

Чернавская СОШ филиал муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения "Чистоозёрская средняя  
общеобразовательная школа Завьяловского района "имени вице-адмирала  
Петра Максимовича Ярового

ПРИНЯТО  
Педагогическим советом  
Протокол №1  
от "30.08.2024"

УТВЕРЖДЕНО  
директор школы  
О.И.Шаравин  
Приказ №275  
от "30.08.2024"



АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
надомное обучение  
вариант 2  
учебного предмета «Домоводство»  
предметная область «Окружающий мир»  
5 класс  
Составитель: Дорошенко Лариса Ярославовна

с. Чернавка, 2024г

### **Пояснительная записка**

Адаптированная рабочая программа по учебному предмету «Домоводству» составлена на основе:

-Федерального Закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. № 1599 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 февраля 2015 г., регистрационный № 35850).

- Федеральной адаптированной основной образовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант2, утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026.

-Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с легкой муниципальной бюджетного общеобразовательного учреждения "Чистоозёрская средняя общеобразовательная школа Завьяловского района имени вице-адмирала Петра Максимовича Ярового

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.

Учебный предмет «Домоводство» является основной частью предметной области «Окружающий мир». Программа предмета «Домоводство» в 5 классе составляет – 102 часа за год (3 часа в неделю);

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. 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.

#### **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 и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

## **Предметные результаты освоения учебного предмета "Домоводство".**

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;

умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;

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

## **Личностные результаты освоения программы:**

- 1) осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как "Я";
- 2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 3) формирование уважительного отношения к окружающим;
- 4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 5) развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- 6) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 7) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- 8) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- 9) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

## **Содержание учебного предмета "Домоводство"**

представлено следующими разделами: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".

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.

#### 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. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). 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.

#### 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.

#### 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.

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. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

#### 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	Кол-во час
1	Уборка территории	16ч.
2	Покупки	7ч.
3	Уборка помещения	29
4	Обращение с кухонным инвентарем	12ч.
5	Приготовление пищи	13ч.
6	Уход за вещами	25ч.
	ИТОГО	102ч.

№ п/п	ТЕМА УРОКА	Количество часов
<b>Уборка территории</b>		<b>9</b>
1	Экскурсия на участок. Работа дворника на прилегающей к школе территории. Площадка с контейнерами для мусора.	1
2	Узнавание (различение) инвентаря, предназначенного для уборки бытового мусора на территории, прилегающей к школе.	1
3	Узнавание (различение) спецодежды для работы на улице.	1
4	Выбор инвентаря для подметания дорожек, уборки бытового мусора. Практическая работа «Уборка территории».	1
5	Узнавание (различение) площадок и дорожек, предназначенных для уборки.	1
6	Выбор инвентаря и специальной одежды для сгребания листьев.	1
7	Практическая работа «Сгребание листьев и травы на участке».	1
8	Ветроудука. Специальный инвентарь для работы на участке.	1
9	Практическая работа «Хранение инвентаря».	1
<b>Покупки</b>		<b>7</b>
10	Выбор места совершения покупок (продуктовый магазин).	1
11	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	1
12	Нахождение нужного товара в магазине.	1
13	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара	1
14	Складывание покупок в сумку.	1
15	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1
16	Раскладывание продуктов в места хранения.	1
<b>Обращение с кухонным инвентарём.</b>		<b>12</b>
17	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	1
18	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1
19	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска).	1
20	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	1
21	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	1
22	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды:	1
23	Практическая работа: чистка посуды.	1
24	Практическая работа: выбор моющих средств.	1
25	Практическая работа: замачивание посуды.	1
26	Практическая работа: протирание посуды губкой.	1
27	Практическая работа: ополаскивание посуды.	1
28	Практическая работа: сушка посуды.	1
<b>Приготовление пищи</b>		<b>13</b>

29	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.	1
30	Узнавание (различение) молочных продуктов. Узнавание упаковок с молочным продуктом.	1
31	Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.	1
32	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления)	1
33	Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.	1
34	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1
35	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1
36	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1
37	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1
38	Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении завтрака.	1
39	Соблюдение последовательности действий при варке яйца	1
40	Приготовление завтрака. Практическая работа: варка яйца.	1
41	Сервировка стола к завтраку: яйца отварные с чаем.	1
<b>Уборка территории</b>		<b>4</b>
42	Экскурсия на участок.	1
43	Узнавание (различение) инвентаря, предназначенного для уборки снега.	1
44	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1
45	Хранение инвентаря для уборки снега.	1
<b>Уход за вещами</b>		<b>25</b>
46	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	1
47	Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье).	1
48	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань).	1
49	Сортировка вещей по назначению (постельное, кухонное белье, одежда).	1
50	Сортировка по предметам одежды (майки, брюки, рубашки, носки).	1
51	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	1
52	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1
53	Наполнение емкости водой.	1
54	Узнавание (различение) моющих средств.	1
55	Выбор моющего средства.	1
56	Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1
57	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	1
58	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку).	1
59	Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья.	1
60	Закладывание белья в машину. Вынимание белья из машины.	1
61	Уход за одеждой. Складывание вещей: постельного (кухонного) белья, предметов одежды.	1
62	Вывешивание одежды на «плечики».	1
63	Чистка одежды.	1



64	Складывание вещей на хранение.	1
65	Уход за обувью. Определение необходимости чистки обуви.	1
66	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	1
67	Знание (различение) средств для чистки обуви.	1
68	Выбор чистящего средства.	1
69	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	1
70	Практическая работа: чистка обуви.	1
<b>Уборка помещения</b>		<b>29</b>
71	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	1
72	Уборка мебели. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	1
73	Выбор одежды и инвентаря для уборки мебели.	1
74	Инвентарь, средства, знакомство с практическими действиями.	1
75	Практическая работа: вытирание поверхности мебели.	1
76	Уборка поверхностей интерьера (мебель).	1
77	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Инвентарь, средства, практические действия.	1
78	Практическая работа: уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1
79	Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	
80	Одежда и инвентарь для уборки. Хранение инвентаря.	1
81	Уборка пола (выбор инвентаря). Сметание мусора на полу.	1
82	Уборка пола (выбор инвентаря). Заметание мусора на совок.	1
83	Уборка пола (выбор инвентаря). Высыпание мусора в урну.	1
84	Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (кабинет). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	1
85	Практическая работа: уборка крупного бытового мусора в кабинете.	1
86	Практическая работа: вынос крупного бытового мусора в специально отведённые места.	1
87	Пылесос (без мешка для пыли). Различение основных частей пылесоса.	1
88	Правила ТБ при работе с пылесосом (без мешка для пыли). Подготовка пылесоса к работе.	1
89	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1
90	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (без мешка для пыли).	1
91	Чистка пылесоса (без мешка для пыли) после уборки.	1
92	Виды полов. Деревянный пол.	1
93	Соблюдение последовательности действий при мытье деревянного пола.	1
94	Правила ТБ при мытье деревянного пола. Выбор инвентаря.	1
95	Практическая работа. Мытьё пола.	1
96	Уборка зеркальных поверхностей. Правила ТБ при мытье зеркала. Выбор инвентаря и средств.	1
97	Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала.	1
98	Мытьё зеркала.	1
99	Работа технического персонала на территории Центра. Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой.	1
<b>Уборка территории</b>		<b>3</b>
100	Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой.	1

101	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	1
102	Уход за уборочным инвентарем.	1