

**Пояснительная записка**

Настоящая программа разработана на основе примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) и в соответствии с нормативно-правовыми документами:

* Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ в редакции от 01.09.2022 г.;
* Приказом Министерства Просвещения РФ от 11.02.2022 г. № 69 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 22.03.2021 г. № 115»;
* Федеральным государственным образовательным стандартом начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
* Приказом Министерства просвещения РФ от 11.12.2020г. № 712 «О внесении изменений в некоторые федеральные государственные образовательные стандарты общего образования по вопросам воспитания обучающихся»;
* Положением о структуре, порядке разработки и утверждении рабочих программ учебных предметов, учебных курсов, дисциплин (модулей)

в МБОУ СОШ п. Джонка;

* Уставом общеобразовательной организации.

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 общепринятыми нормами 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 инвентарем и 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».

***Основные направления коррекционной работы:***

Наряду с этими задачами на занятиях решаются и специальные задачи, направленные на коррекцию и развитие:

* основных мыслительных операций (сравнения, обобщения, ориентации в пространстве, последовательности действий);
* наглядно-действенного, наглядно-образного и словесно-логического мышления;
* зрительного восприятия и узнавания;
* моторики пальцев;
* пространственных представлений и ориентации;
* речи и обогащение словаря;
* коррекцию нарушений эмоционально-волевой и личностной сферы;
* коррекцию индивидуальных пробелов в знаниях, умениях, навыках.

***Материально-техническое оснащение учебного предмета 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), ковролиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

**Планируемые результаты освоения программы:**

*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.

**Место предмета в учебном плане**

Учебный план по домоводству МБОУ СОШ п. Джонка на 2024/2025 учебный год ориентирован на 34 учебных недели.

На изучение предмета «Домоводство» в 7 классе отводится 2 часа в неделю, 68 часов в год.

**Содержание рабочей программы**

***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 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 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, 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, снимание котлет.

***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.

***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 мытье окна: 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 | Тема раздела | Количество часов |
| 1 | Уборка помещений и территории | 15 |
| 2 | Уход за вещами | 13 |
| 3 | Обращение с кухонным инвентарем | 10 |
| 4 | Приготовление пищи | 20 |
| 5 | Покупки | 10 |
| Итого | | **68** |

**Календарно-тематический план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока | Количество часов | Дата |
| **I** | ***Уборка помещения и территории*** | | |
| 1 | Введение. Техника безопасности на уроках домоводства. Прополка школьной клумбы. | 1 |  |
| 2 | Предметы для уборки помещений и территории. | 1 |  |
| 3 | Уборка класса. Последовательность уборки. | 1 |  |
| 4 | Сезонные работы во дворе, в огороде, на участке. | 1 |  |
| 5 | Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем. | 1 |  |
| 6 | Уборка помещения. Виды уборки (ежедневная,  генеральная) | 2 |  |
| 7 | Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. | 1 |  |
| 8 | Части пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Последовательность действий при уборке пылесосом. | 1 |  |
| 9 | Чистота-залог здоровья. Правила уборки на кухне. Моющие средства для кухни. | 1 |  |
| 10 | Уборка в столовой. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. | 1 |  |
| 11 | Уборка мебели. Вытирание поверхности мебели. | 1 |  |
| 12 | Мытье стекла. Мытье зеркала. | 1 |  |
| 13 | Правила ухода за комнатными растениями. Практическая работа: протирание пыли с листьев, полив, опрыскивание. | 1 |  |
| 14 | Инвентарь для уборки снега. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. | 1 |  |
| **II.** | ***Уход за вещами*** | | |
| 15 | Правила личной гигиены и техника безопасности по уходу за вещами. | 1 |  |
| 16 | Правила применения средств для стирки белья. | 1 |  |
| 17 | Необходимость стирки. Сортировка белья по цвету и назначению. Сортировка белья из разных видов ткани. | 1 |  |
| 18 | Замачивание, застирывание, полоскание и выжимание белья. | 1 |  |
| 19 | Ручная стирка и развешивание мелких вещей. Практическая работа. | 1 |  |
| 20 | Стиральная машина и её части. Установка программы, температурного режима. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. | 1 |  |
| 21 | Стирка белья в машинке – автомат. Вывешивание белья на верёвку. Мытье (сушка) машины. | 2 |  |
| 22 | Утюг и его части. Глажение и складывание полотенец | 1 |  |
| 23 | Складывание постельного белья. | 1 |  |
| 24 | Складывание футболки, рубашки, брюк, платья, кофты. | 1 |  |
| 25 | Чистка одежды. | 1 |  |
| 26 | Уход за обувью. Мытьё и чистка обуви. | 1 |  |
| **III.** | ***Обращение с кухонным инвентарем*** | | |
| 27 | Кухонные принадлежности. Назначение кухонного инвентаря. | 1 |  |
| 28 | Техника безопасности при пользовании кухонными принадлежностями. | 1 |  |
| 29 | Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. | 2 |  |
| 30 | Сервировка стола к завтраку. Выбор посуды и столовых приборов. | 1 |  |
| 31 | Сервировка стола к обеду. Выбор посуды и столовых приборов. | 1 |  |
| 32 | Бытовая техника: блендер, миксер, тостер, мясорубка, кухонный комбайн. | 1 |  |
| 33 | Назначение бытовой техники. Правила безопасности при использовании бытовой техники. | 1 |  |
| 34 | Хранение посуды и бытовой техники. | 1 |  |
| 35 | Викторина «Моя кухня» | 1 |  |
| **IV.** | ***Приготовление пищи*** | | |
| 36 | Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды. | 1 |  |
| 37 | Растения огорода и сада. Способы переработки овощей и фруктов. | 1 |  |
| 38 | Обработка овощей. Резание овощей ножом. | 1 |  |
| 39 | Способы переработки ягод. Замораживание ягод. | 1 |  |
| 40 | Экскурсия в школьную столовую. Правила гигиены при приготовлении пищи. | 1 |  |
| 41 | Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). | 1 |  |
| 42 | Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). | 1 |  |
| 43 | Обработка и варка яиц. | 1 |  |
| 44 | Виды бутербродов. Приготовление бутербродов. | 1 |  |
| 45 | Овощной салат (выбор продуктов и инвентаря, необходимых для приготовления салата\_. | 1 |  |
| 46 | Виды чая. Способы заваривания чая. Сервировка стола к чаю. | 1 |  |
| 47 | Сюжетно-ролевая игра «Ждем гостей». | 1 |  |
| 48 | Бобовые, готовые к употреблению. Крупы и бобовые, требующие приготовления. | 1 |  |
| 49 | Правила хранения круп и бобовых. Способы приготовления круп и бобовых. | 1 |  |
| 50 | Холодные напитки. Морс. Виды способы приготовления морсов. | 1 |  |
| 51 | Мучные изделия. Раскатывание теста. | 1 |  |
| 52 | Кисломолочные продукты и блюда из них. | 1 |  |
| 53 | Полуфабрикаты, виды, способы приготовления. | 1 |  |
| 54 | Домашние заготовки. Продукты для длительного хранения. | 1 |  |
| 55 | Микроорганизмы. Пищевые отравления. | 1 |  |
| **V.** | ***Покупки*** | | |
| 56 | Виды магазинов. Отделы магазина. | 1 |  |
| 57 | Планирование покупок. Необходимые товары. Я иду в магазин. | 1 |  |
| 58 | Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.  Нахождение нужного товара в магазине. | 1 |  |
| 59 | Продуктовый магазин. Выбор продуктов. | 1 |  |
| 60 | Взвешивание товаров. Оплата покупки. | 1 |  |
| 61 | Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из  сумки на стол. | 1 |  |
| 62 | Срок годности продуктов. Места хранения покупок. | 1 |  |
| 63 | Молочные продукты. | 1 |  |
| 64 | Хлебобулочные изделия. | 1 |  |
| 65 | Сюжетно-ролевая игра «Покупка продуктов» | 1 |  |
| Итого | | 68 |  |

**Учебно-методическое обеспечение**

1.Стребелева Е.А. Коррекционно-развивающее обучение детей в процессе дидактических игр: Пособие для учителя-дефектолога / Е.А. Стребелева. – М, 2008.

2.Слепович Е.С. Игровая деятельность дошкольников с задержкой психического развития. – М., 2009.

3.Шипицына Л. М. Развитие навыков общения у детей с умеренной и тяжелой умственной отсталостью. — СПб.: СОЮЗ, 2004.

4.Выготский Л.С. Соб.соч.: в 6 т. Т.1. Вопросы теории и истории психологии/ Л.С. Выготский; под. ред. А.Р. Лурия, М.Г.Ярошевского. – М.: Педагогика, 1982

5.Галле А.Г., Кочетова Л.Л. Программа по обслуживающему труду для детей с умеренной умственной отсталостью. 6-9 классы. – М.: АРКТИ, 2009. – (Коррекционная педагогика)

6.Дефектологический словарь/под ред. А.И. Дьячкова. – М.: Педагогика, 1970.

7.Левченко И.Ю., Киселева И.А. Психологическое изучение детей с нарушениями развития. – М.: Книголюб, 2007. – 152с.

8.Кульневич С.В., Лакоценина Т.П. Современный урок. Часть I. Научно-практическое пособие для учителей, методистов, руководителей образовательных учреждений, студентов педагогических учебных заведений. –Ростов – н/Д: Изд-во «Учитель», 2005.-288 с.

9.Никуленко Т.Г. Коррекционная педагогика: Учебное пособие.- Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 381с.

10.Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта: Программно-методические материалы / Под ред. И. М. Бгажноковой. — М.: ВЛАДОС, 2010.Бебешина Н.Н., Свириденко В.П.

11.Обучение и воспитание детей во вспомогательной школе: Пособие для учителей и студентов дефектолог. ф-тов пед. ин-тов / Под ред. В.В. Воронковой – М.: Школа – Пресс, 1994. – 416 с.

12.Программы образования обучающихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью Автор Л.Б. Баряева.-СПб.:ЦДК проф. Л,Б. Баряевой 2011г