

**ПРИНЯТА**

решением Педагогического совета

Протокол № 1 от 30.08.2024

**УТВЕРЖДЕНА**

Директор ГБОУ школы-интерната № 22

\_\_\_\_\_ Иванова И.Ю.

Приказ № 327 от 30.08.2024

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
школа-интернат № 22 Невского района Санкт-Петербурга

Рабочая программа  
по ДОМОВОДСТВУ  
для 5в класса  
на 2024-2025 учебный год

учитель: Шкута М. Д.

## Пояснительная записка

Настоящая программа создана согласно ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»; на основании нормативно-правовых документов РФ, регламентирующих деятельность образовательных учреждений в области коррекционного образования.

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по труду (технологии) реализуется возможность активного 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 программы:** 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 труду (технологии) включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

## Нормативные документы

**Программа по «Домоводству» составлена на основании:**

- Приказа Министерства образования Российской Федерации от 19.12. 2014г. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»
- Положения о рабочей программе, принятого решением Управляющего совета 06.06.2024 г, протокол № 5
- Учебного плана, реализующего адаптированную основную общеобразовательную программу образования обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) на 2024-2025 учебный год.
- АООП образования обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2).

Рабочая программа рассчитана на 102 часа в год (3 часа в неделю).

В 2024– 2025 учебном году: 5 класс – 34 рабочие недели.

Реализация учебной программы обеспечивается специально подобранным УМК.

**Используемые ЭОР:**

- <https://resh.edu.ru/>
- <https://uchi.ru/>
- <https://education.yandex.ru/>
- <https://learningapps.org>
- <https://uchebnik.mos.ru/catalogue>
- <https://interneturok.ru>

- <https://lesson.edu.ru/>

**Формы организации учебного процесса:**

- игровая деятельность;
- предметно-практическая деятельность;
- трудовая деятельность

**Коррекционная направленность реализации программы обеспечивается через** использование в образовательном процессе специальных методов и приемов, создание специальных условий, распределение содержания программы, исходя из психофизиологических особенностей класса.

В соответствии со ст. 16. Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», организации, осуществляющие образовательную деятельность, вправе применять электронное обучение, дистанционные образовательные технологии при реализации образовательных программ.

В этом случае для обучающихся готовятся задания с указанием контрольных сроков их выполнения, которые размещаются на официальном сайте ОУ в специальном разделе или высылаются доступными для обучающихся способами.

В обучении с применением дистанционных образовательных технологий могут использоваться следующие организационные формы учебной деятельности:

- консультация;
- практическое занятие;
- самостоятельная работа.

Использование технологий электронного обучения в образовательном процессе предполагает следующие виды учебной деятельности:

<b>Вид учебной деятельности</b>	<b>Форма, режим</b>	<b>Этап изучения материала</b>
Установочные занятия	Очная, заочная, в индивидуальном или групповом режиме – в зависимости от особенностей и возможностей обучающихся (режим online или offline)	Перед началом обучения, перед началом курса, перед началом значимых объемных или сложных тем курса
Самостоятельное изучение материала	Заочная, на основе рекомендованных информационных источников (режим online или offline)	Во время карантина или переноса учебных занятий
Консультирование	Индивидуально или в группе, в режиме online или offline	В процессе изучения учебных курсов – по мере возникновения затруднений у обучающегося
Контроль	Заочно (в режиме online или offline)	По завершении отдельных тем или курса в целом

Текущий контроль при организации освоения образовательных программ или их частей с применением дистанционных образовательных технологий может организовываться в следующих формах:

- электронный опрос с применением тестов, интерактивных заданий;
- устный опрос при проведении урока, занятия в режиме online;
- выполнение практического задания (индивидуально или в группах);
- выполнение индивидуального или группового творческого задания;
- выполнение самостоятельной работы по предмету, организованной с использованием цифровых платформ или без них.

**Виды и формы контроля:**

Текущий контроль успеваемости проводится в следующих формах:

- устный опрос
- практическая работа

- собеседование
- Формами промежуточной аттестации (четверть, год) являются:
- проверочные;
  - практические работы;
  - тесты.

Периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся проводится согласно локальному нормативному акту ОУ.

### Содержание учебного предмета

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	«Уборка помещения»	<i>Уборка мебели.</i> Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. <i>Уборка пола.</i> Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.
2	«Уборка территории»	<i>Уборка территории.</i> Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.
3	«Уход за вещами»	<i>Ручная стирка.</i> Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.
4	«Обращение с кухонным инвентарем»	<i>Обращение с посудой.</i> 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.). <i>Различение чистой и грязной посуды.</i> Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. <i>Обращение с бытовыми приборами.</i> Различение бытовых приборов по назначению (миксер, электрический чайник, холодильник, микроволновая печь, электрическая плита). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. <i>Накрывание на стол.</i> Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.

5	<b>«Приготовление пищи»</b>	<p><i>Приготовление блюда.</i></p> <p>Подготовка к приготовлению блюда. Знание правил гигиены при приготовлении пищи. Мытье продуктов. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. 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 (из нарезанных продуктов): выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание (показ учителем) хлеба, колбасы, помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).</p>
6	<b>«Покупки»</b>	<p>Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.</p>

### **Планируемые результаты освоения программы:**

*Ожидаемые личностные результаты* освоения АООП заносятся в СИПР с учетом индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся.

*Возможные предметные результаты* заносятся в СИПР с учетом индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся, а также специфики содержания предметных областей и конкретных учебных предметов.

**Календарно - тематическое планирование:**

№ урока	Тема	Кол-во часов	Дата		Основные виды деятельности учащихся (по разделам)
			По плану	По факту	
1	Введение в предмет. Знакомство с учащимися.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о предмете.
2	Наш дом. Помещения в доме.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о помещениях в доме.
3	Наш дом. Порядок и беспорядок в доме.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о чистоте и порядке в доме.
4	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1			Сформировать умение аккуратно убирать с поверхности стола остатки еды и мусора.
5	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1			Сформировать умение аккуратно убирать с поверхности стола остатки еды и мусора.
6	Вытирание поверхности мебели.	1			Сформировать понятие о видах покрытия и поверхностях мебели
7	Вытирание поверхности мебели.	1			Сформировать умение выбирать предметы и средства для уборки мебели
8	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определённое место. Заметание мусора на совок.	1			Сформировать умение выбирать предметы и средства для уборки мебели
9	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определённое место. Заметание мусора на совок.	1			Закрепить умения вытирать поверхность мебели.
10	Соблюдение последовательности	1			Научить соблюдать последовательность действий при подметании пола.

	действий при подметании пола.				
11	Уборка пола пылесосом.	1			Научить пользоваться пылесосом.
12	Основные части пылесоса.	1			Научить пользоваться пылесосом и знать основные части пылесоса.
13	Правила безопасной работы с пылесосом.	1			Научить соблюдать правила безопасной работы
14	Комнатные растения в доме и уход за ними.	1			Научить ухаживать за комнатными растениями
15	Комнатные растения в доме и уход за ними.	1			Научить ухаживать за комнатными растениями
16	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания по уходу за домом
17	Уборка территории. Двор. Порядок и беспорядок на улице.	1			Учить убирать мусор на пришкольной территории.
18	Уборка территории. Сгребание травы и листьев.	1			Учить убирать мусор на пришкольной территории.
19	Уборка территории. Сгребание травы и листьев.	1			Научить убирать траву и листья на пришкольной территории.
20	Уборка территории. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	1			Научить убирать снег на пришкольной территории.
21	Уборка территории. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	1			Научить убирать снег на пришкольной территории.
22	Повторение	1			Обобщить, систематизировать знания по уходу за территорией

23	Уход за вещами. Назначение одежды.	1			Систематизировать знания о одежде по видам
24	Сезонная одежда.	1			Систематизировать знания одежды по сезонам
25	Ручная стирка белья.	1			Систематизировать знания о ручной стирке одежды
26	Инвентарь для стирки белья.	1			Научить подбирать инвентарь для ручной стирки.
27	Выбор моющего средства.	1			Научить подбирать моющее средство для ручной стирки.
28	Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства.	1			Научить отмерять необходимое количество моющего средства для ручной стирки.
29	Этапы стирки одежды.	1			Систематизировать знания о этапах стирки одежды
30	Сортировка белья перед стиркой.	1			Научить сортировать белье перед стиркой.
31	Замачивание белья. Застирывание белья.	1			Научить замачивать и застирывать белье.
32	Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	1			Обучить полоскать белье, выжимать белье, вывешивать белье на просушку.
33	Чистка одежды.	1			Систематизировать знания о чистке одежды.
34	Инвентарь для чистки.	1			Научить чистить одежду правильно подбирать инвентарь и пользоваться им.
35	Складывание белья и одежды.	1			Научить складывать белье и одежду.
36	Складывание белья и одежды.	1			Научить складывать белье и одежду.
37	Вывешивание одежды на «плечики».	1			Научить вывешивать белье и одежду на плечики.
38	Складывание одежды в шкаф.	1			Научить складывать одежду в шкаф.

39	Виды обуви.	1			Систематизировать знания учащихся о различных видах обуви
40	Обувь. Уход за обувью.	1			Научить ухаживать за обувью.
41	Последовательность действий при мытье и сушке обуви.	1			Научить ухаживать за обувью.
42	Инвентарь для чистки обуви.	1			Научить ухаживать за обувью и мыть ее.
43	Последовательность действий при чистке обуви.	1			Научить ухаживать за обувью, мыть ее и просушивать после ухода.
44	Практическая работа.	1			Отработка умений сортировать, замачивать, застирывать, полоскать, складывать белье, ухаживать за обувью
45	Магазин. Покупки.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о различных магазинах их назначении.
46	Магазин. Покупки.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о различных магазинах их назначении.
47	Деньги. Значение денег.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о деньгах и их назначении.
48	Деньги. Различие монет и купюр, их назначение и распознавание.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о деньгах и их назначении.
49	Планирование покупок.	1			Формирование умений планировать покупки.
50	Планирование покупок.	1			Формирование умений планировать покупки.
51	Выбор места совершения покупок (магазин, аптека).	1			Научить выбирать магазин для покупок. Наблюдение за поведением и действиями взрослых.
52	Выбор места совершения покупок (магазин, аптека).	1			Научить выбирать магазин для покупок. Наблюдение за поведением и действиями взрослых.

53	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1			Сформировать умения ориентироваться в магазине по вывескам.
54	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1			Сформировать умения ориентироваться в магазине по вывескам.
55	Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку.	1			Сформировать умения ориентироваться в магазине по вывескам.
56	Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку.	1			Сформировать умения ориентироваться в магазине по вывескам.
57	Сюжетно-ролевая игра «Идем за покупками».	1			Сформировать умения делать покупки
58	Раскладывание продуктов места хранения.	1			Сформировать умения делать покупки и раскладывать их на хранение
59	Повторение	1			Отработка умений планировать и совершать покупки.
60	Обращение с кухонным инвентарем. Посуда. Кухонный инвентарь.	1			Сформировать представление о кухонном инвентаре и посуде
61	Посуда. Кухонный инвентарь.	1			Сформировать представление о кухонном инвентаре и посуде
62	Посуда для сервировки стола.	1			Научить обращаться с посудой и сервировать стол к обеду.
63	Посуда для сервировки стола.	1			Научить обращаться с посудой и сервировать стол к обеду.
64	Посуда для приготовления пищи.	1			Обобщить, систематизировать знания о видах посуды для приготовления пищи.
65	Посуда для приготовления пищи.	1			Обобщить, систематизировать знания о видах посуды для приготовления пищи.
66	Кухонные принадлежности.	1			Обобщить, систематизировать знания о кухонных принадлежностях.

67	Назначение кухонных принадлежностей.	1			Обобщить, систематизировать знания о кухонных принадлежностях.
68	Уход за посудой.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о уходе за посудой.
69	Чистая и грязная посуда.	1			Научить чистить посуду, замачивание посуды, протирание посуды губкой.
70	Очищение остатков пищи с посуды.	1			Научить чистить посуду, замачивать посуду, протирать посуду губкой.
71	Мытье посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды.	1			Формировать умения правильно мыть и сушить посуду.
72	Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.	1			Формирование алгоритма действий при мытье посуды.
73	Сушка посуды.	1			Формирование умения правильно сушить посуду и готовить для хранения, дальнейшего использования.
74	Определение места посуды на кухне.	1			Обобщение знаний о видах посуды, кухонных принадлежностях, инвентаре.
75	Виды бытовых приборов на кухне.	1			Учить пользоваться бытовой техникой.
76	Назначение бытовых приборов.	1			Обобщение знаний о назначении бытовых приборов
77	Разнообразие бытовых приборов по назначению.	1			Обобщение знаний о назначении бытовых приборов
78	Правила техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1			Научить правилам безопасности при использовании бытовой техники
79	Уход за бытовыми приборами.	1			Научить правилам ухода за бытовой техникой.
80	Понятие «сервировка стола». Столовые приборы	1			Обобщение знаний о сервировке стола, о столовых приборах и посуде

	и посуда.				
81	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	1			Научить сервировать стол.
82	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1			Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.
83	Повторение	1			Отработка умений сервировать стол к чаю, пользоваться посудой и кухонными принадлежностями.
84	Приготовление пищи. Разнообразие блюд.	1			Обобщение знаний о питании, разнообразии блюд и их приготовлении
85	Знание правил гигиены при приготовлении пищи.	1			Обобщение знаний о правилах гигиены при приготовлении пищи
86	Подбор продуктов приготовления для выбранного рецепта				Научить подбирать набор продуктов для выбранного рецепта
87	Подготовка продуктов к приготовлению пищи.	1			Научить подготавливать продукты приготовления для выбранного рецепта
88	Обработка продуктов. Мытье продуктов.	1			Научить подготавливать продукты для выбранного рецепта
89	Обработка продуктов. Чистка овощей.	1			Научить подготавливать продукты для выбранного рецепта
90	Выбор инвентаря для приготовления блюда.				Научить подбирать инвентарь для приготовления пищи
91	Виды нарезки. Нарезание кубиком, соломкой.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о видах нарезки овощей.
92	Нарезание продуктов ножом.	1			Научить пользоваться ножом.
93	Натирание на терке.	1			Научить пользоваться теркой.
94	Практическая работа.	1			Научить пользоваться ложкой или венчиком.
95	Отваривание яиц.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о уходе за посудой.

96	Последовательность действий при варке яиц.	1			Сформировать алгоритм действий при варке яиц
97	Тесто. Раскатывание теста.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о видах теста и способах его обработке.
98	Вырезание печенья из теста.	1			Научить печь печенье.
99	Приготовление бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).	1			Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда
100	Приготовление бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).	1			Научить готовить бутерброд.
101	Правила поведения за столом.	1			Обобщить, систематизировать знания по правилам поведения за столом.
102	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания по приготовлению пищи.