

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Пеклинская средняя общеобразовательная школа**

*Аннотация к рабочей программе*  
учебного предмета « Домоводство»

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» разработана в соответствии с пунктом 31.1 ФГОС ООО и реализуется 1 года в 8 классе.

Рабочая программа разработана Трошиной С.В. в соответствии с положением о рабочих программах и определяет организацию образовательной деятельности учителя в школе по учебному предмету «Домоводство». Рабочая программа разработана Трошиной С.В. в соответствии с положением о рабочих программах и определяет организацию образовательной деятельности учителя в школе по учебному предмету «Домоводство». Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» является частью адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умеренной тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) МБОУ Пеклинской средней общеобразовательной школы;

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» является частью АООП ООО определяющей:

- содержание;
- планируемые результаты (личностные, метапредметные и предметные);
- тематическое планирование с учетом рабочей программы воспитания и возможностью использования ЭОР/ЦОР.

Рабочая программа обсуждена и принята решением методического объединения и согласована заместителем директора по учебно-воспитательной работе.

30.08.2023

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Пеклинская средняя общеобразовательная школа »

Выписка  
из основной образовательной программы начального общего образования

РАССМОТРЕНО  
Педагогическим советом  
МБОУ Пеклинская СОШ  
протокол от 30.08.2023г. № 1

СОГЛАСОВАНО  
заместитель директора по УВР  
Бородина И.М.  
30.08.2023г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебного курса «Домоводство»**

8 класс  
ФГОС АООП (вариант 2)

**Срок освоения: 1 года**

Составитель: Трошина С.В.  
учитель начальных классов

Выписка верна 31.08.2023г.  
Директор А.В.Прудников

Забелизна 2023

## 1. Планируемые результаты освоения предмета

*Личностные результаты* освоения АООП образования включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

К личностным результатам освоения АООП относятся:

- 1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- 2) воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- 3) сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- 4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 5) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- 6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- 7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- 8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- 9) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 10) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 11) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- 12) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- 13) проявление готовности к самостоятельной жизни.

К предметным результатам освоения АООП относятся:

1) *Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.*

- Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.
- Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
- Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.

- Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

## **2. Содержание учебного предмета**

### **«Домоводство»**

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

#### **Покупки (4 часа)**

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, оплата наличными и картой.

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 (10 часов)**

Место приготовления пищи, оборудование кухни. Санитарно-гигиенические требования к кухне, проветривание кухни; удаление пыли с мебели и подоконника; уборка в шкафах, мытье посуды и мойки.

Названия и назначение кухонного оборудования, правилам техники безопасности при работе с ним.

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).

Посуда для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Правила обращения с посудой и уход за ней.

Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).

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 (10 часов)**

Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Бутерброд.

Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.

Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей и фруктов. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Фруктовый салат.

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. Варка и чистка овощей. Приготовление винегрета.

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. Омлет.

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 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.

Правила гигиены. Уборка рабочего места.

Напитки для ужина. Заваривание чая в пакетике. Сервировка чаепития.

Меню. Составление меню (картинки), выбор продуктов для ужина, чтение рецепта приготовления блюда.

### **Уход за вещами (4 часа)**

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.

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). Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима.

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.

### **Уборка помещения и территории (4 часа)**

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.

Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Правила пользования 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.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

## **3. Тематическое планирование**

№ урока п/п	№ урока по теме	Тема	Кол-во часов	Дата проведения
<b>Покупки (4 часа)</b>				
1	1	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Продукты.	1	
2	2	Действия при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, оплата наличными и картой. Продукты.	1	
3	3	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.	1	
4	4	Складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения. Товары личной гигиены.	1	
<b>Обращение с кухонным инвентарем (10 часов)</b>				
5	1	Место приготовления пищи, оборудование кухни. Санитарно-гигиенические требования к кухне, проветривание кухни; удаление пыли с мебели и подоконника; уборка в шкафах, мытье посуды и мойки.	1	
6	2	Место приготовления пищи, оборудование кухни. Названия и назначение кухонного оборудования, правилам техники безопасности при работе с ним.	1	
7	3	Посуда. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож). Правила обращения с посудой и уход за ней.	1	
8	4	Посуда для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Правила обращения с	1	

		посудой и уход за ней.		
9	5	Кухонные принадлежности (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	1	
10	6	Последовательность действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	1	
11	7	Бытовые приборы. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.).	1	
12	8	Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.	1	
13	9	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1	
14	10	Сервировка стола: накрывание стола скатертью, посуда, столовые приборы, салфетки, расставление солонки и ваз, блюд.	1	
<b>Приготовление пищи (12 часов)</b>				
15	1	Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Бутерброд.	1	
16	2	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1	
17	3	Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей и фруктов. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Фруктовый салат.	1	
18	4	Варка продукта: включение электрической плиты. Варка и чистка овощей. Приготовление винегрета.	1	
19	5	Действия при жарке продукта:	1	



		включение электрической плиты. Омлет.		
20	6	Действия при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря.	1	
21	7	Приготовление салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень).	1	
22	8	Приготовление салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень) (продолжение).	1	
23	9	Приготовление котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря.	1	
24	10	Приготовление котлет (продолжение). Правила гигиены. Уборка рабочего места.	1	
25	11	Напитки для ужина. Заваривание чая в пакетике. Сервировка чаепития.	1	
26	12	Меню. Составление меню (картинки), выбор продуктов для ужина, чтение рецепта приготовления блюда.	1	
<b>Уход за вещами (4 часа)</b>				
27	1	Ручная стирка. Выбор моющего средства. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья.	1	
28	2	Машинная стирка. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима.	1	
29	3	Глажение утюгом. Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Правила безопасности при глажении белья.	1	
30	4	Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды.	1	
<b>Уборка помещения и территории (4 часа)</b>				
31	1	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и	1	

		мусора. Вытирание поверхности мебели.		
32	2	Пылесос. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Правила пользования пылесосом.	1	
33	3	Мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки.	1	
34	4	Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.	1	

#### 4. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение

##### Литература:

Худенко Е.Д., Кальянов И.В. и др. Современные коррекционные технологии в работе воспитателей, социальных педагогов, психологов с детьми с ограниченными возможностями здоровья в детских домах- интернатах и реабилитационных центрах. – М., 2007.

Шипицина Л.М., Защирина О.В., Воронова А.П., Нилова Т.А. Азбука общения (основы коммуникации). – СПб.: ЛОИУУ, 1996.

Шипицина Л.М. «Необучаемый» ребенок в семье и обществе. Социализация детей с нарушением интеллекта. – М.: Дидактика Плюс, 2002.

##### **Оборудование и дидактический материал:**

- стол;
- доска универсальная (с возможностью магнитного крепления);
- персональный компьютер;
- предметы для нанизывания на стержень, шнур, нить (кольца, шары, бусины);
- звучащие предметы для встряхивания;
- предметы для сжимания (мячи различной фактуры, разного диаметра);
- вставления (стаканчики одинаковой величины);
- различные по форме, величине, цвету наборы материала (в т.ч. природного);
- пазлы, (из 2-х, 3-х, 4-х частей (до 10));
- мозаики;
- пиктограммы с изображениями занятий моментов и др. событий;
- предметов различной формы, величины, цвета;
- изображений предметов, людей, объектов природы, цифр и др.;
- оборудования, позволяющего выполнять упражнения на сортировку,

группировку различных предметов, их соотнесения по определенным признакам

- специально подобранные предметы;
- графические / печатные изображения (тематические наборы фотографий, рисунков, а также составленные из них индивидуальные коммуникативные альбомы).

