

Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Удмуртской Республики «Школа № 75»

Рассмотрена на заседании МО учителей
классов для учащихся с ГУО
ГКОУ УР «Школа № 75»
Протокол от 30.05.23 г. № 2

Принята на заседании педагогического
совета ГКОУ УР «Школа № 75»
Протокол от 31.05.2023 г. № 5

Утверждена
Приказом ГКОУ УР «Школа № 75»
от 07.06.2023 г. № 155/01 – 03

**Рабочая программа
учебного предмета
«Домоводство»**

(вариант 2)
обучающихся с нарушениями
опорно-двигательного аппарата

5 класс

Домоводство 5 класс

1. Пояснительная записка.

Рабочая программа адресована обучающимся с нарушениями опорно-двигательного аппарата с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), в структуре с тяжелыми множественными нарушениями развития (вариант 2).

Задачи изучения предмета «Домоводство»:

- формирование умений обращаться с инвентарем;
- формирование умений выполнять доступные поручения, связанные с уборкой помещений, с уходом за вещами, включение в процесс сервировки и уборке столов, умений связанных с покупками основных продуктов питания;
- воспитание уважительного отношения к трудовой деятельности

2. Общая характеристика учебного предмета.

Специфика обучения заключается в его тесной взаимосвязи со всеми учебными предметами, особенно с предметами человек, речь и альтернативная коммуникация. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Владение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Занятия по домоводству направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего развития учащихся. Беседа на занятиях по домоводству является одним из основных методов обучения и применяется в сочетании с различными практическими работами.

При обучении по данной программе так же применяются следующие специфические методы: моделирование реальных ситуаций с элементами игры – чаще используются на этапе закрепления пройденного материала. Для формирования навыков общения; используются наглядные средства обучения, демонстрация учебных фильмов, особенно, если изучаемые объекты невозможно наблюдать непосредственно.

Структура и содержание программы построена с учетом особенностей познавательной деятельности обучающихся. Концентрическое расположение материала, когда одна и та же тема изучается несколько лет, создает условие для постепенного (поэтапного) наращивания сведений по теме, для постоянного повторения и углубления пройденного и отработка необходимых умений.

Для достижения поставленных задач, используются следующие **методы обучения**:

- наглядные;
- словесные;
- практические.
- игровые.

Формы организации учебной деятельности:

- групповые;
- коллективные;
- индивидуальное.

Используемые **средства обучения**:

- вербальные;
- визуальные;
- технические.

3. Описание места учебного предмета.

Программа рассчитана на 170 часов в год (5 часов в неделю).

4. Личностные и предметные результаты.

Личностные результаты.

№	Критерии	Индикаторы
1	Основы персональной идентичности, осознание принадлежности к определенному полу, осознания себя как «Я»	Идентифицирует по внешним признакам пол человека.
2	Формирование уважительного отношения к окружающим.	Выражает поведением, мимикой, жестами, речью уважительное отношение к взрослым и сверстникам в условиях дома, в других социально-культурных учреждениях. Использование в речи слов этикета
3	Освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирования личностного смысла учения.	Наличие представлений о домашних обязанностях. Наличие представлений о школьных обязанностях. Владение навыком культуры обращения Ежедневное использование и аккуратное отношение к школьной форме. Правильное использование и аккуратное отношение к школьной атрибутике (дневник, учебник, тетрадь)
4	Развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей	Активное участие в общешкольных мероприятиях
5	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.	Активен на занятиях адаптивной физкультуры, с удовольствием выходит на прогулки и любит играть в подвижные игры на воздухе. Активное участие в спортивно-оздоровительных мероприятиях школы-интерната Проявление бережного отношения к результатам своего или чужого труда

Предметные результаты

	Возможные результаты
Знать	<ul style="list-style-type: none">- строение пришкольного участка: деревья, кусты, клумба;- виды работ на пришкольном участке в разное время года: подметание дорожек, сгребание листвы, уборка снега, полив клумб из лейки;- виды хозяйственного инвентаря для работы на пришкольном участке;- виды рабочей одежды для работы на участке;- правила безопасной работы хозяйственным инвентарем;- правила безопасной работы на пришкольном участке;

	<ul style="list-style-type: none"> - предметы и средства для ежедневной чистки вещей и для ручной стирки; - алгоритм стирки носков; - приспособления и средства для чистки обуви; - алгоритм мытья обуви; - алгоритм сушки обуви; - приспособления для ежедневной уборки помещений: тряпка, ведро, метла; - алгоритм ежедневной уборки помещений; - посуду (виды посуды: столовая, чайная), столовые приборы; - приспособления и средства для мытья посуды; - алгоритм сервировки стола к чаю; - алгоритм мытья посуды; - понятие магазин, продавец; - виды магазинов: продуктовый, магазин одежды и обуви, бытовой химии; - отделы в продовольственном магазине: мясной, молочный, кондитерский, хлебобулочный, отдел фруктов и овощей; - полезные и вредные продукты питания; - правила гигиены при приготовлении блюд; - алгоритм мытья фруктов и ягод.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подметать дорожки; - сгребать листву; - убирать снег; - набирать в лейку воду; - поливать почву из лейки; - размещать вещи на плечиках, на спинке стула, на полке в шкафу; - чистить вещи сухой и влажной щеткой; - набирать воду в таз для ручной стирки вещей; - выжимать предметы: носки, тряпку; - протирать обувь влажной и сухой тряпкой; - протирать поверхности; - убирать предметы (игрушки, учебные принадлежности, вещи) на места; - классифицировать посуду по видам; - выбирать необходимую посуду и столовые приборы для чая; - накрывать на стол; - мыть за собой чашку и чайную ложку; - классифицировать предметы по магазинам (по видам); - набирать продукты по списку; - классифицировать продукты питания: полезные и вредные; - мыть фрукты и ягоды.

5. Содержание учебного предмета

№ п/п	Название раздела	Содержание раздела	Количество часов
1	Уборка помещений и территории	Пришкольный участок. Виды работ на участке в разное время года. Рабочая одежда для работы на участке. Хозяйственный инвентарь для работы на участке. Правила безопасной работы хозяйственным инвентарем. Правила безопасной работы на пришкольном участке. Инвентарь и принадлежности для уборки	45 часов

		помещений. Уборка класса (убрать вещи, игрушки, учебные принадлежности на места). Уборка бытового мусора (мусорный мешок и ведро). Алгоритм протирания классной доски и школьных парт, стола в столовой.	
2	Уход за вещами.	Ежедневный уход за одеждой и обувью. Чистка одежды ухой и влажной щетки. Размещение одежды на спинке стула, на полке в шкафу и на плечиках. Приспособления и средства для ручной стирки вещей. Стирка носков. Приспособления для ухода за обувью. Мытье и сушка обуви.	59 часов
3	Обращение с кухонным инвентарем.	Посуда, столовые приборы. Накрывание на стол (выбор посуды и столовых приборов). Сервировка стола. Приспособления и средства для мытья посуды (губка, полотенце, моющее средство). Правила техники безопасности при использовании моющих средств. Мытье чашки. Мытье чайной ложки.	26 часов
4	Покупки.	Магазин (продавец). Виды магазинов: продуктовый, магазин одежды и обуви, бытовой химии. Отделы в продовольственном магазине (мясной, молочный, кондитерский, хлебобулочный, фрукты и овощи). Составление списка продуктов. Алгоритм составления списка продуктов. Раскладывание покупок после магазина.	25 часов
5	Приготовление пищи.	Полезные и вредные продукты питания. Правила гигиены при приготовлении блюда. Продукты, необходимые для приготовления компота (ягоды, фрукты). Алгоритм мыть продуктов. Мытье фруктов и ягод.	15 часов
Итого			170 часов

6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.

№ п/п	Название раздела	Тема урока	Основные виды учебной деятельности
1.	Обращение с кухонным инвентарем	1.Посуда (чайная).	Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом.
		2. Посуда (для сервировки стола).	
		3.Посуда (для приготовления пищи).	
		4. Правила хранения посуды.	
		5. Обобщающий урок: «Виды посуды»	
		6. Накрывание стола скатертью.	
		7. Расставление посуды.	
		8. Раскладывание столовых приборов.	
		9. Раскладывание салфеток.	

		<p>10. Обобщающий урок: «Сервировка стола».</p> <p>11. Приспособления и средства для мытья посуды (губка, полотенце).</p> <p>12. Приспособления и средства для мытья посуды (моющее средство)</p> <p>13. Назначение приспособлений для мытья посуды.</p> <p>14. Назначение средств для мытья посуды.</p> <p>15. Обобщающий урок: «Приспособления и средства для мытья посуды».</p> <p>16. Мытье посуды.</p> <p>17. Алгоритм мытья чашки и ложки (протираание посуды губкой).</p> <p>18. Протираание посуды губкой.</p> <p>19. Алгоритм мытья чашки и ложки (ополаскивание посуды).</p> <p>20. Ополаскивание посуды.</p> <p>21. Алгоритм мытья чашки и ложки (сушка посуды).</p> <p>22. Сушка посуды.</p> <p>23. Мытье чашки.</p> <p>25. Мытье чашек и ложек.</p> <p>26. Обобщающий урок: «Посуда».</p>	<p>Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.</p>
2.	Уборка помещения и территории	<p>1. Пришкольный участок.</p> <p>2. Рабочая одежда для работы на пришкольном участке осенью.</p> <p>3. Инвентарь для работы на пришкольном участке осенью.</p> <p>4. Рабочая одежда и инвентарь для работы на участке осенью.</p> <p>5. Правила техники безопасности на пришкольном участке осенью.</p> <p>6. Подметание дорожек.</p> <p>7. Стребание сухой листвы.</p> <p>8. Уборка бытового мусора</p> <p>9. Правила хранения хозяйственного инвентаря.</p> <p>10. Обобщающий урок: «Работа на пришкольном участке осенью».</p> <p>11. Уборка помещений.</p> <p>12. Ежедневная уборка в квартире (убрать вещи, игрушки, школьные принадлежности).</p> <p>13. Ежедневная уборка в квартире (уборка бытового мусора).</p> <p>14. Ежедневная уборка в классе (убрать вещи, игрушки, школьные принадлежности).</p>	<p>Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом. Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.</p>

		15. Ежедневная уборка в классе (уборка бытового мусора).	
		16. Инвентарь для уборки помещения.	
		17. Принадлежности для уборки помещения.	
		18. Правила пользования инвентарем и принадлежностями.	
		19. Хранение инвентаря для уборки помещений.	
		20. Обобщающий урок: «Принадлежности и инвентарь для уборки».	
		21. Алгоритм протирания парт.	
		22. Протирание парт.	
		23. Алгоритм протирания доски.	
		24. Протирание доски.	
		25. Обобщающий урок: «Протирание поверхностей в классе».	
		26. Уборка с поверхности стола посуды.	
		27. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	
		28. Протирание стола в столовой.	
		29. Обобщающий урок: «Дежурство в столовой».	
		30. Обобщающий урок: «Ежедневная уборка».	
		31. Виды работ на пришкольном участке зимой.	
		32. Инвентарь для работы на пришкольном участке зимой.	
		33. Правила хранения инвентаря.	
		34. Алгоритм уборки снега.	
		35. Обобщающий урок «Работа на пришкольном участке зимой».	
		36. Виды работ на пришкольном участке весной.	
		37. Правила техники безопасности на пришкольном участке весной.	
		38. Клумба.	
		39. Виды ухода за клумбой.	
		40. Алгоритм поливания клумб.	
		41. Наполнение лейки водой.	
		42. Полив клумб.	
		43. Алгоритм уборки бытового мусора.	
		44. Уборка бытового мусора.	
		45. Обобщающий урок: «Уход за клумбами».	
3.	Уход за вещами	1. Уход за одеждой.	Слушание объяснений учителя. Наблюдение
		2. Ежедневный уход за школьной	

	одеждой.	за демонстрациями учителя. Систематизация учебного материала. Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.
	3. Предметы по уходу за одеждой	
	4. Средства по уходу за одеждой.	
	5. Обобщающий урок: «Предметы и средства по уходу за одеждой».	
	6. Алгоритм складывания вещей в шкаф на полку.	
	7. Складывание вещей в шкаф на полку.	
	8. Алгоритм складывания вещей в шкаф на плечики.	
	9. Складывание вещей в шкаф.	
	10. Обобщающий урок: «Складывание вещей в шкаф».	
	11. Уход за обувью.	
	12. Ежедневный уход за обувью.	
	13. Предметы по уходу за обувью.	
	14. Средства по уходу за обувью.	
	15. Обобщающий урок: «Предмет и средства по уходу за обувью».	
	16. Предметы для мытья обуви.	
	17. Средства для мытья обуви.	
	18. Алгоритм мытья обуви после прогулки.	
	19. Мытье обуви после прогулки.	
	20. Обобщающий урок: «Мытье обуви».	
	21. Приспособления для сушки обуви.	
	22. Средства для сушки обуви.	
	23. Алгоритм сушки обуви.	
	24. Сушка обуви после прогулки.	
	25. Обобщающий урок: «Сушка обуви».	
	26. Обобщающий урок: «Уход за обувью».	
	27. Ежедневный уход за одеждой.	
	28. Ежедневный уход за обувью.	
	29. Ежедневный уход за обувью и одеждой.	
	30. Обобщающий урок: «Ежедневный уход за одеждой и обувью».	
	31. Уход за одеждой.	
	32. Приспособления для ухода за одеждой.	
	33. Средства для ухода за одеждой.	
	34. Ежедневный уход за одеждой.	
	35. Складывание вещей в шкаф.	
	36. Ручная стирка.	
	37. Приспособления для ручной стирки вещей.	

		<p>38. Средства для ручной стирки вещей.</p> <p>39. Алгоритм ручной стирки.</p> <p>40. Наполнение емкости водой.</p> <p>41. Выбор моющего средства.</p> <p>42. Отмеривание необходимого количества моющего средства.</p> <p>43. Замачивание белья.</p> <p>44. Застирывание белья.</p> <p>45. Полоскание белья.</p> <p>46. Выжимание белья.</p> <p>47. Вывешивание белья на просушку.</p> <p>48. Алгоритм стирки носков.</p> <p>49. Стирка носков.</p> <p>50. Обобщающий урок: «Стирка носков».</p> <p>51. Алгоритм стирки носового платка.</p> <p>52. Стирка носового платка.</p> <p>53. Обобщающий урок: «Стирка носового платка».</p> <p>54. Алгоритм стирки кухонного полотенца.</p> <p>55. Стирка кухонного полотенца.</p> <p>56. Обобщающий урок: «Стирка кухонного полотенца».</p> <p>57. Обобщающий урок: «Ручная стирка вещей».</p> <p>58. Обобщающий урок: «Приспособления и средства для ручной стирки вещей».</p> <p>59. Обобщающий урок: «Уход за вещами».</p>	
4.	Покупки	<p>1. Виды магазинов.</p> <p>2. Магазин бытовой химии.</p> <p>3. Магазин одежды и обуви.</p> <p>4. Продовольственный магазин.</p> <p>5. Отделы в продовольственном магазине (мясной).</p> <p>6. Продукты в мясном отделе.</p> <p>7. Отделы в продовольственном магазине (молочный).</p> <p>8. Продукты в молочном отделе.</p> <p>9. Отделы в продовольственном магазине (овощи и фрукты).</p> <p>10. Продукты в отделе фруктов и овощей.</p> <p>11. Отделы в продовольственном магазине (хлебобулочный).</p> <p>12. Продукты в хлебобулочном отделе.</p> <p>13. Отделы в продовольственном магазине (кондитерский).</p>	<p>Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом. Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.</p>

		14. Продукты в кондитерском отделе.	
		15. Обобщающий урок: «Отделы в продовольственном магазине».	
		16. Покупки.	
		17. Планирование покупки.	
		18. Список продуктов питания.	
		19. Алгоритм составления списка покупок.	
		20. Выбор места совершения покупок.	
		21. Ориентация в расположении отделов в магазине.	
		22. Раскладывание продуктов в места хранения.	
		23. Раскладывание продуктов в холодильник.	
		24. Обобщающий урок: «Покупки».	
		25. Обобщающий урок: «Магазин».	

5.	Приготовление пищи	1. Продукты питания.	Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом. Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.
		2. Полезные продукты питания.	
		3. Вредные продукты питания.	
		4. Режим питания.	
		5. Обобщающий урок: «Продукты питания».	
		6. Фрукты и ягоды.	
		7. Значение фруктов и ягод в питании человека.	
		8. Алгоритм мытья фруктов и ягод.	
		9. Мытье фруктов и ягод.	
		10. Обобщающий урок: «Мытье фруктов и ягод».	
		11. Напитки.	
		12. напитки из фруктов (компот).	
		13. Напитки из ягод (морс).	
		14. Обобщающий урок: «Напитки».	
		15. Обобщающий урок: «Продукты питания»	

7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности.

Учебники	Методические и учебные пособия	Дидактический материал	Электронные пособия	Другое
	<p>Забрамная С. Д., Исаева Т. Н. Изучаем обучая. Рекомендации по изучению детей с тяжелой умственной отсталостью. — М.: Институт общегуманитарных исследований, В. Секачев, 2002</p> <p>Адаптированная программа для экспериментальных классов для глубоко умственно отсталых детей специальных (коррекционных) общеобразовательных школ для умственно отсталых детей (вспомогательных школ VIII вида № 186 г. Москвы и № 14 г. Орла). Программа утверждена зам. Министра просвещения РСФСР И. М. Косоножкиным 30 мая в 1983г.</p>	<p>Изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; Альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья.</p> <p>Видеоматериалы, презентации, мультипликационные фильмы</p>	<p>Учительский портал http://www.uchportal.ru</p> <p>Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru</p> <p>Портал «Мой университет»/ Факультет коррекционной педагогики http://moi-sat.ru</p> <p>Фестиваль педагогических идей "Открытый урок» http://festival.1september</p> <p>Сеть творческих учителей http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=5025&tmpl=com</p> <p>Детские электронные презентации http://viki.rdf.ru/cat/prazdniki/</p>	

