

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



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 7A5D270E6E8775654C6A044F1A8F63E7

Владелец: Мартынова Лилия Равилевна

Действителен с 03.10.2022 до 27.12.2023

**Рабочая программа
по учебному предмету «Домоводство»
(предметной области: «Технология»)
для 5класса (обучающихся с интеллектуальными нарушениями (вариант 2))
час в неделю; 204 часа в год**

Составитель: Тютюгина О.И. учитель I квалификационной категории

Согласовано

Зам. директора по УР

И.Б. Шарифуллина

Рассмотрено

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

Руководитель ШМО

М.Г. Шарипова

Альметьевск, 2023 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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 (самообслуживание)»** 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)

Адаптированная рабочая программа ориентирована на обязательный учёт индивидуально-психологических особенностей обучающегося

Общая характеристика учебного предмета

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственными – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Цель обучения – повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

- формирование у детей положительного отношения и интереса к бытовому труду;
- выработка привычки к личной гигиене, чистоте и аккуратности;
- привитие навыков культуры поведения;
- воспитание уважения к труду взрослых;
- привитие детям навыков самостоятельности.

Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;

- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок,
- уборке помещения и территории,
- уход за вещами

Связь с рабочей программой воспитания школы

Программа воспитания призвана создать организационно-педагогические условия для достижения личностных образовательных результатов, указанных в ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), связанные с:

Социально-эмоциональным участием в процессе общения и совместной деятельности;

Формированием социально-ориентированного взгляда на окружающий мир,уважительного отношения к окружающим;

Овладением начальными навыками адаптации в динамично развивающимся мире;

Освоением доступных социальных ролей;

Развитии навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в рамках социальных ситуаций

Включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета

Возможные личностные результаты:

-осознание себя, как «Я»; осознание своей принадлежности к определенному полу; социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;

-развитие адекватных представлений о социальном мире, овладение социально-бытовыми умениями, необходимыми в повседневной жизни дома и в школе, умение выполнять посильную домашнюю работу, включаться в школьные дела и др.;

-понимание собственных возможностей и ограничений, умение сообщать о нездоровье, опасности и т.д.;

-владение элементарными навыками коммуникации и принятыми нормами взаимодействия;

способность к осмыслинию социального окружения;

-развитие самостоятельности;

-овладение общепринятыми правилами поведения;

-наличие интереса к практической деятельности

Предметные результаты:

Умение пользоваться предметами личной гигиены;

различать домашнюю, школьную, праздничную одежду и обувь;

различать демисезонную одежду и головные уборы; одеваться, раздеваться и складывать одежду;

приготовить бутерброды; убирать жилище;

правильно вести себя в общественном транспорте.

Знание правила гигиены;

правила ухода за одеждой и обувью;

правила пользования столовыми приборами, правила поведения за столом;
правила уборки жилища; правила поведения в магазине, правила поведения при покупке товара в магазине;

Содержание

№	Разделы	Кол-во часов
1	Покупки	40
2	Уход за вещами (посуда)	54
3	Обращение с кухонным инвентарем	39
4	Приготовление пищи	24
5	Уборка помещений и территории	47
	Всего	204

Согласно учебному плану «Альметьевской школы-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья» на 2023-2024 учебный год, на обучение домоводства отводится 204 учебных часа в год - из расчета 6 час в неделю. Исходя из этого, предполагается следующее распределение часов

Календарно-тематическое (поурочное) планирование:

№	Тема урока	Характеристика деятельности обучающихся	Электронные цифровые образовательные ресурсы	Дата	
				план	факт
1	Раздел «Покупки» Введение .Что такое предмет домоводство	Знакомство учащихся с системой продажи и покупки продовольственных товаров (по картинкам). Нахождение нужного товара в магазине	https://resh.edu.ru/	1.09	
2	Что такое покупки.			4.09	
3	Планирование покупок.			4.09	
4	Выбор места совершения покупок.			5.09	
5	Магазин, его предназначение.			6.09	
6	Продуктовые магазины.			7.09	
7	Специализированные магазины.			8.09	

8	Отделы в магазинах.			11.09	
9	Ориентация в расположении отделов.			11.09	
10	Нахождение нужного товара в магазине.			12.09	
11	Выбор нужного товара.			13.09	
12	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара.	Знакомство учащихся с системой продажи и покупки продовольственных товаров (по картинкам). Складывание покупок в сумку.	https://resh.edu.ru/	14.09	
13	Действия при взвешивании товара.			15.09	
14	Складывание продукта в пакет.			18.09	
15	Выкладывание продукта на весы. Нажимания на кнопку.			18.09	
16	Приkleивание ценника к пакету с продуктом.			19.09	
17	Поочередность складывания продуктов в сумку.			20.09	
18	Складывание покупок в сумку.			21.09	
19	Закрепление .Соблюдение последовательности действий.		https://resh.edu.ru/	22.09	
20	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.	Знакомство учащихся с системой продажи и покупки продовольственных товаров (по картинкам)	https://resh.edu.ru/	25.09	
21	Закрепление. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.	Знакомство учащихся с системой продажи и покупки продовольственных товаров (по картинкам).	https://resh.edu.ru/	25.09	
22	Выкладывание товара на ленту.			26.09	
23	Ожидание очереди на кассу.			27.09	
24	Ожидание во время пробивания кассиром товара.			28.09	
25	Оплата товара.			29.09	
26	Предъявление карты скидок кассиру.			2.10	
27	Оплата товара наличными.			2.10	
28	Оплата товара картой.			3.10	
29	Получение чека и сдачи.			4.10	

30	Закрепление. Оплата товара.			5.10	
31	Складывание покупок в сумку.			6.10	
32	Складывание покупок в пакеты.			9.10	
33	Выкладывание покупок дома			9.10	
34	Правила хранения продуктов.			10.10	
35	Места хранения продуктов.			11.10	
36	Раскладывание продуктов в места хранения.			12.10	
37	Закрепление. Правила хранения продуктов.			13.10	
38	Закрепление.Покупки.			16.10	
39	Закрепление, обобщение.			16.10	
40	Закрепление по Разделу.			17.10	
41	Раздел «Обращение с кухонным инвентарем» Посуда.	Знакомство учащихся с системой продажи и покупки продовольственных товаров (по картинкам).	https://resh.edu.ru/	18.10	
42	Разновидность посуды.			19.10	
43	Обращение с посудой.			20.10	
44	Различение предметов посуды.			23.10	
45	Различение предметов посуды для сервировки стола	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей.	https://resh.edu.ru/	23.10	
46	Различение предметов посуды, тарелка,стакан.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей.	https://resh.edu.ru/	24.10	
47	Различение предметов кружка, чашка			25.10	
48	Различение предметов ложка, вилка, нож			26.10	
49	Закрепление. Различение предметов.			27.10	
50	Посуда для приготовления пищи.			6.11	
51	Различение предметов кастрюля, сковорода			6.11	
52	Различение предметов чайник, ковш			7.11	
53	Различение предметов половник, шумовка			8.11	

54	Узнавание(различение) кухонных принадлежностей			9.11	
55	Различение кухонных принадлежностей, терка, венчик, овощечистка			10.11	
56	Различение кухонных предметов, разделочная доска, лопаточка			13.11	
57	Различение кухонных предметов, дуршлаг, пресс для чеснока			13.11	
58	Различение чистой и грязной посуды	Очищение остатков пищи с посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды	https://resh.edu.ru/	14.11	
59	Очищение остатков пищи с посуды			15.11	
60	Замачивание посуды			16.11	
61	Мытье посуды ,протирание губкой			17.11	
62	Чистка посуды			20.11	
63	Ополаскивание посуды			20.11	
64	Сушка посуды			21.11	
65	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды			22.11	
66	Соблюдение последовательности при сушке посуды			23.11	
67	Закрепление. Очищение посуды от остатков пищи.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды	https://resh.edu.ru/	24.11	
68	Закрепление. Замачивание посуды.			27.11	
69	Намыливание посуды моющим средством			27.11	
70	Закрепление. Чистка посуды			28.11	
71	Ополаскивание ,сушка посуды			29.11	
72	Обращение с бытовыми приборами		https://resh.edu.ru/	30.11	
73	Различение бытовых приборов по назначению.	Умение пользоваться с бытовыми приборами. Ознакомление с правилами техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами.	https://resh.edu.ru/	1.12	
74	Различение, блендер,миксер,тостер, электрический чайник,комбайн.			4.12	
75	Назначение холодильника.			4.12	
76	Знакомство с правилами т/б с электроприборами.			5.12	

77	Знание правил т/б.		6.12	
78	Знание правил т/б на кухне.		7.12	
79	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовыми приборами.		8.12	
80	Мытье бытовых приборов.		11.12	
81	Хранение посуды.		11.12	
82	Хранение бытовых приборов		12.12	
83	Накрывание на стол	Обучение учащихся сервировке стола к чаю. Игры и упражнения: «Узнай и покажи (назови) посуду и предметы, необходимые для чайного стола», «Сервировка стола»	13.12	
84	Выбор посуды и столовых приборов		14.12	
85	Раскладывание столовых приборов		15.12	
86	Раскладывание посуды при сервировке стола		18.12	
87	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола		18.12	
88	Накрывание стола скатертью		19.12	
89	Расставление посуды на стол		20.12	
90	Раскладывание столовых приборов		21.12	
91	Раскладывание салфеток	Обучение учащихся сервировке стола к чаю. Игры и упражнения: «Узнай и покажи (назови) посуду и предметы, необходимые для чайного стола», «Сервировка стола»	22.12	
92	Расставление солонок и ваз		25.12	
93	Расставление блюд		25.12	
94	Закрепление пройденного		26.12	
95	Раздел «Приготовление пищи» Подготовка к приготовлению блюда.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления)	27.12	
96	Знакомство с правилами гигиены		28.12	
97	Изучение правил гигиены при приготовлении пищи		29.12	
98	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда		9.01	
99	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда		10.01	

100	Обработка продуктов			11.01	
101	Мытье продуктов.			12.01	
102	Чистка овощей.			15.01	
103	Резание ножом. Правила т/б при работе с ножом.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	https://resh.edu.ru/	15.01	
104	Нарезание продуктов кубиками.			16.01	
105	Нарезание продуктов кольцами			17.01	
106	Нарезание продуктов полукольцами			18.01	
107	Натирание продуктов на терке. Правила т/б.			19.01	
108	Натирание продуктов на терке.			22.01	
109	Раскатывание теста.			22.01	
110	Перемешивание продуктов ложкой.			23.01	
111	Перемешивание продуктов венчиком	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления)	https://resh.edu.ru/	24.01	
112	Перемешивание продуктов блендером			25.01	
113	Соблюдение последовательности действий при варке продукта			26.01	
114	Включение эл.плиты. Правила т/б при включении эл.плиты.		https://resh.edu.ru/	29.01	
115	Набирание воды в емкость,закладывание продукта в воду.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	https://resh.edu.ru/	29.01	
116	Установка таймера на определенное время.			30.01	
117	Выключение эл.плиты. Вынимание продукта.			31.01	
118	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта.			1.02	
119	Включение эл.плиты			2.02	
120	Наливание масла,выкладывание продукта на сковороду			https://resh.edu.ru/	5.02
121	Установка таймера на определенное время.				5.02
122	Перемешивание или переворачивание		https://resh.edu.ru/		6.02

	продукта. Выключение эл.плиты.			
123	Снимание продукта. Правила т/б.			7.02
124	Поддержание чистоты рабочего места.			8.02
125	Соблюдение последовательности действий при варке яйца.	Узнавание (различение) напитков и молочных продуктов, мясных и рыбных продуктов	https://resh.edu.ru/	9.02
126	Выбор кухонного инвентаря.			12.02
127	Мытье яиц,закладывание в кастрюлю,наливание воды			12.02
128	Установка времени варки на таймере,выключение плиты,вынимание яиц.			13.02
129	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда.			14.02
130	Выбор продуктов, выбор инвентаря			15.02
131	Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет.			16.02
132	Выбор продуктов, выбор инвентаря.			19.02
133	Закрепление пройденного			19.02
134	Раздел «Уход за вещами» Ручная стирка.			20.02
135	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства.	Ознакомление с ручной и машинной стиркой по картинкам. Формирование навыка аккуратного ношения одежды. Способы ухода за одеждой (чистка, стирка, гладжка). Средства по уходу за одеждой. Оборудование для стирки одежды.	https://resh.edu.ru/	21.02
136	Отмеривание необходимого количества моющего средства.			22.02
137	Замачивание белья .Застирывание белья.			26.02
138	Полоскание белья .Выжимание белья.			26.02
139	Вывешивание белья на просушку. Соблюдения последовательности действий при ручной стирке.			27.02
140	Закрепление.Последовательность действий при ручной стирке.			28.02
141	Машинная стирка.			29.02

142	Различение составных частей стиральной машины.			1.03	
143	Сортировка белья перед стиркой.		https://resh.edu.ru/	4.03	
144	Закладывание и вынимание белья из машины.			4.03	
145	Установка программы и температурного режима			5.03	
146	Мытье и сушка машины			6.03	
147	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.		https://resh.edu.ru/	7.03	
148	Глажение утюгом.			11.03	
149	Различение составных частей утюга.			11.03	
150	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.			12.03	
151	Установка гладильной доски. Выставление температурного режима.			13.03	
152	Складывание белья и одежды			14.03	
153	Вешивание одежды на плечики		https://resh.edu.ru/	15.03	
154	Чистка одежды		https://resh.edu.ru/	18.03	
155	Уход за обувью	Знакомство детей с представлением о сменной обуви, ее значение для здоровья человека.	https://resh.edu.ru/	18.03	
156	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.			19.03	
157	Закрепление пройденного.			20.03	
158	Раздел « Уборка помещения и территории». Уборка мебели.		https://resh.edu.ru/	21.03	
159	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.		https://resh.edu.ru/	22.03	
160	Вытиранье поверхности мебели.	Формирование навыка содержания жилья в чистоте и порядке.	https://resh.edu.ru/	1.04	
161	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.			1.04	
162	Наполнение таза водой, приготовление			2.04	

	тряпок.			
163	Добавление моющего средства в воду,уборка предметов с поверхности.		3.04	
164	Вытираение поверхности,вытираение предметов интерьера.		4.04	
165	Раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.		5.04	
166	Борка пола. Сметание мусора на полу в определенное место.		8.04	
167	Заметание мусора на совок. Высыпание мусора в урну.		8.04	
168	Различение основных частей пылесоса.		9.04	
169	Подготовка пылесоса к работе.	Формирование навыка содержания жилья в чистоте и порядке.	10.04	
170	Чистка поверхности пылесосом.		11.04	
171	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.		12.04	
172	Включение,чистка поверхности, выключение.	Формирование навыка содержания жилья в чистоте и порядке.	15.04	
173	Отсоединение съемных деталей пылесоса		15.04	
174	Закрепление пройденного.		16.04	
175	Соблюдение последовательности действий при мытье пола		17.04	
176	Наполнение емкости для мытья пола водой.		18.04	
177	Добавление моющего средства в воду.		19.04	
178	Намачивание и отжимание тряпки		22.04	
179	Мытье пола.		22.04	
180	Выливание использованной воды.		23.04	
181	Просушивание мокрых тряпок.		24.04	
182	Закрепление пройденного	Формирование навыка содержания жилья в чистоте и порядке.	25.04	
183	Мытье стекла(зеркала)		26.04	
184	Соблюдение последовательности действий при мытье окна		29.04	

185	Наполнение емкости для мытья водой			29.04	
186	Добавление моющего средства в воду			30.04	
187	Мытье рамы.			2.05	
188	Вытиранье рамы			3.05	
189	Мытье стекла			6.05	
190	Вытиранье стекла			6.05	
191	Выливание использованной воды			7.05	
192	Закрепление пройденного		https://resh.edu.ru/	8.05	
193	Уборка бытового мусора	Уборка бытового мусора.	https://resh.edu.ru/	10.05	
194	Подметание территории	Подметание территории.		13.05	
195	Сгребание травы и листьев	Сгребание травы и листьев.		13.05	
196	Сбор в мешки травы и листьев	Ознакомление за уходом за уборочным инвентарем.		14.15	
197	Уборка снега			15.05	
198	Сгребание,перебрасывание снега			16.05	
199	Уборочный инвентарь для снега			17.05	
200	Уход за уборочным инвентарем		https://resh.edu.ru/	20.05	
201	Закрепление темы			21.05	
202	Закрепление пройденного			22.05	
203	Обобщение пройденного материала	Повторение	https://resh.edu.ru/	23.05	
204	Итоговое занятие.			24.05	

Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков обучающихся

Текущий контроль осуществляется по безотметочной 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: 26.09.2023 12:00

Лист согласования

Тип согласования: **последовательное**

Nº	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Мартынова Л.Р.		Подписано 26.09.2023 - 12:00	-