

Приложение к АООП НОО для детей с УО (ИН) вариант 2
МОУ Казачинская СОШ
Муниципальное общеобразовательное учреждение
Казачинская средняя общеобразовательная школа

Утверждена
приказом директора МОУ Казачинская СОШ
№162/2 от 31.08.2019г.

Адаптированная
рабочая программа учебного предмета «Домоводство»
начального общего образования для обучающихся с УО (ИН) вариант 2
4 класс

1. Пояснительная записка

Настоящая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и на основе нормативно – правовых документов:

1. Приказ министерства образования Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. № 1599 – п. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).
2. Адаптированная основная общеобразовательная программа начального общего образования обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) МОУ Казачинская СОШ для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
3. Учебный план МОУ Казачинская СОШ для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Цель программы - формирование у учащихся знаний, которые помогут им в самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

Для реализации цели были поставлены следующие задачи:

- Развитие интереса к предмету «Домоводство».
- Формирование умений пользоваться инструментами.
- Научить детей правилам ведения домашнего хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием.
- Заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем окружении.
- Развитие познавательной деятельности и личностной сферы учащихся.

2. Общая характеристика.

Программа по «Домоводству» включает шесть разделов:

- «Покупки»,
- «Кухонный инвентарь»,
- «Приготовление пищи»,
- «Уход за вещами»,
- «Уборка помещения»,
- «Уборка территории».

Во время урока необходимо вызывать у ребенка положительную эмоциональную реакцию, поддерживать и стимулировать его старания, развивать самостоятельность. Ребенок обучается бережному отношению к продуктам питания, к одежде и обуви. Правильно выбирать инструменты и принадлежности для той или иной работы

3. Описание места учебного предмета.

Учебный предмет «Домоводство» интегрируется с различными учебными предметами и направлениями коррекционной работы и входит в образовательную область. Является частью учебного плана. Количество часов: в неделю -3 ч, в год -105 ч.

4. Описание ценностных ориентиров учебного предмета

Ценностные ориентиры начального общего образования примерной адаптированной основной общеобразовательной программы для детей, имеющих, помимо глухоты, умеренную, тяжелую или глубокую умственную отсталость (интеллектуальные нарушения), тяжелые множественные нарушения развития (вариант 2) в соответствии с ФГОС НОО обучающихся с ОВЗ, конкретизируют личностный, социальный и государственный заказ системе образования, выраженный в требованиях к результатам

освоения реализации ценностных ориентиров общего образования в единстве процессов обучения и воспитания, познавательного и личностного развития обучающихся на основе формирования общих учебных умений, обобщённых способов действия обеспечивает высокую эффективность решения жизненных задач и возможность саморазвития обучающихся.

Ценность семьи как первой и самой значимой для развития ребёнка социальной и образовательной среды, обеспечивающей преемственность художественно-культурных, этнических традиций народов России от поколения к поколению и тем самым жизнеспособность российского общества.

Ценность труда и творчества как естественного условия человеческой жизни, потребности творческой самореализации, состояния нормального человеческого существования.

Ценность человека как разумного существа, стремящегося к добру и самосовершенствованию, важность и необходимость соблюдения здорового образа жизни в единстве его составляющих: физического, психического и социально-нравственного здоровья.

Ценность добра – направленность человека на развитие и сохранение жизни через сострадание и милосердие как проявление высшей человеческой способности – любви.

Ценность истины – это ценность научного познания как части культуры человечества, разума, понимания сущности бытия, мироздания.
для его духовно-нравственного развития.

5. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета

Личностные:

- 1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
 - 2) формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
 - 3) развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
 - 4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
 - 5) овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
 - 6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
 - 7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
 - 8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, формирование и развитие социально значимых мотивов учебной деятельности;
 - 9) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
 - 10) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
 - 11) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
 - 12) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
 - 13) формирование готовности к самостоятельной жизни.
- самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;
понимание личной ответственности за свои поступки, осознание себя как ученика, заинтересованного обучением, занятиями; - готовность к безопасному и бережному поведению в природе и обществе

Предметные результаты:

Предметными результатами освоения предмета «Домоводство» являются:

- знание и соблюдение правил личной гигиены,
- -соблюдение и выполнение гигиенических требований к жилому помещению;
- -соблюдение правил поведения в общественных местах;
- -соблюдение правил техники безопасности;
- -соблюдение правил дорожного движения;
- -знание видов и назначения одежды и обуви;
- -знание и соблюдение правил ухода за одеждой и обувью;

6. Содержание учебного предмета

Программа представлена следующими разделами:

Покупки.

- Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы,
- нажимание 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 скидочной кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.
- Раскладывание продуктов в места хранения.

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 и др.). 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 и др.). 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.

Приготовление пищи.

- Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.
- Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог,

- сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.
- Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению
- (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина,
- говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание
- (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Узнавание (различение)
- рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы,
- рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления)
- (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.
- Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Узнавание
- (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон,
- пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки
- (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки).
- Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий.
- Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Узнавание
- (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки
- (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение)
- правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение)
- правил хранения кондитерских изделий. Приготовление блюда.
- 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, набиравание 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 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), мытьё 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.

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, протираание обуви влажной тряпкой, протираание 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.

Уборка помещения.

- *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 территории.

- Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

7. Тематическое планирование учебного предмета.

№ п/п	Разделы учебного предмета	Кол-во часов
1	Покупки	16
2	Обращение с кухонным инвентарем	13
3	Приготовление пищи	16
4	Уход за вещами	20
5	Уборка помещения	17
6	Уборка территории	18
	Итого:	105 часов

8. Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство» предусматривает:

Дидактический материал:

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 и др.

Оборудование:

кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь,

электро - вафельница), магнитная доска, уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.