Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Асановская средняя общеобразовательная школа имени Т. К. Борисова»

Рассмотрена Руководитель ШМО _____/ Гришина А.П. Протокол № 1 от «30» 08 2022 г.	Принята на заседании педагогического совета протокол № 9 от «31» 08 2022 г.	«Утверждаю» Директор МКОУ «АСОШ им. Т. К. Борисова» _____Крылова Т. Ф. Приказ № 162 01-02 от «31» 08 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «Домоводство»

8 класс

Составитель:
Павлова Ирина Витальевна

Квалификационная категория:
высшая

2022-2023 учебный год

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Домоводство» составлена на основе АООП образования обучающегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) для Ермакова М.В.

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыминормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

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

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».

Планируемые 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-бытовойдеятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
- Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашнихвещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
- Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химическиесредства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Примерное содержание предмета

Покупки.

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, нажимание 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.

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 и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищис посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскиваниепосуды. 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 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 солонок и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи.

Приготовление блюда.

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 тёрке. 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/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание 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, снимание 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), мытьё 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, нарезаниепомидора, 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, снимание котлет.

Уход за вещами

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмериваниенеобходимого 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 скремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Уборка помещения.

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 мытьеокна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Уборка территории.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев.

Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

Тематическое планирование

№ п/п	Темы уроков и разделов	Кол-во часов	Сроки
1	***Уборка территории*** Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке.	1	06.09.2022
2	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	1	08.09.2022
3	Хранение инвентаря. Основные правила хранения.	1	13.09.2022
4	***Покупки*** Выбор места совершения покупок (мясной магазин).	1	15.09.2022
5	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, др.	1	20.09.2022
6	Нахождение нужного товара в магазине.	1	22.09.2022
7	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1	27.09.2022
8	Складывание покупок в сумку.	1	29.09.2022
9	Соблюдение последовательности действий при расчете	1	04.10.2022

	на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.		
10	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	06.10.2022
11	Экскурсия в продуктовый магазин. Расчётные операции в магазине.	1	11.10.2022
12	Экскурсия в рыбный магазин. Расчётные операции в магазине.	1	13.10.2022
13	***Обращение с кухонным инвентарём.*** Различение бытовых приборов по назначению (мясорубка).	1	18.10.2022
14	Соблюдение последовательности действий при пользовании мясорубкой.	1	20.10.2022
15	Мытьё мясорубки после использования. Хранение мясорубки.	1	25.10.2022
16	Различение бытовых приборов по назначению (кухонный комбайн).	1	27.10.2022
17	Соблюдение последовательности действий при пользовании кухонным комбайном.	1	08.11.2022
18	Мытьё кухонного комбайна после использования. Хранение кухонного комбайна.	1	10.11.2022
19	Различение бытовых приборов по назначению (мультиварка). Соблюдение последовательности действий при пользовании мультиваркой.	1	15.11.2022
20	Различение бытовых приборов по назначению (кофеварка). Хранение кофеварки.	1	17.11.2022
21	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	1	22.11.2022
22	Рациональное размещение приборов в кухонном шкафу и на открытых поверхностях.	1	24.11.2022
23	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.	1	29.11.2022
24	***Приготовление пищи*** Подготовка кухни. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор спец. инвентаря для работы накухне.	1	01.12.2022
25	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.	1	06.12.2022
26	Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) мясо (свинина, говядина). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.	1	08.12.2022
27	Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) мясо (баранина, птица). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.	1	13.12.2022
28	Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) мясо (фарш).	1	15.12.2022
29	Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) (сосиска, сарделька).	1	20.12.2022
30	Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы). Знание	1	22.12.2022

	(соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.		
31	Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых купотреблению (рыба копченая, соленая, вяленая). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.	1	27.12.2022
32	Узнавание (различение) рыбных продуктов, требующих обработки (приготовления) (филе рыбы, краб, креветка).	1	29.12.2022
33	Узнавание (различение) рыбных продуктов, требующих обработки (приготовления) рыбная котлета, рыбный фарш.	1	10.01.2023
34	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.	1	12.01.2023
35	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.	1	17.01.2023
36	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	19.01.2023
37	Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении обеда.	1	24.01.2023
38	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1	26.01.2023
39	Сервировка стола к обеду	1	31.01.2023
40	***Уборка территории*** Работа дворника на прилегающей к Центру территории. Наблюдение за работой дворника на улице.	1	02.02.2023
41	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	1	07.02.2023
42	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1	09.02.2023
43	Хранение инвентаря для уборки снега.	1	14.02.2023
44	***Уход за вещами*** Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	1	16.02.2023
45	Сортировка белья по цвету (чёрное-белое).	1	21.02.2023
46	Сортировка белья по составу ткани (шерстяные искусственные ткани).	1	28.02.2023
47	Сортировка вещей по назначению (уличная, домашняя одежда).	1	02.03.2023
48	Сортировка по предметам одежды (куртки, брюки, носки, колготы, пижамы и пр.).	1	07.03.2023
49	*Ручная стирка белья.* Санитарно-гигиенические требования кручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия	1	09.03.2023
50	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1	14.03.2023
51	Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки. Локоть, пальцы.	1	16.03.2023
52	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	21.03.2023
53	*Машинная стирка.* Автоматическая машинка для стирки белья. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	1	23.03.2023

54	*Глажение утюгом*. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры,клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	1	04.04.2023
55	*Уход за обувью.* Соблюдение последовательности действий при чистке обуви спец. средствами.	1	06.04.2023
56	*Уборка мебели.* Виды кожаной мебели, требующие чистку поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	1	11.04.2023
57	Выбор одежды, инвентаря, средств для чистки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке.	1	13.04.2023
58	*Уборка пола*. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (уборка пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	1	18.04.2023
59	Пылесос. Различение основных частей пылесоса.	1	20.04.2023
60	Правила ТБ при работе с пылесосом. Подготовка пылесоса к работе.	1	25.04.2023
61	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1	27.04.2023
62	*Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей*. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	1	02.05.2023
63	*Мелкий ремонт*. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.	1	04.05.2023
64	***Уборка территории*** Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой.	1	11.05.2023
65	Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.	1	16.05.2023
66	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	1	18.05.2023
67	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	1	23.05.2023
68	Уход за уборочным инвентарем.	1	25.05.2023

Материально-техническое обеспечение

Принтер
Ноутбук, наушники
Магнитная доска

Система оценивания достижений обучающихся

Система оценки результатов отражает степень выполнения обучающейся, взаимодействие следующих компонентов:

- что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода,
- что из полученных знаний и умений он применяет на практике,
- насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

При оценке результативности обучения должны учитываться особенности психического, неврологического и соматического состояния каждого обучающегося. Выявление результативности обучения должно происходить вариативно с учетом психофизического развития ребенка в процессе выполнения перцептивных, речевых, предметных действий, графических работ и др. При предъявлении и выполнении всех видов заданий обучающимся должна оказываться помощь: разъяснение, показ, дополнительные словесные, графические и жестовые инструкции; задания по подражанию, совместно распределенным действиям и др. При оценке результативности достижений необходимо учитывать степень самостоятельности ребенка. Оценка выявленных результатов обучения осуществляется в оценочных показателях, основанных на качественных критериях по итогам выполняемых практических действий: «выполняет действие самостоятельно»,

«выполняет действие по инструкции» (вербальной или невербальной), «выполняет действие по образцу», «выполняет действие с частичной физической помощью»,

«выполняет действие со значительной физической помощью», «действие не выполняет»;

«узнает объект», «не всегда узнает объект», «не узнает объект». Выявление представлений, умений и навыков обучающихся в каждой образовательной области должно создавать основу для корректировки, конкретизации содержания дальнейшей коррекционно- развивающей работы. В случае затруднений в оценке сформированности действий, представлений в связи с отсутствием видимых изменений, обусловленных тяжестью имеющихся у ребенка нарушений, следует оценивать его эмоциональное состояние, другиевозможные личностные результаты.

В процессе обучения осуществлять мониторинг базовых учебных действий (БУД), который отражает индивидуальные достижения обучающихся и позволяет делать выводы об эффективности проводимой работы. Для оценки сформированности каждого действия используется балловая система оценки:

0 баллов - действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем;

1 балл - смысл действия понимает, связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию учителя, при необходимости требуется оказание помощи;

2 балла - преимущественно выполняет действие по указанию учителя, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно;

3 балла - способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя;

4 балла - способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию учителя;

5 баллов - самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

Балльная система оценки позволяет объективно оценить промежуточные и итоговыедостижения каждого учащегося в овладении конкретными учебными действиями, получить общую картину сформированности учебных действий у всех учащихся, и на этой основе осуществить корректировку процесса их формирования на протяжении всего времени обучения.

Баллы проставляются в индивидуальной карте ученика в течении всего учебного года.