

Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа № 33 г. Братска»

РАССМОТРЕНО
на заседании МО
протокол № 1 от 28.08.2024 г.



СОГЛАСОВАНО
зам. директора по УВР
С.В. Куклина. 

УТВЕРЖДАЮ
директор ГОКУ СКШ № 33 г. Братска
А.В. Иванов 

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

«Домоводство»

для 3 - 12 классов

АООП вариант 2

(срок освоения 10 лет)

Разработали: состав группы МО

Оглавление

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	2
2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	9

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

1. Адаптированная основная образовательная программа (вариант 2) общего образования детей с интеллектуальными нарушениями ГОКУ СКШ № 33 г. Братска (утверждена приказом директора ГОКУ СКШ № 33 г. Братска от 01.09.2023 приказ № 271)
2. Учебный план ГОКУ СКШ № 33 г. Братска.
3. Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ в ГОКУ СКШ № 33 г. Братска

В процессе освоения данной программы у детей с интеллектуальными нарушениями, обучающихся по АООП вариант 2, постепенно накапливается практический опыт, происходит формирование операционно-технических умений.

Цель: повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности

Основные задачи:

- формировать умения обращаться с кухонным инвентарем и электроприборами;
- освоить действия по приготовлению пищи, осуществлению покупок;
- овладеть приёмами уборки помещения и территории, уходу за вещами;
- повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно - бытовой деятельности.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов	Содержание учебного предмета
«Покупки»	<ul style="list-style-type: none"> • планирование покупки (покупка: продуктов, бытовой химии, бытового прибора, посуды); • выбор места совершения покупок (выбор магазина - промтоварный, продовольственный); • ориентация в расположении отделов магазина, кассы (вход, нахождение нужного отдела в магазине, нахождение кассы, выход); • нахождение нужного товара в магазине; • соблюдение последовательности действий при взвешивании товара (положить товар в пакет, завязать пакет, взвесить на весах, положить в корзину); • 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, предъявления карты скидок кассиру); • раскладывание продуктов в места хранения (технологическое оборудование - холодильник, специальная упаковочная тара – контейнер и т. д.); • складывание покупок в сумку (умение упаковать товар, сложить в сумку);
«Обращение с кухонным инвентарем»	<ul style="list-style-type: none"> • обращение с посудой; • различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож); • различение предметов посуды 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); • обращение с бытовыми приборами; • различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник); • знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором;

	<ul style="list-style-type: none"> • 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). • соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды; • хранение посуды (сушилки, подставки, органайзеры для хранения посуды); • выбор посуды и столовых приборов, соответствующие блюду, ситуации; • пользование бытовыми приборами (виды бытовых приборов, правила пользования бытовыми приборами); • мытье бытовых приборов; • хранение бытовых приборов. • различение чистой и грязной посуды; • очищение остатков пищи с посуды, замачивание посуды; • протирание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды (очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намывливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка);
«Приготовление пищи»	<ul style="list-style-type: none"> • формирование представления о молочных продуктах (узнавание, название, использование, хранение): молоко, кефир, сметана, йогурт, сыр, творог и т. д.; • формирование представления о мясных продуктах (узнавание, название, использование, хранение): свинина, говядина, курица и т. д.; • формирование представления о рыбных продуктах (узнавание, название, использование, хранение): окунь, щука, карась, сельдь, камбала, минтай и т. д.; • формирование представления о мучных изделиях (узнавание, название, использование, хранение): хлеб, батон, пирог, пирожок, пицца, ватрушка, блины и т. д.; • формирование представления о крупах и бобовых (узнавание, название, использование, хранение): рис, гречка, манка, пшено, горох, фасоль, бобы и т. д.; • формирование представления о макаронных изделиях (узнавание, название, использование, хранение): спагетти, вермишель и т. д.; • формирование представления о кондитерских изделиях (узнавание, название, использование, хранение): торты, вафли, печенье, пряники, пирожные и т. д.;

- формирование представления о овощах, фруктах и ягодах (узнавание, называние, использование, хранение) овощи: морковь, свекла, картофель, томат, огурец; зелень; фрукты - яблоки, груши, слива; ягоды: малина, смородина, крыжовник и т.д.;
- соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи (тб при приготовлении пищи);
- выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда;
- выбор кухонного инвентаря, необходимого для приготовления блюда (разделочная доска, нож, кастрюля, тарелка и т.д.);
- обработка продуктов различными способами (механическая обработка – сортировка, мытье, очистка, промывание, нарезка, тепловая обработка- варка, припускание, жаренье, пассирование);
- чистка и резание овощей ножом;
- нарезание продуктов кубиками, кольцами, полукольцами;
- натирание продуктов на терке;
- раскатывание теста;
- перемешивание продуктов ложкой, венчиком, миксером, блендером;
- соблюдение последовательности 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, переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта;
- соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабрикатов: 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, постановку 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);

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 продукта; • 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; • заваривание чая; • формирование представлений о сервировке стола ежедневной и праздничной; • правила пользования вилок и ножом; • правила поведения за столом.
«Уход за вещами»	<ul style="list-style-type: none"> • знакомство с названиями одежды: уличной, школьной, домашней; • смена одежды по сезону (зимняя, летняя, осенняя, весенняя) • знакомство с ярлыками на одежде; • сортировка белья для стирки (по цвету, по составу белья, по степени и природы загрязнения); • определение необходимости стирки (по степени загрязнения белья); • ручная стирка (носовой платок, носки, полотенце, рубашка, приемы стирки, таз применяемый для стирки белья, правила применения мыла и стирального порошка), • 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: заполнение емкости водой, выбор моющего средства, замачивание белья, застирывание белья. Полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку; • машинная стирка (знакомство со стиральной машиной, режимы работы, тб при работе со стиральной

	<p>машиной, выбор порошка);</p> <ul style="list-style-type: none"> • различие 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, хлопчатобумажное 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; • сушка постиранных вещей (раскладная сушилка, правила сушки для разных типов ткани); • глажка белья и одежды утюгом (знакомство с утюгом, режимы работы утюга, тб при работе с утюгом); • различие составных частей утюга (подошва утюга, шнур утюга, регулятор температуры, клавиша пульверизатора); • соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, установление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывания белья; • складывание белья и одежды (полотенце, футболка, кофта, брюки и т.д.); • вешивание одежды на «плечики» (футболка, рубашка, брюки, платье, и т.д.); • чистка одежды; • складывание зимних/летних вещей на хранение (куртка, пальто, шуба, платье, и т.д.) ; • знакомство с названиями обуви: уличной, школьной, домашней; • смена обуви по сезону (зимняя, летняя, осенняя, весенняя) • знакомство с видами обуви: кожаной, резиновой, текстильной- название, классификация; • определение необходимости чистки (мытья) обуви (по сезону, по виду обуви); • соблюдение последовательности действий при мытье/чистке обуви (очистить или помыть обувь влажной тряпкой, предварительно просушить обувь, нанесение крема для обуви, чистка щеткой); • сушка обуви (правила сушки обуви по виду обуви- кожаной, резиновой, текстильной); • хранение принадлежностей для чистки одежды и обуви (щетка, тряпка, органайзер для обуви, плечики).
«Уборка помещений и	<ul style="list-style-type: none"> • выполнение уборки мебели (ежедневная, периодическая, генеральная уборка, сухая и влажная уборка); • уборка с поверхности стола остатков еды и мусора;

территории»	<ul style="list-style-type: none"> • вытирание поверхности мебели; • соблюдение последовательности действий при мытье поверхности 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; • выполнение уборки пола (подметать, мыть, пылесосить); • 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, мытьё пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. • выполнение уборки стеклянных и зеркальных поверхностей; • мытьё 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; • выполнение мелкого ремонта; • выполнение уборки территории: убирать бытовой мусор, подметать территорию, сгребать траву и листья, убирать снег; • уборка бытового мусора; • подметание территории; • сгребание травы и листьев; • уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.
-------------	---

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• уход за уборочным инвентарём (очистка от грязи, хранение). |
|--|--|

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В соответствии с требованиями ФГОС к ФАООП УО (вариант 2) 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.

Предметные результаты
<ul style="list-style-type: none">• 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, др.• Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.• Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.• Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

