**Заветинский район село Заветное**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Заветинская средняя общеобразовательная школа №1**

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ ЗСОШ №1

Приказ от 29.08.2024 № 65-од

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Н.Таранин

«СОГЛАСОВАНО» «РАССМОТРЕНО»

Протокол заседания Протокол заседания

методического совета методического объединения

МБОУ ЗСОШ №1от 29.08.2024 № 1 от 29.08.2024 г. №1

Руководитель школьного

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Г. Бондаренко МО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Н. Кравцова

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по предмету **Домоводство**

Уровень общего образования (класс) **5**

Количество часов **66 ч. (100 ч.)**

Учитель **Колесникова Л.Н**.

Период обучения **2024-2025 уч. год**

с.Заветное

2024 г.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по предмету «Домоводство» составленана основании Адаптированной основной общеобразовательной программы начального образования обучающихся с ОВЗ (АООП НОО) на основе ФГОС НОО и предназначена для обучения учащейся 5 «Б» класса МБОУ Заветинской средней общеобразовательной школы №1 с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), примерной адаптированной основной общеобразовательной программой образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями, вариант 2)МБОУ Заветинской СОШ№1, приказ № 106-л от 30.08.2024г об индивидуальном обучении;

 - Программой образования учащихся с умеренной и тяжёлой умственной отсталостью /под редакцией Л.Б. Баряевой, Н. Н. Яковлевой – С.-Пб., 2011 г.

- Воронкова В.В. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной0 школе VIII вида: пособие для учителя / В. В. Воронкова, С.А. Казакова. – М.: Гуманитарный центр ВЛАДОС, 2012.

**Место предмета в учебном плане**

Обучение детей данной категории 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.

 В федеральном компоненте государственного стандарта «Домоводство» обозначено как самостоятельный предмет, что подчеркивает его особое значение в системе образования детей с ОВЗ. Интеграция с другими предметами с  учётом  общих  целей изучения курса, определённых Федеральным государственным  стандартом «Окружающий социальный мир».

На его изучение отведено 68 часов аудиторных занятий (2 часа в неделю, 34 учебные недели), а также 102 часа сопровождаемых учителем. С учётом календарного графика на 2024-2025 учебный год и расписания учебных занятий на 2024-2025 учебный год данная рабочая программа рассчитана на 66 часов аудиторных занятий и 100 часов сопровождаемых учителем. Уроки, выпавшие на нерабочие праздничные дни будут проведены за счёт повторения в конце учебного года.

**Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета.**

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит *личностным*результатам,поскольку именно они обеспечивают овладениекомплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования ― введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

**Личностные результаты** освоения программы по домоводству в 3 классе II вариант включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

***Возможные личностные результаты:***

* Оценивать жизненные ситуации (поступки людей) с точки зрения общепринятых норм и ценностей: в предложенных ситуациях отмечать конкретные поступки, которые можно оценить как хорошие или плохие.
* Объяснять с позиции общечеловеческих нравственных ценностей, почему конкретные поступки можно оценить как хорошие или плохие.
* Самостоятельно определять и высказывать самые простые общие для всех людей правила поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей).
* В предложенных ситуациях, опираясь на общие для всех простые правила поведения, делать выбор, какой поступок совершить.

**Предметные результаты** освоения программы включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой образовательной области, готовность их применения. Предметные результаты обучающихся с умственной отсталостью не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс.

***Возможные предметные результаты:***

-Соблюдение правил учебного поведения.

-Обращение за разрешением к взрослым, когда ситуация этого требует.

-Представление о частях дома (стена, крыша, окно, дверь, потолок, пол).

-Представление об убранстве дома, о предметах мебели (стол, стул, диван, шкаф, полка, кресло, кровать, табурет, комод).

-Представление о предметах посуды, предназначенных для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).

-Представление об электроприборах (телевизор, утюг, лампа, вентилятор, обогреватель, электрический чайник).

-Ориентация во дворе.

- Представления о профессиях людей, работающих в школе.

- Представления о школьных принадлежностях (школьная доска, парта, мел, ранец, учебник, тетрадь, дневник, карандаш, точилка, резинка, фломастер, пенал, ручка, линейка, краски, кисточка, пластилин и т.д.).

-Представление о часах.

-Представление об электронных устройствах (телефон, компьютер, планшет).

-Представление о территории двора (место для отдыха, игровая площадка, спортивная площадка, место для парковки автомобилей, место для сушки белья, место для выбивания ковров, место для контейнеров с мусором, газон).

- Представление о благоустройстве квартиры (отопление, канализация, водоснабжение, электроснабжение).

-Умение вести себя в случаях чрезвычайной ситуации (отсутствие света, воды и т.д.).

**Основное содержание 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,

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.***

Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок,

какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.

Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог,

сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.

Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению

(колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина,

говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание

(соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Узнавание (различение)

рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы,

рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления)

(мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.

Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Узнавание

(различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон,

пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки

(приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки).

Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий.

Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Узнавание

(различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки

(приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение)

правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение)

правил хранения кондитерских изделий. 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). 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(подошваутюга, 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.

***Уход за вещами:***

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 территории.***

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.