


Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
Рудовская средняя общеобразовательная школа

«Рассмотрено»
Руководитель ШМО
 Р.Н. Огнёва
Протокол № _____
от «30» августа 2024 г.

«Согласовано»
Заместитель директора по УВР
МКОУ Рудовской СОШ
 С.М. Шевцова
Протокол №1
от «02» сентября 2024 г.

«Утверждено»
Директор МКОУ Рудовской СОШ
 О.А. Киселича
Приказ № 138 - од
от «02» сентября 2024 г.



Адаптированная рабочая программа
учебного предмета
«Домоводство»
для обучающихся по АООП
(интеллектуальные нарушения Вариант 2)
8 класс
(обучение на дому)

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная рабочая программа составлена на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Закон «Об образовании в Российской Федерации № 273-ФЗ» от 29.12.2012г., в ред. От 02.03.2016г.;
2. Федерального государственного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденного приказом Министерства образования РФ от 19.12.2014г.;
3. СанПин 2.4.2.3248-20 «Санитарно –эпидемиологических требований» к условиям и организации обучения и воспитания, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 01.01.2021г.;
4. Адаптированной основной общеобразовательной программы основного общего образования для обучающихся с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
5. «Программы обучения детей с выраженным недоразвитием интеллекта» Программно-методических материалов под редакцией кандидата психологических наук, профессора И.М. Бгажноковой. Издательство «Владос», 2010г.;
6. «Программа обучения детей с умеренной и выраженной умственной отсталостью в 5-9 классах» Т.Б. Баширова. С.М. Соколова, ИИПКРО – Иркутск 2011;
7. Учебного плана МКОУ Рудовской СОШ на 2024-2025 учебный год, утвержденного приказом по МКОУ Рудовской СОШ ..

Целью обучения является: социальная адаптация учащихся, подготовка учеников к активной 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.

Основные направления коррекционной работы:

- коррекция переключаемости и распределения внимания;
- коррекция логического мышления, зрительной и вербальной памяти;
- коррекция слухового и зрительного восприятия;
- коррекция произвольного внимания;
- коррекция мышц мелкой моторики;
- развитие самостоятельности, аккуратности.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты:

- формировать уважительное отношение друг к другу, к окружающим людям;
- развивать положительные черты характера;
- формировать проявление внимание друг к другу, к окружающим;
- формировать умения понимать свое эмоциональное и эмоциональное состояние других людей
- формировать правила поведения и общения в общественных местах.

Предметные результаты:

- совместные действия с педагогом, родителями;
- деятельность по подражанию;
- деятельность по образцу;
- деятельность по последовательной инструкции;
- самостоятельная деятельность воспитанника;
- умение ребенка исправить допущенные ошибки.

Обучающийся может знать:

- места, где можно совершить различные покупки, виды магазинов, совершать мелкие покупки совместно с родителями;
- виды одежды, головных уборов и обуви по назначению;
- санитарно-гигиенические требования к чистоте на кухне;
- назначение посуды и предметов кухонного инвентаря;
- элементарные действия по уборке помещений и территории;
- правила пользования лифтом, почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком, мусоропроводом.

Обучающийся может уметь:

- выполнять элементарные способы ухода за одеждой и обувью;
- использовать в домашнем хозяйстве некоторые виды бытовой техники, соблюдая правила безопасности;
- готовить простые блюда под контролем взрослых;
- использовать средства для мытья посуды, последовательность мытья посуды

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Повторение изученного материала - 6ч.

Раздел: «Покупки» - 5ч.

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

Раздел: «Обращение с кухонным инвентарем» - 18ч.

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. Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов. Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. Уход за бытовыми приборами.

Раздел: «Приготовление пищи» – 24 часа.

Кухня. Оборудование кухни. Подготовка к приготовлению блюда. Физиология питания.

Правила гигиены и санитарии при приготовлении пищи

Классификация блюд Понятие «Рецепт блюда». Выбор продуктов, необходимых для приготовления.

Выбор инвентаря для приготовления блюда. Выбор приборов для работы

Подготовка продуктов. Механическая обработка овощей. Нарезка овощей

Тепловая обработка овощей.

Мясо. Субпродукты

Мучные изделия. Классификация мучных изделий. Виды муки

Мучные изделия . Приготовление оладий.

Раздел: «Уход за одеждой и обувью» 18ч.

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

Раздел: «Уборка помещений» - 2ч.

Виды уборки Уборка мебели. Виды мебели и ее поверхности Выбор инвентаря для уборки. Моющее средство

3. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока	Раздел, количество часов Тема урока	Даты		Оборудование
		План	Факт	
Повторение – 6 часов				
1-2	Повторение изученного материала			Таблицы, карточки
3	Домашние дела. Завтраки (содержание меню). Бутерброды, их виды, правила приготовления			Правила, презентация
4	Каши (манная, гречневая).			Кухонная и столовая посуда
5	Блюда из яиц (яичницы, омлеты)			Кухонная и столовая посуда
6	Посуда для завтрака. Сервировка стола.			Кухонная и столовая посуда
Покупки – 5 часов				
7	Семейные потребности. Как делать покупки. Магазин. Выбор места совершения покупок.			Игра «Магазин»
8	Покупки Оплата покупок наличными средствами Правила поведения в магазине. Семейные потребности.			Карточки, наглядный материал
9	Упаковка продуктов в сумки. Покупки для завтрака Оплата покупок банковской картой			Карточки, наглядный материал
10	Покупки Оплата покупок онлайн - переводом			Каглядный материал
11	Магазины . их виды			карточки
Обращение с кухонным инвентарем – 18 часов				
12	Узнавание кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг половник).			Кухонный инвентарь
13	Кухонный инвентарь. Назначение . Приемы пользования			Кухонный инвентарь
14	Посуда и кухонный инвентарь.			Кухонный инвентарь
15	Виды сервировки Посуда для сервировки стола.			Посуда
16	Посуда для приготовления пищи.			Посуда
17	Кухонные принадлежности. Назначение кухонных принадлежностей			Кухонный инвентарь
18	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов для завтрака.			Посуда
19	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к обеду.			Посуда
20	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к ужину			Столовые приборы
21	Уход за посудой. Чистая и грязная посуда. Мытье посуды.			Кухонная посуда
22	Чистка металлической посуды. Соблюдение последовательности действий при чистке и мытье посуды			Кухонная посуда
23	Уход за фарфоровой посудой.			Столовая посуда
24	Посудомоечная машина.			Презентация

25	Определение места посуды на кухне.			Оборудование кухни
26	Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов.			Оборудование кухни
27	Хранение кухонных приборов. Уход за бытовыми приборами.			Оборудование кухни
28	Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами.			Оборудование кухни
29	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором			Оборудование кухни
Приготовление пищи – 24 часа				
30	Кухня. Оборудование кухни			Оборудование кухни
31	Подготовка к приготовлению блюда. Физиология питания			Презентации, карточки
32	Правила гигиены и санитарии при приготовлении пищи			Презентации, карточки
33	Классификация блюд Понятие «Рецепт блюда». Выбор продуктов, необходимых для приготовления.			Презентации, карточки
34	Выбор инвентаря для приготовления блюда. Выбор приборов для работы			Презентации, карточки
35	Подготовка продуктов. Механическая обработка овощей. Нарезка овощей.			Презентации, карточки
36	Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. Приготовление салата из свежих овощей			Презентации, карточки
37	Тепловая обработка овощей.			Презентации, карточки
38	Приготовление салата из вареных овощей			Презентации, карточки
39	Мясо. Субпродукты			Презентации, карточки
40	Блюда из мяса. Рецепты.			Презентации, карточки
41	Механическая обработка мяса.			Презентации, карточки
42	Тепловая обработка мяса			Презентации, карточки
43	Горячие блюда из мяса (супы) Приготовление борща			Технологическая карта
44	Вторые блюда из мяса. Приготовление зразов			Презентации, карточки
45	Рыба и морепродукты			Презентации, карточки
46	Механическая обработка рыбы			Презентации, карточки
47	Тепловая обработка рыбы			Презентации, карточки
48	Горячие блюда из рыбы. Приготовление ухи			Презентации, карточки
49	Вторые блюда из рыбы . Приготовление запеченной рыбы с картофелем			Технологическая карта
50	Мучные изделия. Классификация мучных изделий. Виды муки.			Презентации, карточки
51	Мучные изделия . Приготовление блинов			Технологическая карта
52	Мучные изделия . Приготовление оладий.			Технологическая карта
53	Мучные изделия Приготовление оладий из кабачков			Технологическая карта
Уход за одеждой и обувью – 13 часов				
54	Одежда. Назначение одежды. Классификация одежды.			Презентации, карточки
55	Уход за одеждой. Виды. Символы ухода за одеждой. Этикетка.			Презентации, карточки
56	Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Моющее средство			Презентации, карточки

57	Машинная стирка. Этапы стирки белья. Сортировка белья перед стиркой.			Технологическая карта
58	Составные части стиральной машины.			Презентации, карточки
59	Правила безопасного обращения со стиральной машиной.			Презентации, карточки
60	Утюжка белья. Этапы отутюживания белья. Выбор режима утюжки.			Технологическая карта
61	Составные части утюга Правила безопасности при работе с утюгом			Технологическая карта
62	Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски.			Презентации, карточки
63	Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики».			Презентации, карточки
64	Чистка одежды Виды чистки одежды. Инвентарь для чистки.			Технологическая карта
65	Чистка обуви. Виды обуви. Инвентарь для чистки Уход за обувью			Технологическая карта
66	Уход за обувью . Последовательность действий при мытье обуви			Технологическая карта
Уборка помещений – 2 часа				
67	Виды уборки Уборка мебели. Виды мебели и ее поверхности Выбор инвентаря для уборки. Моющее средство.			Презентации, карточки, инвентарь
68	Влажная уборка мебели и помещения			Технологическая карта
	Итого : 68 часов			

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Технические и электронные средства обучения:

- презентации по темам
- подборка мультфильмов, фильмов в соответствии с изучаемой темой

Специальный учебный и дидактический материал, отвечающий особым образовательным потребностям обучающихся:

- учебно-практическое оборудование: материалы, инструменты, вспомогательные приспособления;
- печатные пособия: таблицы, плакаты, картинки по изучаемым темам; дидактический раздаточный материал: карточки-задания по технологии изготовления изделия, инструкционные карты;
- экранно-звуковые пособия: мультимедийные обучающие презентации по темам программ;
- модели и натуральный ряд: муляжи; изделия декоративно-прикладного искусства и народных промыслов; модели; изделия; предметы быта; различные виды раздаточных коллекций; конструкторы.

Учебно-методический комплекс

1. В.В. Воронкова «Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида». Москва, ВЛАДОС – 2000 год.
2. Бгажнокова И.М. Психология умственно отсталого школьника. М., 1987.
3. Выготский Л.С. Проблемы дефектологии. М. 1995.
4. Тин А.А. Приемы педагогической техники. 4-е из М., 2002.
5. Государственный стандарт общего образования лиц с ограниченными возможностями здоровья (проект). М., 1999.
6. Дементьева Н.Ф., Шатанова Е.Ю. Характеристика обучения умственно отсталых людей, находящихся в психоневрологических домах-интернатах//Дефектология. М., 1987. № 3.
7. Дементьева Н.Ф. Роль семьи в воспитании и обучение детей с особыми нуждами. М., 1996.
8. Дульнев Г.М. Учебно-воспитательная работа во вспомогательной школе. М., 1967.
9. Занков Л.В. Вопросы психологии учащихся вспомогательной школы. М., 1954.
10. Коррекционно-образовательная программа для детей с выраженными интеллектуальными нарушениями. СПб., 1996.
11. Практический материал к урокам СБО в специальной (коррекционной) школе VIII вида С.А.Львова «Владос», 2010.
12. Т.А. Девяткова, Л.Л. Кочетова Социально-Бытовая Ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида. 2003.