


Министерство образования и науки РФ
МБОУ «Ново – Идинская средняя общеобразовательная школа»
структурное подразделение «Хандагайская начальная общеобразовательная школа –
детский сад»

Согласовано

Заместитель директора по УВР

 / Иванов Б.Р./

«30» августа 2021 г.

Утверждено

Директор школы

Согласно

Урбанова С. Е./

«30» августа 2021 г.



Рассмотрено на заседании ШМО

и рекомендовано к утверждению

Протокол «1» от «17» августа 2021 г.

Руководитель ШМО  / Егорова И.Е./

Рабочая программа
учебного курса «Домоводство»
для 3 класса СКО
на 2021 - 2022 учебный год.
Болдохоновой Инны Сергеевны

д. Хандагай
2021 г.

Рабочая программа по предмету «Домоводство» разработана на основе адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся (воспитанников) с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2), авторской программы под редакцией кандидата психологических наук, профессора И.М.Бгажноковой. Программа реализуется в 3 классе для детей с умственной отсталостью.

Цель обучения – формирование у воспитанников знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

Предметные результаты:

- проявлять интерес к объектам, созданным и используемым человеком;
- иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
- уметь соблюдать элементарные правила безопасного использования предметов в быту;
- уметь выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома;
- уметь выполнять доступные бытовые виды работ: уборка, стирка, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.

Личностные результаты

Включают овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико–ориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений обучающихся в различных средах:

- основы персональной идентичности, осознание себя как «Я»;
- работа в коллективе (ученик – ученик);
- слушание и понимание инструкции педагога;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- обращение за помощью и принятие помощи педагога.

3. Основные требования к умениям учащихся

Знать	Уметь
<i>1-уровень</i> <ul style="list-style-type: none"> • правила поведения в магазине; • посуду для сервировки, для приготовления пищи; • правила ухода за посудой; • основные примеры ухода за жилищем; 	<i>1-й уровень</i> <ul style="list-style-type: none"> • содержать в порядке свое рабочее; • выполнять основные гигиенические правила; • собирать покупки в пакет; • планировать список покупок; • ухаживать за кухонной посудой;

<ul style="list-style-type: none"> • правила гигиены при приготовлении пищи; • ТБ при работе с кухонными инструментами; • правила хранения продуктов; • правила ухода за вещами. 	<ul style="list-style-type: none"> • ухаживать за одеждой и обувью; • совершать повседневную уборку; • подметать; • выполнять работы во дворе.
2-уровень <ul style="list-style-type: none"> • правила поведения в магазине; • посуду для сервировки, для приготовления пищи; • правила гигиены при приготовлении пищи; • правила ухода за вещами. 	2-уровень <ul style="list-style-type: none"> • содержать в порядке свое рабочее; • выполнять основные гигиенические правила; • собирать покупки в пакет; • ухаживать за обувью; • подметать.

Программа формирования БУД

- Создавать благоприятный социально-психологический климат во время урока;
- умение направлять взгляд на говорящего взрослого, задание;
- умение выполнять инструкции педагога;
- использование по назначению учебных материалов;
- умение выполнять действия по образцу, подражанию;
- умение выполнять задание от начала до конца;
- умение выполнять задание с заданными параметрами;
- умение самостоятельно переходить от одного задания к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действий;
- иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
- уметь соблюдать элементарные правила безопасного использования предметов в быту.

4. Содержание учебного предмета

В I полугодии – 48 часов,
во II полугодии – 51 час,
всего – 99 часов.

Раздел	Количество часов
Повторение	12
Раздел «Покупки»	12
Раздел «Обращение с кухонным инвентарем»	31

Раздел «Приготовление пищи»	24
Раздел «Уход за вещами»	9
Раздел «Уборка помещения».	8
Раздел «Уборка территории».	3

Тематическое планирование предмета

№ п/п	Тема урока	Количество часов
I четверть - 27 часов		
1.	Введение. Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности.	1
Покупки		
2.	Правила поведения в магазине	1
3.	Планирование покупок. Игра «Что купить?»	1
4.	Что нужно брать с собой в магазин?	1
5.	Выбор места совершения покупок	1
6.	Нахождение нужного товара в магазине	1
7.	Складывание покупок в пакет	1
8.	Магазин продуктов	1
9.	Раскладывание продуктов в места хранения	1
10.	Магазин одежды	1
11.	Раскладывание вещей в места хранения	1
12.	Что такое рынок?	1
13.	Игра «Поход в магазин»	1
14.	Повторение по теме «Покупки»	1
Обращение с кухонным инвентарем		
15.	Что такое посуда?	1
16.	Из каких материалов делают посуду?	1
17.	Обращение с посудой	1
18.	Узнавание предметов посуды для сервировки (тарелка, стакан, кружка)	1
19.	Узнавание предметов посуды для сервировки (ложка, чайная ложка, вилка, нож)	1
20.	Различение предметов посуды для сервировки	1
21.	Узнавание предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода)	1
22.	Игра «Варим-жарим»	1
23.	Узнавание предметов посуды для приготовления пищи (чайник, половник, нож)	1
24.	Игра «Угадай тень»	1
25.	Узнавание и различение кухонных принадлежностей (терка, разделочная доска, лопатка, венчик)	1
26.	Узнавание и различение кухонных принадлежностей (дуршлаг, шумовка, открывалка)	1
27.	Игра «Сервируем стол»	1
II четверть – 21 час		

1.	Повторение материала за I четверть	1
2.	Различение чистой и грязной посуды	1
3.	Приспособления для мытья посуды	1
4.	Очищение остатков пищи с посуды	1
5.	Замачивание посуды	1
6.	Протирание посуды губкой	1
7.	Чистка посуды	1
8.	Ополаскивание посуды	1
9.	Сушка посуды	1
10.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды	1
11.	Игра «Помоем посуду»	1
12.	Обращение с бытовыми приборами	1
13.	Узнавание и различение бытовых приборов (микроволновка, холодильник, электрический чайник, миксер, тостер)	1
14.	Правила техники безопасности при использовании электробытовыми приборами	1
15.	Соблюдение последовательности действий при пользовании холодильником	1
16.	Соблюдение последовательности действий при пользовании микроволновкой	1
17.	Помощники в доме: электрочайник, его назначение в хозяйстве.	2
18.	Хранение посуды и бытовых приборов	
19.	Игра «Разложи по местам»	
20.	Повторение материала по теме «Обращение с кухонным инвентарем»	
III четверть – 27 часов		
1.	Повторение материала пройденного во II четверти	1
Приготовление пищи		
2.	Подготовка к приготовлению блюда	1
3.	Правила гигиены при приготовлении пищи	1
4.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления пищи	1
5.	Игра «Что приготовим?»	1
6.	Выбор посуды, необходимой для приготовления пищи	1
7.	Игра «Что для чего?»	1
8.	Обработка продуктов	1
9.	Мытье продуктов	1
10.	Чистка овощей	1
11.	Раскатывание теста	1
12.	Перемешивание продуктов	1
13.	Способы приготовления пищи	1
14.	Действия при варке продукта	1
15.	Игра «Варим картошку»	1
16.	Действия при жарке продукта	1
17.	Игра «Жарим мясо»	1
18.	Соблюдение последовательности действий при варке яйца	1
19.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда	2
20.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата	1
21.	Игра «Готовим праздничный обед». Что такое духовка?	1
22.	Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката	1

23.	Игра «Пирожок»	1
24.	Хранение приготовленной пищи	1
25.	Повторение по теме «Приготовление пищи»	2
IV четверть – 24 часов		
Уход за вещами		
1.	Ручная стирка: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, замачивание, застирывание, полоскание, сушка	1
2.	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1
3.	Помощники в доме: стиральная машина, ее назначение в хозяйстве	1
4.	Помощники в доме: утюг, его назначение в хозяйстве	1
5.	Складывание белья и одежды	2
6.	Чистка одежды	2
7.	Уход за обувью	
Уборка помещения		
8.	Представление о назначении жилых комнат. Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений.	2
9.	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение.	1
10.	Помощники в доме: пылесос	1
13.	Практическое занятие: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, мытье пола.	2
14.	«Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала. Правила ухода за зеркалами и стеклами	1
15.	Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий.	
Уборка территории		
16.	Знакомство с инвентарем для уборки территории	1
17.	Уборка бытового мусора	1
18.	Подметание территории	1
19.	Повторение пройденного за год материала	4

