

II. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ АООП НИ (ВАРИАНТ 1)

2.1. Программы учебных предметов, курсов

2.1.24. Рабочая программа учебного курса «Домоводство»

Пояснительная записка

Рабочая программа коррекционного курса «Домоводство» для 5 класса разработана в соответствии с: приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 г. №1599 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»; адаптированной основной общеобразовательной программой образования обучающихся с нарушениями интеллекта МОУ ИРМО «Кудинская СОШ».

Коррекционный курс «Домоводство» относится к предметной области «Окружающий мир» и является вариативной частью учебного плана.

В соответствии с учебным планом рабочая программа коррекционного курса «Домоводство» в 5 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 34 часа в год (1 час в неделю).

Целью коррекционного курса «Домоводство» является повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Достижение поставленной цели обеспечивается решением основных задач:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Формирование личности обучающихся осуществляется через коррекционно-педагогическое воздействие, направленное на развитие познавательных интересов и психических процессов, на формирование системы потребностей и мотивов поведения, а также на коррекцию эмоционально-волевой сферы. Программа составлена с учетом особенностей региона, географической местности, возможностей обучающихся.

Материал программы включает в себя теоретический минимум по основным разделам программы, т.к. основная цель предмета – практическая направленность. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у детей с интеллектуальными нарушениями необходимые навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем мире.

Кроме того, данные занятия должны способствовать усвоению морально-этических норм поведения, выработке навыков общения с людьми, развитию художественного вкуса детей, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков, воспитывать аккуратность, терпение, трудолюбие.

На занятиях обязательно отводится время для изучения правил техники безопасности.

На постоянной основе осуществляется повторение и закрепление пройденного материала, уделяется внимание обогащению

словарного запаса, использовать пословицы, поговорки, загадки для развития устной и письменной речи, практического применения знаний, умений и навыков, полученных на уроках родного языка.

Планируемые результаты

Личностные:

- проявлять познавательный интерес;
- проявлять и выражать свои эмоции;
- обозначать свое понимание или непонимание вопроса;
- участвовать в совместной, коллективной деятельности;
- проявлять готовность следовать установленным правилам поведения и общения на уроке и на перемене;
- проявлять эмоционально-положительное отношение к сверстникам, педагогам, другим взрослым.

Предметные:

- владение 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.

Содержание обучения

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.

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.

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.

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 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.

Содержание разделов

№ п/п	Название раздела	Количество часов
1.	Покупки	7
2.	Уход за вещами	5
3.	Обращение с кухонным инвентарём	6
4.	Приготовление пищи	11

5.	Уборка территории и помещений	5
Итого:		34

Тематическое планирование. Виды учебной деятельности

Виды учебной деятельности обучающихся условно можно разделить на три группы, в зависимости от источника получения знаний:

1. Виды деятельности со словесной или знаковой основой – источник получения информации слово, знак (слушание, анализ информации, самостоятельная работа с учебником, сравнение и систематизация материала и т.п.).
2. Виды деятельности на основе восприятия элементов действительности – источник получения информации образно-зрительное ощущение (работа с наглядными пособиями, наблюдение за демонстрацией учителя, просмотр учебных фильмов, анализ и построение схем, объяснение наблюдаемых явлений, анализ проблемных ситуаций и т.п.).
3. Виды деятельности с практической (опытной) основой – источник получения информации практические действия (работа с раздаточным материалом, сбор коллекций, измерение величин, постановка опытов, выявление и устранение неисправностей, само- и взаимопроверка, моделирование и конструирование и т.п.).

№ п/п	Тема предмета	Виды деятельности
1	Виды магазинов. Продукты	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах. ориентация в магазине, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивные игры «Какой это магазин», «Ориентируемся в магазине», «Покупки», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа. Знать правила общения в магазине. Денежные купюры различного достоинства.
2	Виды магазинов. Одежда	
3	Виды магазинов. Обувь	
4	Виды магазинов. Посуда	
5	Виды магазинов. Книги. Спорт	
6	Мясные продукты	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор мясных изделий, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Мясные продукты», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа. Узнавание и различение мясных продуктов
7	Планирование покупок	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: планируем покупки, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой,

		предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивные игры «Магазин», «Покупки», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа.
8	Значение одежды в жизни людей. Обращение с одеждой	Различение одежды по сезону, полу и возрасту, назначению. Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор предметов для ухода за сезонной одеждой, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Распредели белье для стирки», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа.
9	Виды одежды (мужская, женская, детская)	
10	Сезонные виды одежды	
11	Виды головных уборов	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: различение головных уборов выбор предметов для ухода за головными уборами, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Найди предмет», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа
12	Виды обуви. Правила ухода за обувью	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор предметов для ухода за обувью, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Найди предмет», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа. Иметь представление о видах обуви. Уметь сушить и чистить обувь.
13	Значение посуды в жизни людей	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор посуды, бытовой техники, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивные игры «Бытовая техника», «Отдели посуду от приборов», «Убери со стола», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа. Узнавание и различение кухонных принадлежностей и бытовых приборов по назначению. Уметь пользоваться электрочайником, микроволновой печью. Уметь очищать остатки еды с посуды. Уметь протирать посуду губкой.
14	Виды посуды, назначение. Чайная	
15	Виды посуды, назначение. Столовая	
16	Столовые приборы	
17	Как пользоваться электрочайником	
18	Помощники в доме: микроволновая печь, ее назначение в хозяйстве.	
19	Основные продукты питания	

20	Молочные продукты	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор молочных изделий, узнавание и различение, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Молочные продукты», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа.
21	Овощи. Что готовят из овощей	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор растений огорода и сада, узнавание и различение, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Овощи и фрукты», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа.
22	Фрукты. Ягоды. Что готовят из фруктов и ягод	
23	Мучные изделия	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор мучных изделий, готовых к употреблению, узнавание и различение, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Мучные изделия», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа.
24	Крупы. Что готовят из круп	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор круп и бобовых, продуктов и блюд из круп и бобовых, узнавание и различение, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Крупы и бобовые», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа.
25	Крупы и бобовые	
26	Способы обработки, правила хранения круп и бобовых	
27	Мясные продукты, готовые к употреблению и требующие обработки. Способы хранения	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор мясных продуктов и блюд, узнавание и различение, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Мясные продукты», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа.
28	Рыбные продукты, готовые к употреблению. Правила хранения	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор морепродуктов и блюд из рыбы, узнавание и различение, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом,

		действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Блюда из рыбы», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа.
29	Посуда для приготовления пищи	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор посуды, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Посуда для приготовления пищи», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа. Уметь пользоваться посудой для приготовления пищи.
30	Пылесос. Чистка поверхности пылесосом	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор частей пылесоса, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Пылесос», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа. Уметь пользоваться пылесосом. Уметь самостоятельно сметать мусор на полу.
31	Протираание подоконников	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор предметов для протираания подоконников, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Протираание подоконников», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа. Уметь протирать подоконники.
32	Виды уборочного инвентаря (метла, пакет для мусора, лопата, скребок)	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор инвентаря для уборки территории, узнавание и различение, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: 2ч соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивные игры «Собери мусор», «Найди инвентарь», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа. Уметь собирать листву.
33	Правила пользования инвентарём	
34	Сбор листьев на территории	

Материально-техническое обеспечение

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.

Дидактические игры: «Собери мусор». «Найди инвентарь», «Убери-ка». «Пылесос», «Найди ошибку», «Не перепутай», «Чистюля». «Восстанови порядок», «Найди белье для стирки», «Разбери белье по цвету», «Исправь ошибки», «Сортировка белья», «Замочи-ка», «Застирай-ка», «Стиральная машина», «Угадай-ка», «Стирка», «Утюг», «Найди ошибку», «Плыви, утюжок», «Научись-ка», «Найди предмет», «Наше платье», «Найди нужное средство», «Выбирай», «Чайная посуда», «Приглашаем к чаю», «Посуда», «Отгадай-ка», «Для чего это?», «Опасно – безопасно», «Столовые приборы», «Овощи», «Фрукты», «Овощи и фрукты», «Что это?», «Зелень», «Приготовь-ка», «Магазин», «Какой это магазин?», «Покупка продуктов».

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; 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; конструкции.

Оборудование

Кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), 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), ковровая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тряпки, лопаты, грабли), тачки, лейки.

Оборудование для мультимедийных демонстраций

Компьютер, интерактивная доска.