

РФ
МИНИСТЕРСТВО СОЦИАЛЬНОЙ ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное учреждение
системы социального обслуживания населения
для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Специальное
реабилитационно-образовательное учреждение»
«Автозаводский дом социального обслуживания для детей «Надежда»

ГБУ ССОН «Автозаводский дом для детей «Надежда»

Принято
на заседании методического
объединения учителей и
специалистов психолого-
педагогического сопровождения
Протокол от _____ № _____

Согласовано:
Заместитель
директора по учебно-
воспитательной работе

«___» _____

Утверждено
Директором ГБУ ССОН
«Автозаводский дом для детей
«Надежда»
приказ от _____ № _____

Рабочая программа
по учебному предмету
«Домоводство»
для 7 класса

на 2023-2024 учебный год

Автор-составитель:
учитель
Захарова Ирина Владимировна

г. Нижний Новгород
2023 г.

1. Пояснительная записка.

- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2).
- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (ФАООП) - Утверждена в соответствии с частью 61 статьи 12 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и Порядком разработки и утверждения федеральных основных общеобразовательных программ приказами Министерства Просвещения России.
- Адаптированной образовательной программы для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 1-12 класс ГБУ ССОН «Автозаводский дом для детей «Надежда».

Цель уроков: подготовить обучающихся к профессионально-трудовому обучению.

Основные задачи:

- выявление актуальных и потенциальных способностей учащихся в трудовом обучении;
- воспитание организационных умений и привычек, необходимых для продуктивной и безопасной работы в учебных мастерских;
- обучение простейшим технико-технологическим знаниям и практическим умениям, которые служат опорой для усвоения учебного материала в дальнейшей трудовой подготовке;
- коррекция интеллектуальных и физических недостатков учащихся с учётом их возрастных особенностей;
- формирование знаний о различных материалах и умения выбирать способы обработки, в зависимости от свойств материалов;
- воспитание у детей любви и привычки к разнообразным видам труда.

Наряду с этими задачами на занятиях трудом в коррекционных образовательных учреждениях VIII вида решаются и специальные задачи, направленные на коррекцию умственной деятельности школьников.

программы

Учебный предмет «Домоводство» входит в состав предметной области «Окружающий мир» направлен на формирование элементарных представлений о быте.

Программа дает обобщенные представления о человеке и окружающем его социальном и предметном мире

2. Общая характеристика программы.

Обучающийся с умственной отсталостью в умеренной, тяжелой или глубокой степени, с тяжелыми и множественными нарушениями развития (ТМНР), интеллектуальное развитие которого не позволяет освоить 1 вариант АООП, либо он испытывает существенные трудности в ее освоении получает образование по 2 варианту адаптированной основной образовательной программы, на основе которой образовательная организация разрабатывает специальную индивидуальную образовательную программу (СИПР), учитывающую индивидуальные образовательные потребности обучающегося с умственной отсталостью. Целью реализации СИПР является обретение обучающимися таких жизненных компетенций, которые позволяют ему достигать максимально возможной самостоятельности в решении повседневных жизненных задач, обеспечивают его включение в жизнь общества на основе индивидуального поэтапного, планомерного расширения жизненного опыта и повседневных социальных контактов в доступных для него пределах. СИПР составляется на ограниченный период времени (один год).

Достижения обучающихся с умственной отсталостью определяются индивидуальными возможностями ребенка с тяжелыми и множественными нарушениями развития и тем, что его образование направлено на максимальное развитие жизненной компетенции.

В ходе изучения предмета «Домоводство» 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. Для детей с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития в большинстве случаев затруднено самостоятельное выполнение даже простых бытовых заданий.

Важным аспектом обучения детей с ТМНР является формирование у обучающихся четких алгоритмов выполнения действия, ощущения причастности к работе по дому, что существенно повышает качество их жизни.

3. Описание места программы в учебном плане.

В соответствии с ФГОС для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) дисциплина «Домоводство» входит в образовательную область «Окружающий мир» и изучается обучающимися с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития- вариант 2.

Рабочая программа «Домоводство» в 5-9 классах рассчитана на 34 учебные недели, 5 часов в неделю (170 часов в год)

4. Личностные и предметные результаты освоения программы.

Личностные результаты

Программа формирования базовых учебных действий у обучающихся направлена на развитие способности у детей овладевать содержанием адаптированной основной образовательной программой общего образования для обучающихся с умственной отсталостью (вариант II):

Личностные результаты:

- Формирование минимального интереса к обучению, труду предметному рукотворному миру;
- Овладение элементарными навыками предметно-практической деятельности как необходимой основой для самообслуживания, коммуникации, изобразительной, бытовой и трудовой деятельности.
- минимальный опыт конструктивного взаимодействия с взрослыми и сверстниками
- минимальное умение взаимодействовать в группе в процессе учебной, игровой, других видах доступной деятельности.

Достаточный уровень:

- Формирование интереса к обучению, труду предметному рукотворному миру;
- Овладение навыками предметно-практической деятельности как необходимой основой для самообслуживания, коммуникации, изобразительной, бытовой и трудовой деятельности.
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия
- опыт конструктивного взаимодействия с взрослыми и сверстниками
- умение взаимодействовать в группе в процессе учебной, игровой, других видах доступной деятельности.
- потребность участвовать в совместной с другими деятельности, направленной на свое жизнеобеспечение.

Предметные результаты

○ **Минимальный уровень:**

- представление о разных группах продуктов питания;
- знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам, понимание их значения для здорового образа жизни человека;
- умение приготовить несложные виды блюд под руководством учителя;
- соблюдение требований техники безопасности при приготовлении пищи;
- знание отдельных видов одежды и обуви и некоторых правил ухода за ними;
- знание правил личной гигиены, умение их выполнять под руководством взрослого;
- знание названий предприятий бытового обслуживания и их назначения;
- знание названий торговых организаций, их видов и назначения;
- умение совершать покупки различных видов товара под руководством взрослого;

○ **Достаточный уровень:**

- знание о способах хранения и переработки продуктов питания;
- умение составлять меню из предложенных продуктов питания;
- умение самостоятельно приготовить несложные знакомые блюда;
- умение самостоятельно совершать покупки различных видов товара;
- умение ежедневно соблюдать правила личной гигиены по уходу за полостью рта, волосами, кожей рук и т.д.;

- умение соблюдать правила поведения в доме и общественных местах, усвоение морально-этических норм поведения;

5.Содержание программы

Программа представлена следующими разделами: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Уборка помещений и территорий».

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, 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.

Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке. Узнавание (различение) молочных продуктов

(молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.

Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание и соблюдение правил хранения мясных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.

Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки).

Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий.

Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. 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).

Натираание 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, закрытие 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.

При изучении разделов Домоводства рекомендуется использовать:

- дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами

учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья и др.;

- оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), тазики, уборочный инвентарь (тяпки, грабли), лейки и др.

6. Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
1.	«Покупки»	24
2.	«Уход за вещами»	18
3.	Швейное дело (ручные швы), вязание на спицах.	30
4.	«Обращение с кухонным инвентарем»	10
5.	Сервировка.	10
6.	Приготовление пищи: бутерброды, салаты.	20
7.	«Уборка помещений »	20
6.	«Уборка территорий»	20
7.	Повторение	18
Итого:		170

7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Учебно-методическая литература:

- . Примерная адаптированная общеобразовательная программа образования учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) / М-во образования и науки Рос. Федерации. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2018.
- Воронкова В.В. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) школе VIII вида: пособие для учителя / В. В. Воронкова, С.А. Казакова. – М.: Гуманитарный центр ВЛАДОС, 2012

Учебники:

- Воронкова В.В. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) школе VIII вида: пособие для учителя / В. В. Воронкова, С.А. Казакова. – М.: Гуманитарный центр ВЛАДОС, 2012

Материально-техническое обеспечение

- натуральные предметы быта
- предметные и сюжетные картинки
- фотографии с изображением предметов быта
- пиктограммы и видеозаписи действий, правил поведения, операций самообслуживания,

- видеоматериалы,
- презентации, м/ф, иллюстрирующие внутрисемейные взаимоотношения,
- рабочие тетради с изображениями контуров изучаемых предметов быта для раскрашивания, наклеивания, вырезания