

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №8» (МАОУ «СОШ №8»)
Свердловская область Артемовский район п. Буланаш ул. Комсомольская 7,
тел . (343 63) 55-0-64 e-mail: school8.07@ list.ru

МАОУ
«СОШ №8»

Подписан: МАОУ «СОШ № 8»
DN: SNILS=02664306744,
OGRN=1036600050013,
INN=006602005247,
E=school8.07@list.ru, C=RU, S=66
Свердловская область, L=Буланаш,
O=МАОУ «СОШ № 8», CN=МАОУ
«СОШ № 8», STREET=ул.
Комсомольская, д. 7, Т=Директор,
G=Елена Аркадьевна, SN=Радунцева
Местоположение: место подписания
Дата: 2021.01.27 10:15:51+05'00'

Приложение к Адаптированной основной
общеобразовательной программе общего
образования обучающихся с умственной
отсталостью (вариант 2)
МАОУ «СОШ №8», утвержденной приказом
директора МАОУ «СОШ №8»
от 28.06.2017 г № 76/д

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство»

Планируемые результаты

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся. Предполагается, что к концу обучения по предмету «Домоводство» учащаяся по возможности будет:

- проявлять интерес к объектам, созданным и используемым человеком;
- иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
- уметь соблюдать элементарные правила безопасного использования предметов в быту;
- иметь представления о социальных ролях людей;
- овладеют умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома;
- уметь выполнять доступные бытовые виды работ: уборка, стирка, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.;

Личностные результаты

Включают овладение обучающейся социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико–ориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений обучающейся в различных средах:

- основы персональной идентичности, осознание себя как «Я»;
- работа в коллективе (ученик – ученик);
- слушание и понимание инструкции педагога;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- обращение за помощью и принятие помощи педагога.

Содержание учебного предмета

Покупки (6часов)

Основные задачи раздела: формировать понятие о местах и способах осуществления покупок.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, оплата товара, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.

Обращение с кухонным инвентарем (11часов)

Основные задачи раздела: формирование умений обращения 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). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.

Приготовление пищи (12 часов)

Основные задачи раздела: освоение простейших действий по приготовлению 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. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания): выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр), выбор кухонного инвентаря (тарелка), сборка бутерброда (хлеб сыр, хлеб колбаса).

Уход за вещами (12 часов)

Основные задачи раздела: формирование умений по уходу за вещами.

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Замачивание белья. Полоскание белья. Отжим белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, замачивание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Складывание белья и одежды. Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви (протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой). Просушивание обуви.

Уборка помещения (6 часов)

Основные задачи раздела: формирование умений по уборке помещения и обращения с уборочным инвентарем.

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.

Уборка территории (4 часа)

Основные задачи раздела: формирование умений по уборке помещения и обращения с уборочным инвентарем.

Подметание территории. Стребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем.

Виды деятельности: дидактическая игра, опрос, практические упражнения, экскурсия, беседа, сюжетно – ролевая игра, решение ситуационных задач.

Критерии оценивания:

Аттестация обучающихся проводится в течение учебного года как результат освоения образовательной программы. При аттестации обучающихся, используется только качественная оценка успешности освоения учебной программы.

Во время обучения целесообразно всячески поощрять и стимулировать работу обучающихся. При обучении по программе «Домоводство» центральным результатом является появление значимых предпосылок трудовой деятельности, одной из которых является способность её осуществления не только под прямым и непосредственным руководством и контролем учителя, но и с определённой долей самостоятельности во взаимодействии с учителем и одноклассниками. В целом, оценка достижения обучающимися с умственной отсталостью предметных результатов должна базироваться на принципах индивидуального и дифференцированного подходов. Система оценки результатов отражает степень выполнения обучающимся СИПР, взаимодействие следующих компонентов:

- что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода,
- что из полученных знаний и умений он применяет на практике,
- насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов программы и темы урока	Кол-во часов	Характеристика деятельности обучающегося
Покупки (6 часов)			
1	Планирование покупок.	2	Пассивное слушание
2	Выбор места совершения покупок.	2	Отвечает на вопросы учителя
3	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	2	Сравнивает, анализирует
4	Нахождение нужного товара в магазине.	2	Сравнивает, анализирует
5	Складывание покупок в сумку.	2	Практическая работа
6	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, оплата товара, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.	2	Практическая работа
Обращение с кухонным инвентарем (11 часов)			
7	Обращение с посудой.	2	Слушает
8	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	2	Объясняет, сравнивает, анализирует
9	Различение посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	2	
10	Различение чистой и грязной посуды.	2	
11	Очищение остатков пищи с посуды.	2	слушает
12	Протираание посуды губкой.	2	Практическая работа
13	Ополаскивание посуды.	2	
14	Сушка посуды.	2	Слушает, отвечает на вопросы
15	Накрывание на стол.	2	слушание
16	Выбор посуды и столовых приборов.	2	Слушание, отвечает на вопросы
17	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	2	Практическая работа
Приготовление пищи (12 часов)			
18	Приготовление пищи. Правила безопасности	2	Пассивное слушание

19	Подготовка к приготовлению блюда.	2	Ответы на вопросы
20	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	2	Ответы на вопросы, практикуется в устной речи
21	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	2	Объясняет, сравнивает, анализирует
22	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	2	
23	Обработка продуктов.	2	Практическая работа
24	Мытье продуктов.	2	
25	Раскатывание теста.	2	
26	Перемешивание продуктов ложкой.	2	
27	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания): выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр).	2	Слушание, практическая работа
28	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания): выбор кухонного инвентаря (тарелка).	2	
29	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания): сборка бутерброда (хлеб сыр, хлеб колбаса).	2	
Уход за вещами (12 часов)			
30	Ручная стирка. Наполнение емкости водой.	2	Слушание, практическая работа
31	Ручная стирка. Замачивание белья.	2	
32	Ручная стирка. Полоскание белья.	2	
33	Ручная стирка. Отжим белья.	2	
34	Ручная стирка. Вывешивание белья на просушку.	2	
35	Ручная стирка. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, замачивание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.	2	
36	Складывание белья и одежды.	2	Слушание, практическая работа
37	Чистка одежды.	2	
38	Уход за обувью.	2	
39	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви (протираание обуви влажной тряпкой).	2	
40	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви (протираание обуви сухой тряпкой)	2	
41	Просушивание обуви.	2	
Уборка помещения (6 часов)			
42	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	2	Слушание, ответы на вопросы

43	Уборка мебели. Вытирание поверхности мебели.	2	Практическая работа
44	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место.	2	
45	Уборка мебели. Протирание пыли.	2	
46	Уборка пола. Заметание мусора на совок.	2	
47	Уборка. Уход за приборами, предметами.	2	
Уборка территории (4 часа)			
48	Уборка на территории. Правила поведения на улице.	2	Практическая работа
49	Подметание территории.	2	
50	Сгребание травы и листьев.	2	
<i>Итого: 100 часа в год</i>			

Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности

комплект мебели, таблицы по теме «Кулинария», набор столовой посуды.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575861

Владелец Радунцева Елена Аркадьевна

Действителен с 04.03.2021 по 04.03.2022