



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Управление образования, молодежи и спорта администрации Бахчисарайского района РК
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Вилинская СОШ №2 им. Мамутова А.А.» Бахчисарайского района Республики Крым

РАССМОТРЕНО На педагогическом совете школы Протокол №8 от « 26 » 08. 2024 год	СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по УВР Халилова Э.Д.	УТВЕРЖДЕНО Директор Зердебе А.С. Приказ № 293 от « 04 » 09. 2024 год
--	--	---

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета «Домоводство»
для обучающегося 4 класса
(обучение на дому)
Вариант - 2

На 2024-2025 учебный год

КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ: в неделю – 1 час; всего за год – 34 часа.

Учитель
Сейтаблаева Мавиле Алимовна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная рабочая программа составлена на учащуюся 4 класса Гайдай Каталею, обучающуюся по адаптированной основной образовательной программе обучающихся с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2), разработана на основании следующих нормативных документов:

- Закон РФ от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Закон от 06.07.2015г. №131-ЗРК «Об образовании в Республике Крым»;
- Приказом Минпросвещения России от 24.11.2022г № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью(ИН)»
- Письмо Минобрнауки России от 15 марта 2018 г. № ТС-728/07 «Об организации работы по СИПР»
- Письмо Министерства образования, науки и молодежи РК от 29.02.24г. № 1311/01-14 «Методические рекомендации по организации обучения на дому»);
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

Место предмета в учебном плане

На реализацию программы предусмотрено 34 часа, т.е. 1 час в неделю (1 час отводится для аудиторной нагрузки). Возможно изменение количества часов, в зависимости от годового календарного учебного графика, сроков каникул, выпадения уроков на праздничные дни.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностные результаты:

1. Основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я».
 - знает свое фамилию, имя;
 - знает что он (она) мальчик (девочка);
2. Социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности.
 - проявляет позитивные эмоции при выполнении совместной деятельности с одноклассниками (детьми);
 - проявляет позитивные эмоции при выполнении совместной деятельности со взрослыми;
3. Формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей.
 - понимает и ведет себя как ученик;
4. Формирование уважительного отношения к окружающим.
 - знает слова приветствия-прощания, вежливости-благодарности и применяет их;
 - обращается на «вы» к старшим и незнакомым людям;
5. овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире.
 - умеет обратиться с просьбой (например, о помощи) или сформулировать просьбу о своих потребностях;
6. освоение доступных социальных ролей (сына (дочери)), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.
 - знает и соблюдает элементарные правила поведения в школе, в общественном месте;
7. развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах.
 - знает что такое хорошо, что такое плохо (элементарные понятия);
8. развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей.

- умеет выразить свои чувства: отказ, недовольство;

9. развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

- умеет адекватно общаться со сверстниками и взрослыми;

- умеет корректно привлечь к себе внимание;

- умеет адекватно отстраниться от нежелательного контакта;

10. формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к учебному труду, работе на результат.

- бережно относится к результатам своего и чужого труда

- знает и соблюдает правила безопасного поведения в школе и дома

Предметные результаты:

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.

- Умение выполнять доступные бытовые виды работ в процессе приготовления пищи, уборки, стирки, ухода за одеждой и обувью, сервировки стола и др.

- Умение выполнять простейшие гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов.

- Узнавание в домашнем хозяйстве бытовой техники, инструментов, знание и соблюдение правила личной безопасности (не включать бытовые приборы, не пользоваться инструментами без разрешения и в отсутствии взрослых).

- Умение распознавать монеты и купюры (10 рублей, 50 рублей, 100 рублей), ориентироваться и совершать покупки в магазине.

Базовые учебные действия:

1. Формирование учебного поведения:

- направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);

- умение выполнять инструкции педагога;

- использование по назначению учебных материалов;

- умение выполнять действия по образцу и по подражанию.

2. Формирование умения выполнять задание:

- в течение определенного периода времени,

- от начала до конца,

- с заданными качественными параметрами.

3. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО 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, 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 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 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 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, 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, протираание обуви влажной тряпкой, протираание 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, мытье рамы, вытирание рамы, мытье 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	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
1	Покупки	6	https://novoshinospec.nobl.ru/documents/other/55022/
2	Обращение с кухонным инвентарем.	7	http://www.uchportal.ru
3	Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.	8	http://www.edu.ru
4	Приготовление пищи.	5	http://fcior.edu.ru/card/20893/uhod-za-posudoy.htm
5	Уход за вещами	2	http://fcior.edu.ru/card/20909/techno-4-4-2-7-1i4-buterbr-otkr-hot.html
6	Уборка помещения.	4	http://festival.1september
7	Уборка территории.	2	http://festival.1september
	Итого:	34	

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Дата проведения	Дата по факту	Тема урока	Кол-во часов аудиторной нагрузки	Кол-во часов для самостоятельной работы
1			Правила поведения в магазине	1	
2			Планирование покупок. Игра «Что купить?»	1	
3			Выбор места совершения покупок	1	
4			Нахождение нужного товара в магазине	1	
5			Магазин продуктов	1	
6			Магазин одежды	1	
7			Что такое посуда? Из каких материалов делают посуду?	1	
8			Обращение с посудой	1	
9			Узнавание предметов посуды для сервировки (тарелка, стакан, кружка)	1	
10			Узнавание предметов посуды для сервировки (ложка, чайная ложка, вилка, нож)	1	
11			Игра «Варим-жарим»	1	
12			Узнавание предметов посуды для приготовления пищи (чайник, половник, нож). Игра «Угадай тень»	1	
13			Игра «Сервируем стол»	1	
14			Различение чистой и грязной посуды	1	
15			Приспособления для мытья посуды	1	
16			Ополаскивание посуды. Сушка посуды	1	
17			Игра «Помоем посуду»	1	

18			Обращение с бытовыми приборами	1	
19			Узнавание и различение бытовых приборов (микроволновка, холодильник, электрический чайник, миксер, тостер)	1	
20			Правила техники безопасности при использовании электробытовыми приборами	1	
21			Хранение посуды и бытовых приборов	1	
22			Игра «Разложи по местам»	1	
23			Подготовка к приготовлению блюда. Правила гигиены при приготовлении пищи	1	
24			Выбор продуктов, необходимых для приготовления пищи	1	
25			Игра «Что приготовим?»	1	
26			Выбор посуды, необходимой для приготовления пищи. Игра «Что для чего?»	1	
27			Хранение приготовленной пищи	1	
28			Ручная стирка: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, замачивание, застирывание, полоскание, сушка. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1	
29			Чистка одежды. Уход за обувью	1	
30			Представление о назначении жилых комнат. Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений.	1	
31			Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение. Помощники в доме: пылесос	1	
32			Практическое занятие: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, мытье пола.	1	
33			Знакомство с инвентарем для уборки территории	1	
34			Уборка бытового мусора. Подметание территории	1	

Лист коррекции

[illegible]