

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение Удмуртской Республики  
«Новомултанская школа-интернат»**

Рассмотрена на заседании ШМО  
учителей старших классов  
протокол № 1  
от «25» августа 2023г.

Утверждаю  
Директор  
\_\_\_\_\_ Л.А.Бушкова  
приказ № 75  
от «31» августа 2023г.

Принята на заседании  
педагогического совета  
протокол № 1  
от «28» августа 2023г.

**Рабочая программа**  
по предмету «Домоводство»

**8 класс**

Составитель:  
учитель первой  
квалификационной категории  
Сапожникова А.В.

с. Новый Мултан  
2023 год

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа по предмету «Домоводство» составлена на основе адаптированной основной общеобразовательной программы ГКОУ УР «Новомултанская школа – интернат», вариант 2.

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

### **Общая характеристика учебного предмета**

Обучение ребенка с умственной отсталостью ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству 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.

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: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство» предусматривает:

- 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.
- Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковровиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тjпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

### **Место предмета в учебном плане**

На изучение программного материала в пятом классе по учебному плану выделено 5 часов в неделю, 170 часов.

### **Формирование базовых учебных действий**

Программа формирования базовых учебных действий у обучающихся с умеренной умственной отсталостью направлена на формирование готовности у детей к овладению содержанием АООП образования для обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2) и включает следующие задачи:

1. Формирование учебного поведения:

- умение выполнять инструкции педагога;
- использование по назначению учебных материалов;
- умение выполнять действия по образцу и по подражанию.

2. Формирование умения выполнять задание:

- в течение определенного периода времени,
- от начала до конца,
- с заданными качественными параметрами.

3. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

Задачи по формированию базовых учебных действий включаются в СИПР с учетом особых образовательных потребностей обучающихся. Решение поставленных задач происходит как на групповых и индивидуальных занятиях по учебным предметам, так и на специально организованных коррекционных занятиях в рамках учебного плана.

## **Возможные планируемые результаты освоения программы**

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, 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.

## **Содержание учебного предмета**

### 2.1. Раздел "Покупки".

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. 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.

### 2.2. Раздел "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). 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.

### 2.3. Раздел "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 терке. 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 или 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.

### 2.4. Раздел "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.

## 2.5. Раздел "Уборка помещения и территории".

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

## Тематическое планирование

№ п/п	Наименование раздела, подраздела	Количество часов			Вид учебной деятельности обучающихся
		Все го	Теоретических	контрольных	
1	Покупки	5	5		Прослушивание объяснений педагога
2	Обращение с кухонным инвентарем	15	13		
3	Приготовление пищи	32	18		

4	Уход за вещами	8	4		
5	Уборка помещения и территории	11	11		
	Итого:	170	127		

### Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема раздела, подраздела, урока	Количество часов	Дата
1-3	<b>Покупки</b> Планирование покупок.	3	
4-5	Выбор места совершения покупок.	2	
6-8	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	3	
9-10	Нахождение нужного товара в магазине.	2	
11-13	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара.	3	
14-15	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	2	
16-18	<b>Обращение с кухонным инвентарем</b> Обращение с посудой.	3	
19-20	Различение предметов посуды для сервировки стола	2	
21-23	Различение кухонных принадлежностей	3	
24-25	Очищение остатков пищи с посуды.	2	
26-28	Замачивание посуды.	3	
29-30	Протираание посуды губкой	2	
31-32	Чистка посуды	2	
33-35	Ополаскивание посуды	3	
36-37	Сушка посуды	2	
38-40	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды	3	
41-42	<b>Приготовление пищи</b> Подготовка к приготовлению блюда.	2	
43-45	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	3	
46-47	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	2	
48-50	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	3	
51-52	Обработка продуктов.	2	
53-55	Мытье продуктов.	3	
56-57	Чистка овощей.	2	
58-59	Резание ножом	2	
60-62	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).	3	
63-64	Натираание продуктов на терке.	2	
65-66	Раскатывание теста.	2	

67-68	<b>Уход за вещами</b> Ручная стирка.	2	
69-70	Наполнение емкости водой	2	
71-72	Выбор моющего средства.	2	
73-74	Отмеривание необходимого количества моющего средства.	2	
75-76	Замачивание белья	2	
77-78	Застирывание белья.	2	
79-80	Полоскание белья.	2	
81-83	Выжимание белья.	3	
84-86	Вывешивание белья на просушку.	3	
87-89	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке	3	
90-92	Машинная стирка.	2	
93-95	Различение составных частей стиральной машины	3	
96-97	Сортировка белья перед стиркой	2	
98-100	Закладывание и вынимание белья из машины.	3	
101-102	Установка программы и температурного режима.	2	
103-105	Мытье и сушка машины	3	
106-108	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке	3	
109-111	<b>Уборка помещения и территории</b> Уборка мебели	3	
112-114	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	3	
115-117	Вытирание поверхности мебели	3	
118-120	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	3	
121-123	Уборка пола	3	
124-126	Сметание мусора на полу в определенное место.	3	
127-129	Заметание мусора на совок	3	
130-132	Соблюдение последовательности действий при подметании пола	3	
133-135	Различение основных частей пылесоса.	3	
136-138	Подготовка пылесоса к работе	3	
139-140	Чистка поверхности пылесосом	2	
141-142	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом	2	
143-145	Соблюдение последовательности действий при мытье пола	3	
146-148	Мытье стекла (зеркала)	3	
149-151	Соблюдение последовательности действий при мытье окна	3	
152-154	Уборка бытового мусора	3	
155-156	Подметание территории.	2	
157-158	Сгребание травы и листьев	2	
159-161	Уборка школьной территории	3	
162-163	Уход за уборочным инвентарем.	2	

164-165	Уборка в комнате	2	
166-168	Работа на пришкольной территории	3	
169-170	Уборка бытового мусора	2	

### **Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности**

#### **Литература для учителя:**

1. Поляков В.В. Основы безопасности жизнедеятельности.2-4 кл.: Учебник для общеобразовательных учебных заведений.- 3-е изд. –М.: Дрофа: ДиК, 1998.

#### **Литература для обучающихся:**

1.Поляков В.В. Основы безопасности жизнедеятельности.2-4 кл.: Учебник для общеобразовательных учебных заведений.- 3-е изд. –М.: Дрофа: ДиК, 1998.

#### **Средства обучения:**

1.Ноутбук.