной тряпкой.	
106.Протирание обуви влажной тряпкой.	
107.Протирание обуви сухой Тряпкой.	
108.Протирание обуви сухой Тряпкой.	

	109.Просушивание обуви.	
	110.Просушивание обуви.	
	111.Удаление пыли и налипшей грязи с кожаной обуви.	
	112.Удаление пыли и налипшей грязи с кожаной обуви.	
	113.Мытье обуви.	
<i>Раздел V. Уборка помещения (34 часа)</i>	114.Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	<ul style="list-style-type: none"> – Рассматривание иллюстраций. – Слушание объяснений учителя. – Наблюдение за действиями учителя. – Практические работы
	115.Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	
	116.Вытирание поверхности мебели.	
	117.Вытирание поверхности мебели.	
	118.Вытирание поверхности мебели.	
	119.Знакомство с пылесосом.	
	120.Знакомство с пылесосом.	
	121.Знакомство с пылесосом.	
	122.Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой.	
	123.Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой.	
	124.Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой.	
	125.Добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки.	
	126.Добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки.	
	127.Добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки.	
128.Добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание		

	тряпки.	
	129.Мытье пола, выливание использованной воды.	
	130.Мытье пола, выливание использованной воды.	
	131.Мытье пола, выливание использованной воды.	
	132.Мытье пола, выливание использованной воды.	
	133.Мытье пола, выливание использованной воды.	
	134.Просушивание мокрых тряпок.	
	135.Различение основных частей пылесоса.	
	136.Различение основных частей пылесоса.	
	137.Различение основных частей пылесоса.	
	138.Различение основных частей пылесоса.	
	139.Подготовка пылесоса к работе.	
	140.Подготовка пылесоса к работе.	
	141.Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	
	142.Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	
	143.Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	
	144.Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	
	145.Мытье стекла. Мытье зеркала	
	146.Мытье стекла. Мытье зеркала	
	147.Мытье стекла. Мытье зеркала	
Раздел VI. Уборка	148.Уборка бытового мусора.	<ul style="list-style-type: none"> – Слушание объяснений учителя. – Практические работы.
	149.Уборка бытового мусора.	
	150.Уборка бытового мусора.	
	151.Подметание территории.	

152.Подметание территории.	
153.Подметание территории.	
154.Сгребание травы и листьев.	
155.Сгребание травы и листьев.	
156.Сгребание травы и листьев.	
157.Сгребание травы и листьев.	
158.Сгребание травы и листьев.	
159.Сбор сухих листьев в мусорный пакет.	
160.Сбор сухих листьев в мусорный пакет.	
161.Сбор сухих листьев в мусорный пакет.	
162.Сбор сухих листьев в мусорный пакет.	
163.Сбор сухих листьев в мусорный пакет.	
164.Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	
165.Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	
166.Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	
167.Уход за уборочным инвентарем.	
168.Уход за уборочным инвентарем.	
169.Уход за уборочным инвентарем.	
170.Уход за уборочным инвентарем.	
Всего	170 часов

Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности учебного предмета

Предметная область	Предмет	Список
«Окружающий мир»	«Домоводство»	<p>Дидактические пособия: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, уборочного инвентаря; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, одежды.</p> <p>Оборудование: кухонная детская мебель, кухонная детская посуда (кастрюли, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), тазики, уборочный инвентарь (тjäпки, грабли), лейки, лопаты.</p>