

Аннотация к адаптированной рабочей программе по учебному предмету

« Домоводство » 4 класс.

Программа разработана на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы (далее — АООП) образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2)

Адаптированная рабочая программа учебного предмета «Домоводство» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) и следующих нормативных документов:

1. Действующие законы в сфере образования Российской Федерации.
2. Действующие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
3. Устав МКОУ "Кемчугской СОШ имени М.А.Хлебникова"
4. Учебный план МКОУ "Кемчугской СОШ имени М.А.Хлебникова"
на текущий учебный год.
5. Иные действующие нормативно-правовые документы МКОУ "Кемчугской СОШ имени М.А.Хлебникова"

Обучение ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки обучающихся к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия обучающихся в работе по дому.

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Уход за вещами»; «Приготовление пищи»; «Уборка помещений и территории»; «Покупки».

В Федеральном компоненте государственного стандарта «Домоводство» обозначен как самостоятельный предмет, что подчеркивает его особое значение в системе образования детей с ОВЗ. На его изучение в 4 классе отведено 68 часов, 2 часа в неделю, 34 учебные недели.

Приложение : адаптированная рабочая программа по учебному предмету « Домоводство » для обучающегося 4 класса

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Кемчугская средняя общеобразовательная школа
имени Героя Советского Союза Михаила Андреевича Хлебникова»

РАССМОТРЕНО

педагогическим советом

Приказ №7 от «30»
августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

заместителем

директора по УВР

Н. Б. Мерзлякова.

«30» августа 2023 г

УТВЕРЖДЕНО

и.о директора МКОУ
"Кемчугской СОШ имени
М.А.Хлебникова"

Е. В. Вильток

Приказ №81 от «31» августа
2023г.

Адаптированная рабочая программа
учебного предмета « Домоводство »
для обучающегося 4 класса

с.Жуковка 2023 г.

Планируемые результаты изучения предмета.

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит личностным результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования — введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

Личностные результаты освоения программы по домоводству в 3 классе II вариант включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

Возможные личностные результаты:

Оценивать жизненные ситуации (поступки людей) с точки зрения общепринятых норм и ценностей: в предложенных ситуациях отмечать конкретные поступки, которые можно оценить как хорошие или плохие.

Объяснять с позиции общечеловеческих нравственных ценностей, почему конкретные поступки можно оценить как хорошие или плохие.

Самостоятельно определять и высказывать самые простые общие для всех людей правила поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей).

В предложенных ситуациях, опираясь на общие для всех простые правила поведения, делать выбор, какой поступок совершить.

Предметные результаты освоения программы включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой образовательной области, готовность их применения. Предметные результаты обучающихся с умственной отсталостью не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс.

Возможные предметные результаты:

-Умение ориентироваться в классе, в помещениях школы.

-Соблюдение правил учебного поведения.

-Обращение за разрешением к взрослым, когда ситуация этого требует.

-Представление о частях дома (стена, крыша, окно, дверь, потолок, пол).

-Представление об убранстве дома, о предметах мебели (стол, стул, диван, шкаф, полка, кресло, кровать, табурет, комод).

-Представление о предметах посуды, предназначенных для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).

-Представление об электроприборах (телевизор, утюг, лампа, вентилятор, обогреватель, электрический чайник).

-Ориентация во дворе.

- Представления о профессиях людей, работающих в школе.

- Представления о школьных принадлежностях (школьная доска, парта, мел, ранец, учебник, тетрадь, дневник, карандаш, точилка, резинка, фломастер, пенал, ручка, линейка, краски, кисточка, пластилин и т.д.).

-Представление о часах.

-Представление об электронных устройствах (телефон, компьютер, планшет).

-Представление о территории двора (место для отдыха, игровая площадка, спортивная площадка, место для парковки автомобилей, место для сушки белья, место для выбивания ковров, место для контейнеров с мусором, газон).

- Представление о благоустройстве квартиры (отопление, канализация, водоснабжение, электроснабжение).

-Умение вести себя в случаях чрезвычайной ситуации (отсутствие света, воды и т.д.).

Регулятивные УД:

- умение входить и выходить из учебного помещения со звонком;

- ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения); - пользоваться учебной мебелью;

- адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т.д.);

- работать с учебными принадлежностями и организовывать рабочее место;

- передвигаться по школе, находить свой класс, другие необходимые помещения;

- принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе;

- активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников;

- соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.

Познавательные УД:

- умение выделять существенные, общие и отличительные свойства предметов;

- устанавливать видо-родовые отношения предметов;

- делать простейшие обобщения, сравнивать, классифицировать на наглядном материале;

- пользоваться знаками, символами, предметами-заместителями;

- читать; писать; выполнять арифметические действия;

- наблюдать;

- работать с информацией (понимать изображение, текст, устное высказывание, элементарное схематическое изображение, таблицу, предъявленные на бумажных и электронных и других носителях).

Коммуникативные УД:

- вступать в контакт и работать в коллективе (учитель - ученик, ученик – ученик, ученик – класс, учитель-класс);

- использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем;
- обращаться за помощью и принимать помощь;
- слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности и быту;
- сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- доброжелательно относиться, сопереживать, конструктивно взаимодействовать с людьми;
- договариваться и изменять свое поведение с учетом поведения других участников спорной ситуации;

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, 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.

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), мытье 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, 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 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.

Учебно - тематическое планирование.

№	Тема	Количество часов
1.	Повторение. Покупки.	4
2.	Уход за вещами.	15
3.	Обращение с кухонным инвентарем.	25
4.	Приготовление пищи.	10
5.	Уборка помещений.	10
6.	Уборка территории.	4
Итого		68

Календарно- тематическое планирование.

№ урока	Содержание учебного материала	Количество	Дата	Характеристика основных видов деятельности ученика Словарь
1	Правила поведения на уроке и на перемене. Обязанности дежурного по классу.	1	04.09	Уметь содержать в порядке свои вещи и рабочее место, школьные принадлежности. Уметь производить сухую и влажную уборку
2	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок.	1	06.09	Составление списка
3	Выбор места совершения покупок.	1	11.09	Отличие продуктовых магазинов от хозяйственных Продуктовый, хозяйственный
4	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1	13.09	Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях,
5	Уборка бытового мусора, Уборка мусора.	1	18.09	Практикум по уборке территории
6	Подметание территории. Сгребание травы и листьев.	1	20.09	
7	Знакомство с кухней. Кухонная мебель.	1	25.09	Экскурсия. Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях,
8	Плита. Техника	1	27.09	

	безопасности			
9	Холодильник. Посуда	1	2.10	
10	Кухонные принадлежности	1	04.10	
11	Бытовая техника	1	9.10	
12	Различение кухонного инвентаря по его назначению. Различение чистой и грязной посуды	1	16.10	
13	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	1	18.10	Практикум
14	Вытирание поверхности мебели	1	23.10	
15	Продукты питания Овощи и фрукты.	1	25.10	Узнавание (различение) овощей и фруктов
16	Напитки. Различение напитков	1		Узнавание (различение) напитков по упаковке Вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе
17	Складывание одежды	1		Практикум
18	Одежда. Вывешивание на «плечики»	1		
19	Чистка обуви. Чистка. Просушивание обуви	1		
20	Правила поведения за столом	1		
21	Очищение остатков еды с посуды. Замачивание	1		Уметь очищать остатки еды с посуды. Уметь замачивать посуду

	посуды.			
22	Протирание посуды губкой	1		Уметь протирать посуду губкой
23	Вытирание поверхности мебели. Мытье поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий	1		Уметь протирать поверхность мебели
24	Молочные продукты. Различение молочных продуктов	1		Узнавание (различение) молочных продуктов, правила хранения молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое
25	Мучные изделия, готовые к употреблению. Мучные изделия - полуфабрикаты	1		Узнавание (различение) мучных изделий Макаронные изделия хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари Тесто, рожки, вермишель и т.д.
26	Кондитерские изделия	1		Узнавание (различение) кондитерских изделий торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад
27	Ручная стирка: наполнение ёмкости водой. Виды моющих средств	1		Уметь наполнять ёмкость водой и добавить нужное моющее средство. Умение различать и пользоваться моющими средствами
28	Отмеривание необходимого количества моющего средства	1		
29	Замачивание белья Застирывание белья.	1		Умение застирывать белье Замачивание Застирывание
30	Полоскание белья. Выжимание белья	1		Умение выжимать белье. Полоскание Выжимание
31	Замачивание посуды	1		Самостоятельно приступать к мойке посуды.

32	Протирание посуды губкой	1		Умение протирать посуду губкой
33	Посуда. Протирание губкой	1		Умение протирать посуду губкой
34	Инструменты, необходимые для уборки помещения	1		Веник, совок
35	Сметание мусора на полу в определённое место	1		Самостоятельно сметать мусор на полу.
36	Заметание мусора на совок	1		
37	Мусор. Заметание на совок	1		
38	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы	1		Знать правила общения в магазине
39	Нахождение нужного товара в магазине	1		Денежные купюры различного достоинства
40	Раскладывание продуктов в места хранения	1		
41	Кухонные принадлежности	1		Узнавание (различение) кухонных принадлежностей
42	Различение кухонных принадлежностей	1		Терка, разделочная доска, дуршлаг, половник, лопаточка и др.
43	Кухонные принадлежности. Узнавание	1		
44	Бытовые приборы	1		Различение бытовых приборов по назначению электрический чайник, печь микроволновая
45	Техника	1		

	безопасности при использовании электробытовыми приборами.			
46	Посуда для приготовления пищи	1		
47	Мясные продукты, готовые к употреблению и требующие обработки. Способы хранения	1		Различать мясные продукты колбаса, ветчина, сосиска, сарделька, котлета
48	Рыбные продукты, готовые к употреблению. Правила хранения	1		крабовые палочки, консервы, рыба
49	Крупы и бобовые	1		Узнавание (различение) круп
50	Способы обработки, правила хранения круп и бобовых	1		греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые
51	Виды верхней одежды	1		Различение верхней одежды Пальто, плащ, куртка, шуба
52	Чистка верхней одежды	1		Уметь чистить Щетка верхнюю одежду
53	Верхняя одежда. Чистка	1		
54	Виды головных уборов	1		Различение головных уборов
55	Различение головных уборов	1		
56	Подметание территории	1		
57	Сгребание травы и листьев	1		
58	Уборка травы и листьев	1		
59	Различение предметов посуды для сервировки стола	1		тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож

60	Предметы посуды для сервировки стола	1		
61	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола	1		Практикум
62	Столовые приборы и посуда при сервировке стола	1		
63	Посуда и столовые приборы при сервировке стола	1		
64	Виды обуви	1		Иметь представление о видах обуви
65	Различение видов обуви	1		
66	Правила ухода за обувью	1		Уметь сушить и чистить обувь
67	Последовательность действий при чистке обуви	1		
68	Пылесос. Чистка поверхности пылесосом	1		Уметь пользоваться пылесосом
	Итого	68		