МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа № 1 г. Иркутска»
(ГОКУ «СКШ № 1 г. Иркутска»)
664009, г. Иркутск, ул. Дорожная, 4
тел/факс: 27-05-33; e-mail: shkola_1irk@mail.ru

РАССМОТРЕНА
на педагогическом совете школы
Протокол от 30.08.2023 № 5

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
от 30.08.2023 № 55

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «ДОМОВОДСТВО»
к адаптированной основной общеобразовательной программе начального общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья для обучающихся с РАС с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития Государственного общеобразовательного казенного учреждения Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа № 1 г. Иркутска» (вариант 8.4)
1, 1доп.-4 классы

Разработал: учитель
Егорова Елена Владимировна,
ВКК

Иркутск, 2023 год

## Пояснительная записка

Программа учебного предмета «Домоводство» разработана на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы начального общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья для обучающихся с РАС с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития Государственного общеобразовательного казенного учреждения Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа № 1 г. Иркутска» (вариант 8.4) для 1, 1доп.-4 классов, разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с ОВЗ.

**Цель:** повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности, формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

**Задачи:**

Формирование знаний, умений и навыков по предмету «Домоводство».

Ознакомление с последовательностью выполнения определенных бытовых операций, развитие зрительного, осязательного восприятия.

Воспитание нравственных качеств личности: аккуратности, самостоятельности, трудолюбия.

Развитие коммуникативной функции речи учащихся, обогащение активного словаря социально – бытовой терминологией;

Воспитание у учащихся работоспособности, трудолюбия, организованности, аккуратности, настойчивости, толерантности, умения жить и работать в коллективе.

Данная программа направлена на практическую подготовку учащихся с умеренной и глубокой умственной недостаточностью к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, навыков, способствующих социальной адаптации в условиях современного общества, на повышение уровня их общего развития. Данные занятия способствуют формированию и совершенствованию у детей необходимых им навыков ориентировки в окружающем: самообслуживании, ведении домашнего хозяйства, способствуют усвоению морально-этических норм поведения, выработке навыков общения с людьми, развитию художественного вкуса учеников и т. д.

Обучение ребенка с умственной отсталостью 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 хозяйственно-бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Программа по домоводству включает следующие разделы:

- Дом, семья.
- Жилище. Уход за жилищем.
- Помощники в доме.
- Окна, стекла, зеркала в доме.
- Питание.

- Одежда и обувь.
- Белье
- Работа во дворе и на участке.

## Содержание учебного предмета

***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 солонок и ваз, расставление блюд.

***Приготовление пищи***

**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). 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, снимание 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, снимание выпечки, выключение электрической духовки.

Поддержание чистоты рабочего места 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, снимание котлет.

***Уход за вещами***

**Ручная стирка.** Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание, застирывание, полоскание, выжимание, вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства.

**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. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой.

**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, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё 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.

## Предметные результаты освоения учебного предмета

Требования к знаниям и умениям учащихся:

**Минимальный уровень**

Учащиеся могут знать и усвоить следующие представления:

- Названия и назначение хозяйственного инвентаря для работы на участке;
- Название и назначение рабочей одежды (спецодежда);
- Дифференцировать и выбирать инвентарь в зависимости от работы по сезонам (в разное время года осенью, весной, зимой и летом);
- Различать рабочую одежду в зависимости от сезона;
- Порядок хранения инвентаря;
- Правила безопасного использования инвентаря;
- Виды жилых помещений;
- Значение чистой одежды для здоровья человека;
- Способы чистки одежды одёжной щёткой (влажная, сухая);
- Варианты размещения одежды: на плечиках в шкафу, на полке в шкафу, на спинке стула;
- Назначение инвентаря и приспособлений, которые используются для ручной стирки;
- Назначение хозяйственного мыла и стиральных порошков;
- Последовательность выполнения ручной стирки;
- Значение сменной обуви в школе и дома;
- О размещении обуви в отведённом для её хранения месте;
- Особенности сушки мокрой обуви;
- Виды посуды по назначению.
- Названия и назначение предметов чайной посуды;
- Последовательность мытья посуды;
- Правила техники безопасности при мытье посуды;
- Правила техники безопасности при эксплуатации электрочайника и использовании кипятка;
- Правила сервировки стола к чаю;
- Правила заваривания чая;
- Условия, необходимые для жизни и роста растений (свет, вода, температура воздуха);
- Посуду для комнатных растений и инвентарь для ухода за ними: горшок, поддон, лейка, опрыскиватель;
- Правила полива и опрыскивания комнатных растений, удаление пыли с листьев растений;
- Правила рациональной последовательности уборки помещений;
- Названия и назначение предметов инвентаря для уборки помещений;
- Правила хранения инвентаря и приспособлений;

- Технологически правильно держать инструменты во время рабы и следить за своей осанкой;
- Подметать дорожки, сметать мусор в кучу и заметать в совок;
- Чистить одежду сухой и влажной одёжной щёткой;
- Размещать свою одежду в шкафу: на плечиках, на полке и на стуле;
- Применять по назначению инвентарь и приспособления для ручной стирки (таз, прищепки, напольную сушку);
- Выбирать мыло или порошок для стирки;
- Стирать изделия вручную;
- Выбирать обувь в зависимости от её функционального назначения (уличная, домашняя, праздничная, сменная для школы);
- Подготовить обувь к сушке;
- Набивать обувь газетной бумагой;
- Соблюдать правила безопасной работы во время приготовления пищи;
- Включать и выключать электрочайник;
- Сервировать стол к чаю;
- Заваривать чай разными способами;
- Убирать со стола после еды;
- Мыть посуду;
- Определять лиственные и декоративно – цветущие растения;
- Использовать по назначению инвентарь по уходу за растениями;
- Технологически правильно поливать и опрыскивать растения, удалять с листьев пыль;
- Соблюдать требования к рабочей одежде;
- Подбирать и использовать по назначению инвентарь и приспособления для уборки класса;
- Технологически правильно подметать пол (щёткой, веником);
- Осуществлять уход за инвентарём, правильно хранить его;

**Достаточный уровень**

Учащиеся могут знать и усвоить следующие представления:

- Названия и назначение хозяйственного инвентаря для работы на участке;
- Название и назначение рабочей одежды (спецодежда);
- Дифференцировать и выбирать инвентарь в зависимости от работы по сезонам (в разное время года осенью, весной, зимой и летом);
- Виды жилых помещений;
- Значение чистой одежды для здоровья человека;
- Варианты размещения одежды: на плечиках в шкафу, на полке в шкафу, на спинке стула;
- Назначение инвентаря и приспособлений, которые используются для ручной стирки;
- Назначение хозяйственного мыла и стиральных порошков;
- Последовательность выполнения ручной стирки;
- Значение сменной обуви в школе и дома;
- Особенности сушки мокрой обуви;
- Виды посуды по назначению: чайная;

- Названия и назначения предметов чайной посуды;
- Последовательность мытья посуды;
- Правила техники безопасности при эксплуатации электрочайника и использовании кипятка;
- Правила сервировки стола к чаю;
- Правила заваривания чая;
- Строение растения: корень, стебель, листья;
- Условия, необходимые для жизни и роста растений (свет, вода, температура воздуха);
- Посуду для комнатных растений и инвентарь для ухода за ними: горшок, поддон, лейка, опрыскиватель;
- Правила полива и опрыскивания комнатных растений, удаление пыли с листьев растений;
- Правила рациональной последовательности уборки помещений;
- Названия и назначение предметов инвентаря для уборки помещений;
- Правила хранения инвентаря и приспособлений;
- Технологически правильно держать инструменты во время работы и следить за своей осанкой;
- Подметать дорожки, сметать мусор в кучу и заметать в совок;
- Чистить одежду сухой одёжной щёткой;
- Размещать свою одежду в шкафу: на плечиках, на полке и на стуле;
- Применять по назначению инвентарь и приспособления для ручной стирки (таз, прищепки, напольную сушку);
- Выбирать мыло или порошок для стирки;
- Стирать изделия вручную;
- Выбирать обувь в зависимости от её функционального назначения (уличная, домашняя, праздничная, сменная для школы);
- Подготовить обувь к сушке;
- Набивать обувь газетной бумагой;
- Соблюдать правила безопасной работы во время приготовления пищи;
- Включать и выключать электрочайник;
- Сервировать стол к чаю;
- Заваривать чай разными способами;
- Убирать со стола после еды;
- Мыть посуду;
- Использовать по назначению инвентарь по уходу за растениями;
- Технологически правильно поливать и опрыскивать растения, удалять с листьев пыль;
- Соблюдать требования к рабочей одежде;
- Подбирать и использовать по назначению инвентарь и приспособления для уборки класса;
- Технологически правильно подметать пол (щёткой, веником);
- Осуществлять уход за инвентарём, правильно хранить его.