

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №3» г. Сухиничи  
Сухиничского района Калужской области

Принята  
на педагогическом совете.  
Протокол №1 от 29.08.2020 г.



О.Н. Змовскис

Приказ №93-ОД от 31.08.2020 г.

**Рабочая программа по учебному предмету  
«Домоводство»  
3 класс (вариант 2)**

**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 образования обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) МКОУ «Средняя школа №3» г. Сухиничи.

3. Учебный план МКОУ «Средняя школа №3» г. Сухиничи.

**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:

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

**2. Общая характеристика учебного предмета**

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. Место учебного предмета в учебном плане**

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 3-4 классах, в год - 102 ч., всего 204 ч.

**4. 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;

**Планируемые результаты освоения программы по предмету «Домоводство»**

**Минимальный уровень**

- представления о разных группах продуктов питания;
- знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам; понимание их значения для здорового образа жизни человека;
- приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;
- представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдение требований техники безопасности при приготовлении пищи;
- знание отдельных видов одежды и обуви, некоторых правил ухода за ними; соблюдение усвоенных правил в повседневной жизни;
- знание правил личной гигиены и их выполнение под руководством взрослого;
- знание названий торговых организаций, их видов и назначения;
- совершение покупок различных товаров под руководством взрослого;
- знание и соблюдение правил поведения в общественных местах (магазинах, транспорте, музеях, медицинских учреждениях).

**Достаточный уровень**

- знание способов хранения и переработки продуктов питания; составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;
- самостоятельное совершение покупок товаров ежедневного назначения;
- соблюдение правил личной гигиены по уходу за полостью рта, волосами, кожей рук и т.д.;
- соблюдение правила поведения в доме и общественных местах; представления о морально-этических нормах поведения;
- некоторые навыки ведения домашнего хозяйства (уборка дома, стирка белья, мытье посуды и т. п.).

**5. Содержание учебного предмета «Домоводство»**

Личная гигиена	Уход за лицом, руками
Одежда и обувь	Уметь пришивать пуговицу, погладить одежду. Помыть и высушить обувь.
Культура поведения	Знать правила поведения дома, в школе, в общественных местах. Наблюдение за действиями учащихся. Оценка действий учащихся.
Семья	Знать свою фамилию, своих ближайших родственников, знать их родство. Опрос. Текущий контроль за действиями учащихся.
Питание	Различать пищу полезную и вредную, знать назв. овощей. Фруктов. Наблюдение за действиями учащихся. Оценка действий учащихся.
Жилище	Уметь убираться в квартире, утеплять окна. Наблюдение за действиями учащихся. Оценка действий учащихся.
Транспорт	Знать назначение транспортных средств. Уметь определять виды тс. Опрос. Текущий контроль за действиями учащихся.
Торговля	Знать в каких магазинах какой товар можно приобрести

**6. Тематическое планирование по учебному предмету «Домоводство» (вариант 2).**

**Модуль воспитательной программы «Школьный урок»:**

- Праздник «День Знаний» (участие в школьном празднике)
- День народного единства (посещение краеведческого музея в г. Сухиничи)
- Месячник по благоустройству (уборка территории школы)
- Акция «Бумажный БУМ» (сбор макулатуры)
- Беседы об экологической безопасности
- Техническое моделирование
- Всероссийский урок безопасности школьников в сети Интернет (беседа о правилах пользования сотовым телефоном и Интернетом).

**Календарно-тематическое планирование**

№	Тема урока	Кол-во	Основные виды деятельности
---	------------	--------	----------------------------

		часов	
1.	<b>Обращение с кухонным инвентарем</b> Посуда. Виды посуды	1	Учатся распознавать различные виды посуды. Знакомятся с правилами поведения за столом. Узнают разные виды посуды
2.	Виды посуды. Тарелка, стакан, кружка	1	
3.	Виды посуды. Ложка, вилка, нож	1	
4.	Различение посуды для приготовления пищи. Кастрюля, сковородка	1	
5.	Различение посуды для приготовления пищи. Чайник, половник	1	
6.	Различение чистой и грязной посуды	1	
7.	Способы очищения остатков пищи с посуды.	1	
8.	Мытье посуды при помощи щетки	1	
9.	Мытье посуды при помощи губки	1	
10.	Виды средств для мытья посуды	1	
11.	Использование жидких средств для мытья посуды	1	
12.	Использование сыпучих средств для мытья посуды	1	
13.	Соблюдение техники безопасности при использовании средств для мытья посуды.	1	
14.	Ополаскивание посуды	1	
15.	Сушка посуды	1	
16.	Накрывание стола на завтрак	1	
17.	Накрывание стола на обед	1	
18.	Накрывание стола на ужин	1	
19.	Накрывание праздничного стола	1	
20.	Выбор посуды для праздничного стола	1	
21.	Выбор приборов для праздничного стола	1	
22.	Раскладывание посуды и столовых приборов	1	
23.	Выбор продуктов для приготовления блюда	1	
24.	<b>Приготовление пищи</b> Выбор овощей для блюда	1	Узнают о правилах приготовления пищи. Учатся как правильно и последовательно мыть фрукты и овощи. Узнают о том, какое время готовятся продукты.
25.	Мытье овощей	1	
26.	Способы нарезки овощей	1	
27.	Способы приготовления овощей	1	
28.	Время приготовления овощей	1	
29.	Виды круп	1	
30.	Выбор круп для приготовления блюд	1	
31.	Способы мытья круп	1	
32.	Время варки круп	1	
33.	Соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи	1	
34.	Мытье рук. Завязывание фартуков и косынок	1	
35.	Уход за фартуками и косынками.	1	
36.	Выбор посуды для приготовления блюд	1	
37.	Выбор инвентаря для приготовления блюд	1	
38.	Выбор способа приготовления блюда	1	
39.	Варка продуктов	1	
40.	Жарка продуктов	1	
41.	Тушение продуктов	1	
42.	Мясные продукты	1	
43.	Молочные продукты	1	
44.	Кондитерские изделия	1	
45.	Перемешивание продуктов ложкой	1	
46.	Соблюдение последовательности при приготовлении бутербродов без нарезки	1	
47.	Выбор продуктов для приготовления бутербродов	1	
48.	<b>Уход за вещами</b> Ручная стирка	1	Учатся распознавать белье по степени загрязненности, по виду ткани, по сезону. Учатся соблюдать технику безопасности при стирке, пользовании средствами для стирки. Учатся сушить белье различными способами.
49.	Выбор порошка для ручной стирки	1	
50.	Соблюдение техники безопасности при использовании средств для стирки	1	
51.	Наполнение емкости водой	1	
52.	Замачивание белья	1	
53.	Полоскание белья	1	
54.	Отжим белья	1	
55.	Вывешивание белья на просушку	1	
56.	Складывание белья и одежды	1	

57.	Виды утюгов.	1	
58.	Влажно-тепловая обработка изделий из ткани	1	
59.	Соблюдение техники безопасности при работе с утюгом	1	
60.	Чистка одежды при помощи щетки	1	
61.	Удаление пятен с одежды при помощи влажной губки	1	
62.	Уход за обувью	1	
63.	Сухая чистка обуви	1	
64.	Мытье обуви	1	
65.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви	1	
66.	Просушивание обуви	1	
67.	<b>Уборка помещения</b> Уход за мебелью	1	Учатся выполнять ежедневную сухую и влажную уборку помещения. Узнают какими средствами пользоваться при уборке помещения. Вспоминают правила техники безопасности при работе с пылесосом.
68.	Протирание сухой тряпкой поверхность мебели	1	
69.	Протирание влажной тряпкой поверхность мебели	1	
70.	Подметание пола	1	
71.	Заметание мусора на совок	1	
72.	Мытье полов	1	
73.	Протирание пыли с подоконников и мебели влажной тряпкой.	1	
74.	Протирание пыли с бытовой техники сухой тряпкой	1	
75.	Уборочный инвентарь	1	
76.	<b>Уборка территории</b> Назначение лопаты	1	
77.	Назначение метелки	1	
78.	Назначение грабли	1	
79.	Назначение секатора	1	
80.	Выбор спецодежды для работы	1	
81.	Сезонные виды работ на территории школы	1	
82.	Сезонные виды работ на территории дома	1	
83.	Правила техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	1	
84.	Правила хранения уборочного инвентаря	1	
85.	Способы подметания территории	1	
86.	Сбор сухих веток с кустарников	1	
87.	Сор сухих веток с помощью секатора	1	
88.	Складывание сухих веток в носилки	1	
89.	Правила использования носилки	1	
90.	Правила сбора сухих листьев и травы вручную	1	
91.	Правила сбора сухих листьев и травы при помощи грабли	1	
92.	Складывание сухих листьев и травы в мусорные мешки	1	
93.	Выдергивание сухих растений вручную	1	
94.	Выкапывание сухих растений при помощи лопаты	1	
95.	Сбрасывание сухих листьев и травы в яму	1	
96.	Техника безопасности при сбрасывании мусора в яму с мешков	1	
97.	Техника безопасности при сбрасывании мусора в яму с носилок	1	
98.	Закапывание сухих листьев и травы в яму	1	
99.	Чистка уборочного инвентаря	1	
100.	Правила техники безопасности при чистке уборочного инвентаря	1	
101.	Правила хранения уборочного инвентаря	1	
102.	Высевание семян	1	

## 7. Описание материально-технического обеспечения

### 1) Технические и электронные средства обучения и контроля знаний обучающихся

Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения

- Телевизор LG
- Пылесос SAMSUNG
- Утюг УТ 1000-1,2.220
- Гладильная доска
- Электрический чайник SCARLETT
- Микроволновая печь ERISSON
- Проигрыватель SAMSUNG
- Плита электрическая HANSA
- Холодильник POZIS
- Тостер SCARLETT

- Блендер SCARLETT
- Интерактивная доска

**2) Демонстрационный и раздаточный дидактический материал:**

- 1) набор вилок, ложек, ножей
- 2) плакаты с изображением денег, профессий, кухонной бытовой техники
- 3) Набор кукольной посуды
- 4) Набор картин с классификацией одежды и обуви, фруктов и овощей, посуды, средств гигиены

**3) Список учебно-методической литературы:**

1. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 5-9 классы. Под редакцией Воронковой В.В.М, Просвещение, 2012г.

2. Социально-бытовая ориентировка В.Б Субчева. 6-9 классы. ГИЦ Владос. Москва 2012г.

3. Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальной коррекционной школе VIII вида в 5-9 классах. С. А. Львова. ГИЦ Владос. Москва 2013 г.

**Подготовка младшего обслуживающего персонала А.И. Галина, Е.Ю. Головинская. Самара 2019г.**

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575781

Владелец Змовскис Оксана Николаевна

Действителен с 16.03.2021 по 16.03.2022