

*Приложение к АООП УО (ИН) вариант 2 (ФГОС)
МКОУ «СОШ № 9 г. Нижнеудинск»*

**Рабочая программа учебного предмета
"Домоводство"
4 класс**

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» разработана на основе требований к планируемым результатам освоения обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 2 АООП МКОУ «СОШ №9 г. Нижнеудинск»

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

Задачи:

- овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой помещений, с уходом за вещами;
- участие в покупке продуктов, в процессе приготовления пищи, в сервировке и уборке столов.

Общая характеристика учебного предмета

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с тяжелыми и множественными нарушениями развития (ТМНР) ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. 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.

Овладение простейшими хозяйственно-бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. В повседневной жизни, участвуя в разных видах деятельности, ребенок нередко попадает в ситуации, требующие от него использования математических знаний. Так, накрывая на стол на трёх человек, нужно поставить три тарелки, три столовых прибора и др.

У большинства обычно развивающихся детей основы математических представлений формируются в естественных ситуациях. Дети с выраженным нарушением интеллекта не могут овладеть элементарными математическими представлениями без специально организованного обучения. Создание ситуаций, в которых дети непроизвольно осваивают доступные для них элементы математики, является основным подходом в обучении.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы. Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

Место учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Домоводство» входит в обязательную часть учебного плана школы- интерната, в одну из образовательных областей - «Окружающий мир». Объём нагрузки обучающихся: 4 класс - 68 часов в год (2 часа в неделю).

Планируемые результаты освоения учебного предмета

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, ожидаемых результатов образования данной категории обучающихся. Основным ожидаемым результатом освоения обучающимися учебного предмета «Домоводство» является развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь максимальной самостоятельности (в соответствии с его психическими и физическими возможностями) в решении повседневных

жизненных задач, включение в жизнь общества через индивидуальное поэтапное и планомерное расширение жизненного опыта и повседневных социальных контактов.

Возможные личностные результаты освоения учебного предмета:

- 1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как "Я";
- 2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 3) формирование социально ориентированного 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 динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 6) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- 7) развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- 8) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 9) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей
- 10) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных
- 11) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Возможные предметные результаты освоения учебного предмета:

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

Формирование базовых учебных действий

1. Подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.
2. Формирование учебного поведения:
 - направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);
 - умение выполнять инструкции педагога;
 - использование по назначению учебных материалов;
 - умение выполнять действия по образцу и по подражанию.
3. Формирование умения выполнять задание:
 - в течение определенного периода времени,
 - от начала до конца,
 - с заданными качественными параметрами.
4. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

Содержание учебного предмета

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, 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.

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

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, 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 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. Мытьё 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 мытьё 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.

Уборка помещения

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытьё 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.

**Тематическое планирование с указанием количества часов,
отводимых на освоение каждой темы
4 класс**

№ п/п	Тема	Кол. час
1	Что изучает домоводство. Вводная беседа.	1
2	Моя квартира. Расположение и назначение комнат.	1
		1
3	Кухня.	1
4	Чистота-залог здоровья. Правила уборки на кухне.	1
5	Моющие средства для кухни. Рассказ «Магазин»	1
6	Один дома. Правила безопасности. Правила безопасности на кухне.	1
		1
7	Правила безопасности на кухне. Моделирование жизненных ситуаций «Осторожно, горячая вода»»	1
8	Правила безопасности на кухне. Моделирование жизненных ситуаций «Осторожно, острые, режущие предметы»	1
9	Правила безопасности на кухне. Моделирование жизненных ситуаций «Как обращаться за помощью взрослым»	1
11-12	Моющие средства для кухни. Лото. Аппликация.	1
		1

13	Практическая работа «Я мою посуду»	1
14	Лото. "Чайная пара"	1
15-16	Кухонные приборы. Ложки и вилки. Правила мытья кухонных приборов.	2
17	Мытье ложек и вилок. Практическая работа.	1
18	Кухонная мебель. Назначение кухонной мебели. Р.К. Мебельный центр.	1
19	Стол и стулья. Стол для кухни.	1
20	Мытье кухонного стола. Практическая работа.	1
21	Стулья для кухни.	1
22	Гигиенический режим, значение ухода за телом.	1
23	Виды белья. Режим смены белья. Рассказ « Химчистки города».	1
24	Правила хранения белья.	1
25	Моющие средства, назначение.	1
26	Условные обозначения моющих средств, их значение.	1
27	Стиральная машина. Условные обозначения. Правила безопасности при работе со стиральной машиной.	1
28	Правила подготовка вещей к стирке.	1
29	Правила замачивания белья.	1
30	Правила стирки белья. Правила сушки белья.	1
31	Стирка носового платка. Практическая работа.	1
32	Правила утюжки белья. Утюжка носового платка. Практическая работа.	1
33	Виды зимней одежды. Назначение зимней одежды.	1
34	Уход за зимней одеждой. Ремонт одежды. Рассказ « Ателье по ремонту одежды».	1
35	Правила пришивания пуговицы. Техника безопасности.	1
36	Виды зимней обуви.	1
37	Назначение зимней обуви.	1
38	Средства для ухода за зимней обувью.	1
39	Инвентарь для уборки снега.	1
40	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	1

	Практическая работа.	
41	Подготовка к приготовлению блюда. Отварные яйца. Р.К. Магазины «Ситно»	1
42	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления яиц. Приготовление отварных яиц всмятку. Приготовление отварных яиц вкрутую.	1
43	Подготовка к приготовлению блюда. Простой бутерброд. Выбор инвентаря, продуктов для приготовления простого бутерброда.	1
		1
44	Приготовление простого бутерброда. Практическая работа.	1
45	Блюда из круп. Каши. Р.К. Школьная столовая.	1
46	Блюда из круп. Гречневая каша. Молочные каши. Манная каша. Лото «Молочные каши»	1
47	Польза каши для здоровья человека.	1
48	Третьи блюда. Компоты. Виды компотов. Консервированный компот. Компот из сухофруктов. Компот из свежих фруктов.	
49	Дидактическая игра «Определи на вкус»	1
50	Правила хранения компотов.	1
51	Польза компотов для здоровья человека.	1
52	Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к обеду. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к обеду.	1
53	Сюжетно-ролевая игра «Накрываем стол к обеду» Р.К. Кулинария «Лакомка»	1
54	Правила уборки посуды после обеда. Практическая работа. Уборка кухни после приготовления обеда.	1
55	Составление кроссворда по теме «Приготовление пищи»	1
56	Дидактическая игра «Что лишнее»	1
57	Работа с деформированным текстом по теме «Здоровое питание» Лото «Продукты питания»	1
58	Виды рынков. Продуктовый рынок. Р.К. Зеленый рынок.	1
59	Отделы продуктового рынка. Правила покупки продуктов на рынке и оплата товара.	1

60	Строительный рынок. Отделы строительного рынка. Правила покупки товаров на строительном рынке и оплата товара.	1
61	Электробытовые приборы. Пылесос. Различение составных частей пылесоса. Правила пользования пылесосом.	1
62	Сюжетно-ролевая игра «Я пользуюсь пылесосом»	1
63	Уборка класса. Последовательность уборки.	1
64	Инвентарь для уборки класса.	1
65	Уборка класса. Мытье школьной мебели. Практическая работа.	1
66	Уборка класса. Мытье пола. Мытье окон. Мытье зеркала. Мытье стен.	1
67	Уборка территории. Сгребание сухой травы. Практическая работа.	1
68	Лото «Уборочный инвентарь»	1

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса.

Список учебно-методической литературы:

1. Программа специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида, 5 - 9 классы под редакцией И.М, Бгажноковой. - Москва, «Просвещение», 2005 год.
2. 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.

Дополнительная литература для учителя

1. Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии. Маллер А,Р., Цикото Г. В., М., Педагогика 1987 -1988г.
2. Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта, Москва, Владос 2007г.
3. Программа обучения и воспитания детей дошкольного возраста с выраженной умственной отсталостью. ЦНИ ЭТИН, 1993г.
4. Обучение, воспитание и трудовая подготовка детей с глубокими нарушениями интеллекта. Маллер А,Р., Цикото Г. В., М., Педагогика 1987 -1988г.

Средства обучения:

1. технические и электронные средства обучения:

- автоматизированное рабочее место учителя с программным обеспечением,
- телевизор, CD/DVD –проигрыватели,
- аудиоманитофон, мультимедиапроектор; экран,
- аудиозаписи , видеозаписи, мультимедийные ресурсы,
- классная доска с набором креплений для картинок, постеров, таблиц, н

- настенная доска с набором приспособлений для крепления картинок.

2. цифровые образовательные ресурсы:

Электронные библиотеки (www.gnpbu.ru);

http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=5025&tmpl=com Сеть творческих учителей

<http://viki.rdf.ru/cat/prazdniki/> Детские электронные презентации

<http://dic.academic.ru> - Словари и энциклопедии on-line.

<http://dictionary.fio.ru> - Педагогический энциклопедический словарь.

<http://www.km.ru> - Портал компании «Кирилл и Мефодий»

<http://www.ug.ru> - Сайт «Учительской газеты».

<http://www.solnyshko.ee> - Детский портал «Солнышко».

3. демонстрационный и раздаточный дидактический материал:

- предметные и сюжетные картинки, фотографии с изображением членов семьи ребенка; пиктограммы и видеозаписи действий, правил поведения
- видеоматериалы, презентации, мультипликационные фильмы,

4. 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.

5. 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, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, б
- бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница),
- ковровиновая, грифельная и магнитная доски,
- уборочный инвентарь (тряпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.