

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Альметьевская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

**Принято**

на педагогическом совете  
ГБОУ «Альметьевская школа-интернат»  
протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

**Введено**

в действие приказом  
№ 121 – О от «31» августа 2023 г.

**Утверждаю:**

Директор государственного бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
«Альметьевская школа-интернат для детей  
с ограниченными возможностями здоровья»

Л.Р. Мартынова



**Рабочая программа по предмету ДОМОВОДСТВО  
для 5 класса (обучающихся с интеллектуальными нарушениями)  
вариант 2 (надомное обучение)  
1 ч. в неделю; 34 ч. в год**  
Составитель: Денисова П.А., учитель начальных классов  
высшей квалификационной категории

Согласовано:

Зам. директора по УР: И.Б.Шарифуллина

Рассмотрено:

на заседании ШМО, протокол № 1 от «28» августа 2023 г.

Руководитель ШМО: Л.Ю. Сайфутдинова

Альметьевск – 2023 г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### Статус документа

Рабочая программа разработана на основе:

- Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» №273 –ФЗ;
- Приказа Минобрнауки России от 19.12.2014 № 1599 «Об утверждении федерального государственного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (ФАОП УО(ИН)), утвержденной Министерством просвещения РФ, приказ от 24.11.2022 г. № 1026;
- Учебного плана Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Альметьевская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»;
- Положения о структуре, порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Альметьевская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»;
- Рабочей программы воспитания Альметьевской школы-интерната;
- Федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях;

Рабочая программа по учебному предмету **«Домоводство»** составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) для обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ФАОП УО (ИН) (вариант 2)

**Общие сведения о ребенке:** Т.... находится на надомном обучении. Обучается в 5 (ГУО) классе. Программный материал Т... не усваивает. Характер затруднений постоянный, продолжительный. В течении урока ведет себя пассивно, низкая познавательная мотивация. Низкая учебная деятельность. Наглядно-образное и логическое мышление не развито. Причинно-следственные связи не устанавливает. Несформированность приемов самоконтроля, приемов учебной деятельности. Нарушена эмоционально-волевая сфера. Мышление, воображение, память на низком уровне. Внимание не устойчивое. Речь не развита. Восприятие пространства нарушено. Правую и левую сторону не различает, мелкая моторика рук не развита. Общая моторика не развита.

Игровая деятельность не сформирована, мальчик не интересуется развивающими и настольными играми. Навыками самообслуживания не владеет, Т.... не ходит, в связи с заболеванием. Внешний вид опрятный. По характеру мальчик добрый, веселый, спокойный.

На основании общей оценки развития обучающегося составлена индивидуальная программа и определены приоритетные направления воспитания и обучения ребенка.

На основании общей оценки развития обучающегося составлена индивидуальная программа и определены приоритетные направления воспитания и обучения ребенка.

### ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

Наблюдение и опыт изучения социальной адаптации учащихся, имеющих особенности развития, показывает большие трудности в их приспособлении к самостоятельной практической жизни. Учащийся часто сам не в состоянии выделить и освоить те социальные компоненты, которые обеспечат ему благополучное существование в современном социуме.

Задача предмета «Домоводство» сориентировать, помочь разобраться в окружающей обстановке, сформировать осведомленность в бытовых и социальных вопросах, сформировать адаптивные знания, умения и навыки на доступном уровне.

Предмет «Домоводство» тесно связан с такими дисциплинами как «Человек», «Профильный труд», «Окружающий социальный мир». Например, на уроках окружающего мира, на основе ознакомления с предметами и явлениями окружающей действительности наряду с другими сообщаются сведения о семье, охране здоровья, одежде и обуви, некоторых вопросах питания. На уроках по формированию математических представлений, кроме прочего, осуществляется формирование элементарных знаний по экономике ведения домашнего хозяйства. На уроках домоводства усиливается внимание к вопросам, связанным с организацией своего быта. Уроки домоводства имеют ярко выраженную коррекционную направленность.

Домоводство – это организованное социальное общение, позволяющее формировать коммуникативные навыки. Как образовательная область предмет домоводства решает задачу сделать этот процесс осмысленным, а социальное поведение привычным и системным, то есть «привязанным» к определенным жизненным и бытовым ситуациям.

**Цель уроков домоводства:** социальная адаптация учащихся; подготовка учеников к посильной хозяйственной деятельности в семье, повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Основными задачами программы являются: развитие интереса к трудовой деятельности; формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

## **СВЯЗЬ С РАБОЧЕЙ ПРОГРАММОЙ ВОСПИТАНИЯ ШКОЛЫ**

Реализация воспитательного потенциала уроков Домоводство (урочной деятельности, аудиторных занятий в рамках максимально допустимой учебной нагрузки) предусматривает:

- максимальное использование воспитательных возможностей содержания уроков для формирования у обучающихся российских традиционных духовно-нравственных и социокультурных ценностей, российского исторического сознания на основе исторического просвещения; подбор соответствующего содержания уроков, заданий, вспомогательных материалов, проблемных ситуаций для обсуждений;
- включение в содержание уроков целевых ориентиров результатов воспитания, их учет в определении воспитательных задач уроков, занятий;
- выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания, целевыми ориентирами результатов воспитания; реализацию приоритета воспитания в учебной деятельности;
- установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию обучающимися учебной информации, активизации их познавательной деятельности; побуждение обучающихся к соблюдению правил поведения, общения на уроке; привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемому учебному материалу, выработку положительного эмоционального отношения к коммуникативной деятельности с окружающими людьми; включение в урок игровых процедур с целью положительной мотивации обучающихся к получению знаний.

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ ЛИЧНОСТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **Личностные результаты:**

- осознавать себя в роли ученика (здороваться с учителем, ждать прихода учителя, адекватно пользоваться учебными принадлежностями);
- организовывать рабочее место (перед началом урока убирать игрушки, располагать на столе учебные принадлежности, после урока убирать учебные принадлежности);
- принимать цели и произвольно включаться в деятельность (вслушиваться в инструкции учителя, принимать задание;
- следовать предложенному плану (стараться следовать простому предложенному плану, состоящему из двух пунктов «сначала мы делаем, потом мы делаем»)

**Предметные результаты:**

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:

- умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, гладжение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;
- умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;
- 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.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА:**

№ п\п	Раздел	Количество часов
1	Покупки	2
2	Уход за одеждой и обувью	12
3	Обращение с кухонным инвентарем	9
4	Приготовление пищи	6
5	Уборка помещений и территории	5
6	Обобщение	1
	Итого	34

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ (ПОУРОЧНОЕ) ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ПРЕДМЕТУ «ДОМОВОДСТВО»**

№ п\п	Тема урока	Характеристика деятельности обучающегося	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы	Дата	
				план	факт
1	Покупки.	Планирование покупок. Как делать покупки. Упражнения по формированию умений в приобретении товара.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>	06.09	

2	Магазин. Виды магазинов.	Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>	13.09	
3	Посуда.	Значение посуды в жизни людей. Посуда для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>	20.09	
4.	Кухонные принадлежности (тёрка, венчик, разделочная доска).	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (тёрка, венчик, разделочная доска).	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>	27.09	
5	Кухонные принадлежности (дуршлаг, половник).	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (дуршлаг, половник).	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
6.	Кухонные принадлежности (лопатка, открывалка).	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (лопатка, открывалка). Различение кухонного инвентаря по его назначению.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
7.	Чистая и грязная посуда.	Различение чистой и грязной посуды.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
8.	Мытье посуды.	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. Сушка посуды. Определение места посуды на кухне.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
9.	Виды бытовых кухонных приборов.	Назначение приборов. Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
10.	Уход за бытовыми приборами.	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
11.	Понятие «Рецепт блюда».	Правила гигиена при приготовлении еды. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря для приготовления блюда. Подготовка продуктов. Мытье овощей. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание кубиками, соломкой. Натирание на терке.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
12.	Как готовят еду.	Просмотр иллюстраций «Повар на кухне».	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
13.	Правила гигиена при приготовлении еды.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
14.	Приготовление салата.	Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Этапы	Библиотека ЦОК		

		предварительной обработки и варки овощей. Приготовление салата из вареных овощей.	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
15.	Мясные продукты, готовые к употреблению и требующие обработки. Способы хранения.	Различать мясные продукты (колбаса, ветчина, сосиска, сарделька, котлета).	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
16.	Рыбные продукты, готовые к употреблению. Правила хранения.	Различать рыбные продукты (крабовые палочки, консервы, рыба).	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
17.	Одежда.	Назначение одежды. Сезонная одежда. Значение одежды в жизни людей.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
18.	Виды одежды. Мужская одежда.	Классификация одежды.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
19.	Виды одежды. Женская одежда.	Классификация одежды.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
20.	Виды одежды. Детская одежда.	Классификация одежды.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
21.	Головные уборы.	Виды головных уборов. Различение головных уборов (шапка, берет, панама, косынка, платок, чепчик).	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
22.	Бережное отношение к вещам.	Упражнение по формированию аккуратности.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
23.	Складывание белья и одежды.	Вывешивание одежды на «плечики». Складывание в шкаф.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
24.	Ручная стирка белья.	Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства. Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Этапы стирки одежды.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
25.	Машинная стирка.	Составные части стиральной машины. Правила безопасного обращения со стиральной машиной. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
26.	Глажение белья.	Составные части утюга. Правила безопасности при работе с	Библиотека ЦОК		

		утюгом. Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски. Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья.	<a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
27.	Обувь. Виды обуви.	Иметь представление о видах обуви. Различение видов обуви.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
28.	Уход за обувью.	Последовательность действий при мытье обуви. Инвентарь для чистки обуви (щетка, крем для обуви, тряпочка для полировки. Последовательность действий при чистке обуви. Уметь сушить и чистить обувь.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
29.	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение.	Ознакомление с видами уборочного инвентаря (метла, пакет для мусора).	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
30.	Правила пользования уборочным инвентарём.	Знание (соблюдение) правил пользования уборочным инвентарём.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
31.	Моющие средства. Техника безопасного использования моющих и чистящих средств.	Знание (соблюдение) техники безопасного использования моющих и чистящих средств.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
32.	Уборка мебели. Правила повседневной уборки. Уход за стенами, полом.	Вытиранье поверхности мебели. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
33	Пылесос.	Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом.	Библиотека ЦОК <a href="https://m.edsoo.ru/7f4116e4">https://m.edsoo.ru/7f4116e4</a>		
34	Обобщающий урок	Обобщение и систематизация полученных знаний.			

### Нормы оценок (Критерии оценивания знаний обучающихся по предмету)

Текущий контроль осуществляется по без отметочной системе. В конце каждой четверти на основании промежуточных результатов успеваемости заполняется лист индивидуальных достижений по предметам. Ведется мониторинг развития универсальных учебных действий по классам.

## Лист корректировки рабочей программы

Лист согласования к документу № 121-о от 31.08.2023

Инициатор согласования: Мартынова Л.Р. Директор

Согласование инициировано: 04.10.2023 16:25

**Лист согласования**

Тип согласования: **последовательное**

Nº	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Мартынова Л.Р.		 Подписано 04.10.2023 - 16:25	-