

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

Рассмотрена на заседании ШМО
Учителей начальных классов
протокол №1
от «28» августа 2024г.

Утверждаю
Директор:
_____ Л.А. Бушкова
приказ № 63
от «29» августа 2024г.

Принята на заседании
педагогического совета
протокол № 1
от «29» августа 2024г.

Рабочая программа
по предмету «Домоводство (самообслуживание)»
3 класс (вариант 6.4)

Составитель:
учитель первой
квалификационной категории
Гребенкина И.А.

с. Новый Мултан
2024 год

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Домоводство (самообслуживание)» составлена на основе адаптированной основной общеобразовательной программы ГКОУ УР «Новомултанская школа-интернат» вариант 6.4 и индивидуального учебного плана.

Цели:

- социальная адаптация учащихся;
- подготовка учеников к посильной хозяйственной деятельности в семье, повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

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

Наблюдение и опыт изучения социальной адаптации учащихся, имеющих особенности развития, показывает большие трудности в их приспособлении к самостоятельной практической жизни.

Учащийся часто сам не в состоянии выделить и освоить те социальные компоненты, которые обеспечат ему благополучное существование в современном социуме. Задача предмета «Домоводство» сориентировать, помочь разобраться в окружающей обстановке, сформировать осведомленность в бытовых и социальных вопросах, сформировать адаптивные знания, умения и навыки на доступном уровне. Предмет «Домоводство» тесно связан с такими дисциплинами как «Человек», «Труд (технология)», «Окружающий социальный мир». Например, на уроках окружающего мира, на основе ознакомления с предметами и явлениями окружающей действительности наряду с другими сообщаются сведения о семье, охране здоровья, одежде и обуви, некоторых вопросах питания. На уроках по формированию математических представлений, кроме прочего, осуществляется формирование элементарных знаний по экономике ведения домашнего хозяйства. На уроках домоводства усиливается внимание к вопросам, связанным с организацией своего быта. Уроки домоводства имеют ярко выраженную коррекционную направленность. Домоводство – это организованное социальное общение, позволяющее формировать коммуникативные навыки. Как образовательная область предмет домоводства решает задачу сделать этот процесс осмысленным, а социальное поведение привычным и системным, то есть «привязанным» к определенным жизненным и бытовым ситуациям.

Основные требования к знаниям и умениям учащегося

Учащийся должен знать и уметь:

Знать места, где можно совершить различные покупки, виды магазинов, совершать мелкие покупки совместно с родителями;

Различать виды одежды, головных уборов и обуви по назначению;

Выполнять элементарные способы ухода за одеждой и обувью;

Уметь использовать в домашнем хозяйстве некоторые виды бытовой техники, соблюдая правила безопасности;

Соблюдать санитарно-гигиенические требования к чистоте на кухне;

Знать назначение посуды и предметов кухонного инвентаря;

Знать и уметь готовить простые блюда под контролем взрослых;

Знать и уметь использовать средства для мытья посуды, последовательность мытья посуды;

Знать и осуществлять элементарные действия по уборке помещений и территории.

Знать и соблюдать правила пользования лифтом, почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком, мусоропроводом.

Возможные предметные результаты

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.

Содержание учебного предмета

Покупки

Покупки. Как делать покупки. Магазин. Правила поведения в магазине. Упаковка продуктов в сумки.

Уход за одеждой и обувью

Назначение одежды. Сезонная одежда. Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства. Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Этапы стирки одежды. Машинная стирка. Составные части стиральной машины. Правила безопасного обращения со стиральной машиной. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья. Глажение белья. Составные части утюга. Правила безопасности при работе с утюгом. Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски. Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Складывание в шкаф.

Чистка одежды. Инвентарь для чистки. Виды обуви. Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви. Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви.

Обращение с кухонным инвентарем

Посуда и кухонный инвентарь. Посуда для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности. Назначение кухонных принадлежностей. Уход за посудой. Чистая и грязная посуда. Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. Сушка посуды. Определение места посуды на кухне. Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов. Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. Уход за бытовыми приборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и посуды при сервировке стола.

Приготовление пищи

Приготовление блюда. Правила гигиены при приготовлении еды. Понятие «Рецепт блюда». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря для приготовления блюда. Подготовка продуктов. Мытье овощей. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание кубиками, соломкой. Натирание на терке. Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. Приготовление салата. Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Этапы предварительной обработки и варки овощей. Приготовление салата из вареных овощей.

Уборка помещений и территории

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом. Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уборка пришкольной территории. Подметание территории.

Описание места учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Домоводство» относится к обязательной части учебного плана образования обучающихся (вариант 6.4). На изучение предмета «Домоводство (самообслуживание)» в 3 классе по 1 час в неделю (очная форма обучения). Курс рассчитан на 68 часов в год (34ч. очная форма, 34 ч. самообразование).

Тематическое планирование

№ раздела	Раздел	Количество часов	Вид занятий (количество часов)		
			Очная форма	Самообразование	Виды деятельности обучающихся
1	Покупки	14	7	7	делать покупки
2	Уход за одеждой и обувью	10	5	5	ухаживать за одеждой и обувью
3	Обращение с кухонным инвентарем	12	6	6	сервировка стола
4	Приготовление пищи	14	7	7	Соблюдение ТБ
5	Уборка помещений и территории	18	9	9	
	Итого:	68	34	34	

Календарно-тематическое планирование

№	Раздел, тема урока	Кол-во часов		всего	дата
		О.ф	с/о		
1	Мой дом. Домашние дела. Семейные заботы.	1	1	2	
2	Покупки. Как делать покупки. Магазин. Правила поведения в магазине.	1	1	2	
3	Упаковка продуктов в сумки.	1	1	2	
4	Посуда и кухонный инвентарь.	1	1	2	

5	Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности.	1	1	2	
6	Назначение кухонных принадлежностей.	1	1	2	
7	Уход за посудой.	1	1	2	
8	Чистая и грязная посуда.	1	1	2	
9	Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.	1	1	2	
10	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.	1	1	2	
11	Сушка посуды. Определение места посуды на кухне.	1	1	2	
12	Сушка посуды. Определение места посуды на кухне.	1	1	2	
13	Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов.	1	1	2	
14	Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов..	1	1	2	
15	Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. Уход за бытовыми приборами.	1	1	2	
16	Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. Уход за бытовыми приборами.	1	1	2	
17	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов.	1	1	2	
18	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов.	1	1	2	
19	Накрывание на стол. Выбор посуды при сервировке стола.	1	1	2	
20	Накрывание на стол. Выбор посуды при сервировке стола.	1	1	2	
21	Приготовление блюда. Правила гигиены при приготовлении еды.	1	1	2	
22	Приготовление блюда. Правила гигиены при приготовлении еды.	1	1	2	

23	Понятие «Рецепт блюда». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	1	2	
24	Выбор инвентаря для приготовления блюда. Подготовка продуктов. Мытье овощей.	1	1	2	
25	Выбор инвентаря для приготовления блюда. Подготовка продуктов. Мытье овощей.	1	1	2	
26	Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание кубиками, соломкой. Натираие на терке.	1	1	2	
27	Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание кубиками, соломкой. Натираие на терке.	1	1	2	
28	Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. Приготовление салата.	1	1	2	
29	Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. Приготовление салата.	1	1	2	
30	Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Этапы предварительной обработки и варки овощей. Приготовление салата из вареных овощей.	1	1	2	
31	Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Этапы предварительной обработки и варки овощей. Приготовление салата из вареных овощей.	1	1	2	
32	Уход за вещами. Назначение одежды. Сезонная одежда.	1	1	2	
33	Уход за вещами. Назначение одежды. Сезонная одежда.	1	1	2	
34	Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства.	1	1	2	
Итого:		34	34	68	