

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент образования и молодежной политики
Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
Комитет образования Берёзовского района
МБОУ «Саранпаульская СОШ»

ПРИНЯТО
Решением педагогического совета
от «29» августа 2024 г.
Протокол № 1

УТВЕРЖДЕНО
Директором школы
Приказ № 187
от «29» августа 2024 г.

АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебного предмета
«Домоводство» для обучающихся 4 класса
Индивидуальное обучение, АООП образования обучающихся
с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)
Вариант 2
На 2024-2025 учебный год

Составитель: Полужникова Полина Семеновна,
учитель начальных классов

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью

(интеллектуальными нарушениями) (ФАООП УО) составлена в соответствии с:

- ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 19.12. 2014 г. № 1599;

- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программой обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (ФАООП УО), утвержденной приказом

Минпросвещения РФ от 24.11.2022 № 1026 (вариант 2);

- соответствующим вариантом Адаптированной основной общеобразовательной программы (АООП) Образовательного учреждения;

- Положением об адаптированных рабочих программах учебных предметов, коррекционных курсов МБОУ «Саранпаульская СОШ»

Общая характеристика учебного предмета

Трудовое обучение – важный общеобразовательный предмет, который готовит учащихся с отклонениями в интеллектуальном развитии к жизни и овладению доступными

профессионально-трудовыми навыками. Труд является благоприятным условием его обучения и воспитания. Формирования необходимых трудовых и художественных умений и навыков способствует социальной адаптации ребёнка в современном обществе и

окружающей его предметно-бытовой среде.

В процессе трудового обучения осуществляется исправление недостатков познавательной деятельности: наблюдательности, воображения, речи, пространственной ориентировки, а также недостатков физического развития. Уроки труда тесно связаны с уроками чтения и развития речи, рисования, математики.

Целью программы является не только знакомство с различными техниками, древними и современными, традиционными и нетрадиционными, но и овладение элементарными

навыками изготовления тех или иных изделий.

Основное содержание подготовки состоит в том, чтобы в процессе обучения сформировать у детей умения выполнять отдельные трудовые приемы, дать определённую сумму специальных знаний. На уроках труда учителю следует выявлять возможности каждого воспитанника обучению и соответствующим образом ориентировать его. При обучении труду также необходимо систематически осуществлять эстетическое воспитание.

Помочь детям понять и почувствовать красоту изделий, красоту материала, отличать аккуратные работы от плохих, некачественно сделанных работ. Учителю нужно в каждом конкретном случае определить, на чём именно заострить внимание

обучающихся.

Тематика занятий строится с учётом интересов воспитанников, возможности их самовыражения. В ходе усвоения детьми содержания программы учитывается темп развития специальных умений и навыков, уровень самостоятельности, умение работать в коллективе.

Программа позволяет индивидуализировать сложные работы: более успешно усваивающим предмет детям предлагается более сложная конструкция, менее подготовленным можно предложить работу проще. При этом обучающий и развивающий смысл работы сохраняется.

Главными характерными особенностями изделий, которые делают дети, является практичность, красочность, декоративность и лаконичность. Это делает изделия понятными и доступными не только для изготовления, но и для восприятия. В прошлом традиционным мастерством овладевали с детства, начиная с наблюдения и выполнения каких-либо несложных работ. Здесь все основано на отработанных профессиональных навыках и приемах выработанных на протяжении многих поколений.

Ремесло и декоративно-прикладное искусство призвано украшать, облагораживать, преобразовывать предметный мир. Люди стремились к тому, чтобы вещи были не только практичными и удобными для использования, но и привлекательными по внешнему виду. Орудия труда, одежда, всевозможная утварь, обстановка жилища – все служило объектом ремесла и творчества, любая вещь могла быть художественным произведением.

В программе предусматривается дифференцированный подход к обучающимся с разными возможностями в усвоении учебного плана по трудовому обучению, что обеспечивает вариативностью программы.

Дети с нарушениями в умственном и физическом развитии вполне способны овладеть многими из этих приемов, что и предусматривается программой.

Цель и задачи программы

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

Задачи:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Направления коррекционной работы:

- развитие высших психических функций;
- развитие речи, владение техникой речи;
- коррекция нарушений эмоционально-волевой сферы;
- развитие представления об окружающем мире, обогащение словаря;
- коррекция индивидуальных пробелов в знаниях.

Технологии обучения:

- игровые технологии;
- информационно-коммуникационные технологии;
- личностно-ориентированный подход;

- здоровьесберегающие.

Формы и методы работы: урок, фронтальная работа, индивидуальная работа, работа в парах и группах, коллективная работа.

Место учебного предмета в учебном плане школы

Предмет «Домоводство» входит в предметную область «Окружающий мир». Рабочая программа предмета «Домоводство» рассчитана в 4 классе на 68 часов, 2 часа в неделю, 34 учебные недели (1 час из обязательной части учебного плана ФАООП УО и 1 час из части, формируемой участниками образовательных отношений).

В соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями, вариант 2) для освоения программы применяются следующие современные образовательные технологии, индивидуализирующие образовательный процесс: коррекционно-развивающие, здоровьесберегающие, игровые, интегративные технологии, ИКТ, деятельностный подход.

Рабочая программа соответствует учебному плану МБОУ «Саранпаульская СОШ».

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

Личностные:

- проявляют интерес и положительное отношение к выполнению доступных поручений (обязанностей) по подражанию взрослому или сверстникам, самостоятельность в быту.

Предметные:

- умение выполнять простые поручения в доступной форме, связанные с уборкой рабочего места (в классе), уходом за вещами, сервировкой и уборкой столов,

- умение выполнять отдельные действия по подражанию сверстникам или учителю,

- умение выбирать и пользоваться орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений (веник, губка, лейка, щетки и др.),

- умение ориентироваться в простых бытовых решениях, связанных с чистотой (гигиеной) и опрятностью, оказанием помощи сверстнику.

Базовые учебные действия:

- следят за своим внешним видом (умеют пользоваться зеркалом для контроля внешнего вида), соблюдают правила гигиены и опрятности, овладели простыми культурно-гигиеническими умениями (уход за лицом, за руками, за телом и внешним видом),

самостоятельно одеваются, раздеваются, собирают портфель и т.д. в разных ситуациях (в школе и в семье), пользуются орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений (веник, губка, лейка, щетки),

- ориентируются в простых бытовых ситуациях, связанных с чистотой (гигиеной) и опрятностью, оказанием помощи сверстнику,

- владеют элементарными способами сервировки стола.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

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 солонок 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), 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.

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. Глажение утюгом.

Уборка помещения.

Уборка мебели. 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. Мытьё стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытьё 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.

Оценка результатов обучения

В соответствии с ФГОС образования обучающихся с интеллектуальными нарушениями (вариант 2) результативность обучения по предмету оценивается с учетом особенностей психофизического развития ребенка и его особых образовательных потребностей.

Оценка осуществляется по итогам выполняемых практических действий в середине и в конце учебного года. На основе АООП образовательная организация разрабатывает специальную индивидуальную программу развития (СИПР), результаты которой по предмету «Окружающий природный мир» за полугодие выступают в качестве *текущей* аттестации обучающегося. В качестве

промежуточной (годовой) аттестации выступает оценка результатов освоения СИПР по предмету «Окружающий природный мир» и развития жизненных компетенций обучающегося по итогам учебного года. Основой для оценки достижений служит анализ результатов обучения ребенка по предмету, динамика развития его личности. По итогам освоения отраженных в СИПР задач изучения предмета и анализа результатов обучения составляется развернутая характеристика учебной деятельности ребенка, оценивается динамика развития его жизненных компетенций. Система оценки результатов отражает взаимодействие следующих компонентов:

- что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода;
- что из полученных знаний и умений он применяет на практике;
- насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет. Оценочные показатели формулируются в форме характеристики: «знает...», «умеет...», «применяет на практике», «выполняет самостоятельно», «выполняет с помощью», «выполняет по образцу», «узнает объект», «не всегда узнает объект» и др. Выявление представлений, умений и навыков обучающегося создает основу для корректировки программы, конкретизации содержания дальнейшей работы.

При оценке результативности обучения должны учитываться особенности психического, неврологического и соматического состояния обучающегося. Выявление результативности обучения должно происходить вариативно с учетом психофизического развития обучающегося в процессе выполнения перцептивных, речевых, предметных действий, графических работ.

Выявление представлений, умений и навыков по предмету создает основу для корректировки СИПР, конкретизации содержания дальнейшей работы. В случае затруднений в оценке сформированности действий, представлений в связи с отсутствием видимых изменений, обусловленных тяжестью имеющихся у обучающегося нарушений, следует оценивать его эмоциональное состояние, другие возможные личностные результаты.

При текущем контроле используется направляющее оценивание, корректирующее оценивание, критериальное оценивание, мотивирующее оценивание. При использовании интерактивных тренажеров - оценка результатов в игровой форме. Для сбора информации о достижениях обучающегося применяется метод портфолио.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока	Тема урока	Кол -во часов	Дата	Виды деятельности
1	Подметание Территории. Уборка бытового мусора	1		Уборка бытового мусора
2-3	Посуда. Узнавание и различение посуды (кастрюля, сковорода)	2		Узнавание и различение посуды(кастрюля, сковорода)

4-5	Посуда. Узнавание и различение посуды (тарелка ,нож)	2		Узнавание и различение посуды (кастрюля, сковорода, тарелка, нож)
6-7	Кухонные Принадлежности. Узнавание и различие кухонных принадлежностей.	2		Узнавание и различие кухонных принадлежностей..
8	Выбор моющих средств для посуды	1		Узнавание и различение моющих средств
9-10	Чайник. Узнавание и различения. Соблюдение последовательностей действий при использовании чайником.	2		Узнавание и различения. Соблюдение последовательностей действий при использовании чайником.
11	Холодильник. Узнавание и различения. Соблюдение последовательностей действий при использовании холодильника.	1		Узнавание и различения. Соблюдение последовательностей действий при использовании холодильника.
12	Тостер. Узнавание и различения.	1		Соблюдение последовательностей действий при использовании тостера
13	Блендер. Узнавание и различения.	1		Соблюдение последовательностей действий при использовании блендера
14	Правила по технике безопасности электробытовых приборов (чайник, тостер)	1		Знание правил техники безопасности при использовании электробытовым прибором
15	Правила по технике Безопасности электробытовых приборов (холодильник, блендер)	1		Знание правил техники безопасности при использовании электробытовым прибором
16	Выбор моющих средств для электрических приборов	1		Узнавание и различение моющих средств (чайник, блендер, холодильник, тостер)
17	Мытье бытовых приборов (чайник)	1		Соблюдение последовательности действий при мытья чайника.

18	Напитки. Сок.	1		Узнавание напитка по вкусу. Узнавание напитка по упаковке
19	Напитки. Компот.	1		Узнавание напитка по вкусу. Узнавание напитка по упаковке
20	Мясные продукты. Колбаса.	1		Узнавание и различие. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов
21	Рыбные продукты. Крабовые палочки	1		Узнавание и различие крабовых палочек. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.
22	Рыбные продукты. Консервы рыбные	1		Узнавание и различие консервов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.
23	Кондитерские изделия.	1		Узнавание (различение) кондитерских изделий .
24-25	Кондитерские изделия. Торт, пирожное	2		Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное)
26	Кондитерские изделия. Печенье.	1		Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное)
27	Кондитерские изделия. Конфета, шоколад.	1		Узнавание (различение) кондитерских изделий (конфета, шоколад)
28	Продукты питания. Овощи	1		Узнавание (различение) овощей. Знание правил хранения овощей
29	Продукты питания. Фрукты	1		Узнавание (различение) фруктов. Знание правил хранения фруктов.
30	Молочные продукты. Узнавание (различение) молочных продуктов.	1		Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов
31-32	Готовые мучные изделия. Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению	2		Узнавание(различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий

33-34	Крупы. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению	2		Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено)
35	Моющие средства для ручной Стирки	1		Знание (различение) моющих средств
36	Ручная стирка. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке	1		Соблюдение последовательности действий при ручной стирке
37-38	Подготовка вещей к стирке	2		Узнавание и различие вещей. Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье) по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань), по назначению (постельное, кухонное белье, одежда), по предметам одежды (майки, брюки, рубашки, носки)
39-40	Уход за одеждой. Складывание вещей.	2		Складывание одежды.
41	Уход за одеждой. Вывешивание одежды на «плечики»	1		Вывешивание одежды на «плечики»
42-43	Уход за одеждой. Чистка одежды.	2		Чистка одежды
44	Уход за обувью. Определение необходимости чистки (мытья) обуви	1		Определение необходимости чистки (мытья) обуви
45-46	Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви	2		Соблюдение последовательности действий при мытье обуви
47-48	Уход за обувью. Чистка обуви.	2		Чистка обуви.

49-50	Уборка помещения. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место.	2		Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место.
51	Уборка помещения. Уборка пола. Заметание мусора на совок.	1		Уборка пола. Заметание мусора на совок.
52-53	Обращение с кухонным инвентарём. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка).	2		Различение предметов посуды для сервировки стола(тарелка)
54	Обращение с кухонным инвентарём. Различение предметов посуды для сервировки стола (стакан).	1		Различение предметов посуды для сервировки стола (стакан).
55-56	Обращение с кухонным инвентарём Различение предметов посуды для сервировки стола (чашка).	2		Различение предметов посуды для сервировки стола (чашка).
57-58	Обращение с кухонным инвентарём Различение предметов посуды для сервировки стола (ложка, вилка, нож).	2		Различение предметов посуды для сервировки стола (ложка, вилка, нож).
59-60	Обращение с кухонным инвентарём. Сервировка стола для завтрака.	2		Сервировка стола для завтрака.
61-62	Уборка помещения. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели (парты)	2		Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели (парты)
63	Уборка помещения. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели (стулья).	1		Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели (стулья).
64-65	Уборка помещения. Уборка класса	2		Уборка класса
66	Уборка территории. Сгребание травы и листьев.	1		Сгребание травы и листьев.
67	Уборка территории. Подметание территории.	1		Подметание территории.
68	Уборка территории. Уборка бытового мусора.	1		Уборка бытового мусора.
	Итого:	68 ч.		

УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДМЕТА

Учебники, учебные пособия	Особые образовательные потребности обучающихся вызывают необходимость специального подбора учебного и дидактического материала, позволяющего эффективно осуществлять процесс обучения. В соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), вариант 2, ТМНР программа не предусматривает использование определенного учебника и УМК. Учебно-методические пособия и материально-технические средства подбираются в соответствии с индивидуальными особенностями развития обучающегося.
Методические пособия для педагога	
Технические средства обучения	Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), стиральная машина, тазики, настенные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, комбайн, утюг, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, микроволновая печь), уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.
Дополнительные средства	Дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.