**Государственное бюджетное образовательное учреждение Ленинградской области**

**«Никольская школа-интернат, реализующая адаптированные образовательные программы»**

**Приложение**

к АООП для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в соответствии с ФАООП УО

**РАССМОТРЕНО: УТВЕРЖДЕНО:**

**На педагогическом совете ГБОУ ЛО «Никольская школа-интернат»**

№1 от 28.08.2023 №24/17 от 01.09.2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по предмету «домоводство»**

**для обучающихся 3-4 классов 2 Вариант**

Нормативно-правовая база

1.Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции Федерального закона от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»).

2.Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 30 сентября 2022 г. № 874 «Об утверждении Порядка разработки и утверждения федеральных основных общеобразовательных программ».

3.Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 г. № 1023 «Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы начального общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

4.Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 г. № 1025 «Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы основного общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 г. № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы основного общего образования для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)».

6Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22.03.2021 № 115 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования".

7.Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 [СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям](https://docs.cntd.ru/document/566085656#6580IP) [воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи",](https://docs.cntd.ru/document/566085656#6580IP) [СанПиН 1.2.3685-21](https://docs.cntd.ru/document/573500115#6560IO) ["Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности](https://docs.cntd.ru/document/573500115#6560IO) [для человека факторов среды обитания"](https://docs.cntd.ru/document/573500115#6560IO) от 28.01.2021 N 2.

8.Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использовании при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего,

основного общего, среднего общего образования» от 21 сентября 2022№858.

9.Устав, лицензия ГБОУ ЛО «Никольская школа-интернат».

**Цели:**

1. Развитие художественных способностей и потребности к творческому само-

выражению, пониманию ценности различных видов искусства, социализация личности

ребенка;

1. Воспитание у ребенка эстетического отношения к окружающему миру, развитие любознательности, умственных способностей и творческого мышления;
2. Формирование у детей умений и навыков в прикладном творчестве, потребности трудиться и осознание необходимости трудовой деятельности;
3. Приобретение школьниками нового ценностно окрашенного социального

опыта, на основе которого они смогли бы выстраивать собственное социальное поведение.

**Задачи:**

1) Дать основы знаний о видах и технологиях ручного труда;

2) Совершенствовать технические навыки и умения в создании поделок и изделий прикладного творчества, создании новых цветовых сочетаний и оттенков;

3) Развивать у детей воображение в различных видах рукоделия, мелкую моторику рук в процессе освоения различных технологических приемов;

4) Закреплять представления о здоровье как ценности, мотивацию на ведение здорового образа жизни;

5) Знакомить детей с основами семейной экономики;

6) Обучать умению работать индивидуально и в группе, вести дискуссию, отстаивать свою точку зрения

7) Формировать у обучающихся стремление к внешней и внутренней культуре взаимоотношений;

8) Содействовать бережному отношению школьников к результатам собственного труда и труда других людей.

1. **Общая характеристика учебного предмета**

Различные виды рукоделия являются одним из старейших видов занятий в прикладной трудовой деятельности человека. Раскопки древних захоронений и поселений человека подтверждают, что вышивка одежды, предметы быта, плетение из различных материалов были знакомы людям далекого прошлого. В рукодельных работах находят отражение национальные особенности тех или иных народностей. Декоративно-прикладное рукодельное искусство различных народов веками не теряет своих традиций и является

одним из проявлений национальной культуры.

В настоящее время, когда значительная часть изделий из меха, кожи, ниток и дру-гого материала искусно и художественно выполняются с помощью машин, многие пред-

меты одежды, быта не теряют своей прелести, прочности и изящества, если они сделаны

вручную. Вышитый передник, нарядная вязаная шапочка, красивый коврик у кровати, выполненный способом аппликации – это неполный перечень предметов, которые знакомят детей с различными изделиями, созданными замечательными мастерами прикладного искусства.

У учащихся начальных классов еще недостаточно развита мускулатура пальцев

рук, нет необходимой координации движений, слабо развит глазомер. Во время кружковой работы, выполняя полезные и нужные изделия, дети заметно совершенствуют умения

и навыки по обработке текстильных изделий. О ценностном, содержательном единстве урочной и внеурочной деятельности, о необходимости реализации воспитательного потенциала современных учебных программ как в рамках классно-урочной системы, так и во внеурочное время отмечалось ранее неоднократно.

Умения и навыки по шитью, вышивке и вязанию составляют важный элемент в труде по самообслуживанию, в частности, по уходу за одеждой. Дети быстро убеждаются

в необходимости приобретения таких навыков, надо лишь умело подвести их к этому, дать необходимые практические знания.

Здоровье – важнейший фактор работоспособности и гармоничного развития человеческого, а особенно детского организма. Установка на здоровый образ жизни не появляется у человека сама собой, а формируется в результате определенного педагогического воздействия.

В переводе с древнегреческого экономика–это искусствоведения домашнего хозяйства. Поэтому, каждому ребёнку полезно знать истоки материального благополучия семьи, те «ручейки», что питают её экономическую основу. Он должен понимать, как формируются доходы семьи, на которые покупаются еда, одежда, игрушки, уметь соизмерять свои желания и реальные возможности семейного бюджета. Когда ребёнок станет взрослым, ему придётся вести бюджет семьи, решать задачу соответствия её доходов и расходов, покрытия всех необходимых статей расходов семьи.

В наше время стало «модно» учиться на банкиров, юристов, экономистов, менеджеров, но и знания о приготовлении пищи необходимы для молодежи, будущих хозяек,

поваров, кондитеров. Еда и питье – не только наша основная потребность, но и приятный

повод для того, чтобы собраться дружеской компанией. А если такая компания встречается к тому же еще и за праздничным столом, то еда и напитки должны быть не только вкусно приготовленными, но и уже одним своим видом возбуждать аппетит и доставлять удовольствие.

Приготовленные и украшенные блюда с любовью и выдумкой, приобретут дополнительную изысканность, подчеркнут старание их еще более вкусными и нарядными. А восхищение, которые вызовут украшения, выполненные из самых обычных продуктов, помогут хозяевам дома украсить полными фантазии и вместе с тем классическими композициями как ежедневные обед, так и праздничный стол.

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом начального общего образования (ФГОС НОО) основная образовательная программа начального общего образования реализуется образовательным учреждением, в том числе, и через внеурочную деятельность. «Внеурочная деятельность в начальной школе позволяет решить ещё целый ряд очень важных задач:

-обеспечить благоприятную адаптацию ребенка в школе;

-снизить учебную нагрузку обучающихся;

-улучшить условия для развития ребенка;

-учесть возрастные и индивидуальные особенности обучающихся»

**3.Описание ценностных ориентиров программного содержания учебного курса «Домоводство»**

Уникальная предметно-практическая среда, окружающая ребёнка, и его предметно-манипулятивная деятельность на занятиях позволяют успешно реализовывать не только технологическое, но и духовное, нравственное, эстетическое и интеллектуальное развитие девочек. Она является основой формирования познавательных способностей школьниц, стремления активно изучать историю духовно-материальной культуры, семейных традиций своего и других народов и уважительно к ним относиться, а также способствует формированию у девочек всех элементов учебной деятельности (планирование, ориентировка в задании, преобразование, оценка продукта, умение распознавать и ставить задачи, возникающие в контексте практической ситуации, предлагать практические способы решения, добиваться достижения результата и т. д.).

Продуктивная деятельность девочек на занятиях по курсу «Домоводство» создаёт уникальную основу для *самореализации личности*. Благодаря включению в элементарную проектную деятельность учащиеся могут применить свои имения, заслужить одобрение и получить признание (например, за проявленную в работе добросовестность, упорство в достижении цели или за авторство оригинальной творческой идеи, воплощённой в материальный продукт). Именно так закладываются основы трудолюбия и способности к самовыражению, формируются социально ценные практические умения, опыт преобразовательной деятельности и развития творчества, что создаёт предпосылки для более успешной *социализации*.

Возможность создания и реализации моделей социального поведения при работе в малых группах обеспечивает благоприятные условия для коммуникативной практики учащихся и для социальной адаптации в целом.

**4. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения курса «Домоводство»**

**Личностные результаты:**

1.Развитие любознательности при выполнении заданий проблемного и эвристического характера

2. Развитие внимания, настойчивости, целеустремленности, умения преодолевать трудности.

3.Воспитание ответственности.

4.Развитие самостоятельности суждений, независимости и нестандартности мышления.

5. Развитие навыков сотрудничества со сверстниками.

6.Развитие наглядно-образного мышления.

7.Развитие творческих способностей.

**Метапредметные результаты:**

*Регулятивные:*

1.Планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, осуществлять контроль (итоговый и пошаговый) по результату.

2. Принимать решения в проблемной ситуации.

*Познавательные:*

1.Добывать необходимые знания и с их помощью проделывать конкретную работу,

2. Осуществлять поиск необходимой информации для выполнения заданий с использованием справочной и учебной литературы,

3.Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков.

*Коммуникативные*

1.Учиться выполнять различные роли в группе (лидера, исполнителя, критика),

2.Уметь координировать свои усилия с усилиями других, договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии.

**Предметные результаты:**

1. Получение первоначальных представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества, о мире профессий.

2. Приобретение навыков самообслуживания, овладение технологическими приемами ручной обработки материалов, усвоение правил техники безопасности;

3. Использование приобретённых знаний и умений для творческого решения простейших бытовых задач.

4. Приобретение первоначальных знаний о правилах создания предметной и информационной среды и умения применять их.

**3 класс**

**Содержание учебного предмета**

**Покупки**

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**

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**

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**

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 (протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой). Просушивание обуви.

**Уборка помещения**

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**

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

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

Для того чтобы обучающиеся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития успешно освоили программу по предмету Домоводство педагогу необходимо: широко использовать наглядный материал, многократное повторение изучаемых понятий, предметов и явлений, практических действий. Максимально опираться на чувственный опыт ребенка, учитывать индивидуальные особенности каждого ученика, создавать условия для включения каждого ребенка в коллективную деятельность. Приоритетным направлением в обучении является игровая практико-ориентированная деятельность. Деятельность педагога должна носить практическую направленность, позволяющую подготовить детей к доступным для них видам труда, социальной адаптации. Необходимо использовать технические средства обучения, компьютер и дидактические материалы, соблюдать охранительный режим. Необходим замедленный темп обучения.

При изучении разделов Домоводства рекомендуется использовать:

* дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья и др.;
* оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), тазики, уборочный инвентарь (тяпки, грабли), лейки и др.

**Виды и формы организации учебного процесса**

Основной формой работы по предмету «Домоводство» является урок - занятие.

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**  **Тема** | **Кол-во**  **часов** | **Дата** |
| **Покупки** | | | |
| 1 | Планирование покупок. | 1 |  |
| 2 | Выбор места совершения покупок. | 2 |  |
| 3 | Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. | 1 |  |
| 4 | Нахождение нужного товара в магазине. | 1 |  |
| 5 | Складывание покупок в сумку. | 2 |  |
| 6 | Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, оплата товара, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. | 1 |  |
| **Обращение с кухонным инвентарем** | | | |
| 7 | Обращение с посудой. | 1 |  |
| 8 | Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож). | 2 |  |
| 9 | Различение посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). | 1 |  |
| 10 | Различение чистой и грязной посуды. | 1 |  |
| 11 | Очищение остатков пищи с посуды. | 2 |  |
| 12 | Протирание посуды губкой. | 1 |  |
| 13 | Ополаскивание посуды. | 1 |  |
| 14 | Сушка посуды. | 1 |  |
| 15 | Накрывание на стол. | 1 |  |
| 16 | Выбор посуды и столовых приборов. | 1 |  |
| 17 | Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. | 1 |  |
| **Приготовление пищи** | | | |
| 18 | Приготовление пищи. Правила безопасности | 1 |  |
| 19 | Подготовка к приготовлению блюда. | 2 |  |
| 20 | Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. | 1 |  |
| 21 | Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. | 2 |  |
| 22 | Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. | 1 |  |
| 23 | Обработка продуктов. | 1 |  |
| 24 | Мытье продуктов. | 1 |  |
| 25 | Раскатывание теста. | 1 |  |
| 26 | Перемешивание продуктов ложкой. | 1 |  |
| 27 | Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания): выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр). | 2 |  |
| 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** | | | |
| 30 | Ручная стирка. Наполнение емкости водой. | 1 |  |
| 31 | Ручная стирка. Замачивание белья. | 1 |  |
| 32 | Ручная стирка. Полоскание белья. | 2 |  |
| 33 | Ручная стирка. Отжим белья. | 1 |  |
| 34 | Ручная стирка. Вывешивание белья на просушку. | 1 |  |
| 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. | 1 |  |
| 37 | Чистка одежды. | 2 |  |
| 38 | Уход за обувью. | 1 |  |
| 39 | Соблюдение последовательности действий при мытье обуви (протирание обуви влажной тряпкой). | 1 |  |
| 40 | Соблюдение последовательности действий при мытье обуви (протирание обуви сухой тряпкой) | 1 |  |
| 41 | Просушивание обуви. | 1 |  |
| **Уборка помещения** | | | |
| 42 | Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. | 2 |  |
| 43 | Уборка мебели. Вытирание поверхности мебели. | 1 |  |
| 44 | Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. | 1 |  |
| 45 | Уборка мебели. Протирание пыли. | 2 |  |
| 46 | Уборка пола. Заметание мусора на совок. | 2 |  |
| 47 | Уборка. Уход за приборами, предметами. | 1 |  |
| **Уборка территории** | | | |
| 48 | Уборка на территории. Правила поведения на улице. | 2 |  |
| 49 | Подметание территории. | 1 |  |
| 50 | Сгребание травы и листьев. | 2 |  |
| 51 | Уход за уборочным инвентарем. | 1 |  |
| ***Итого: 68 часов*** | | | |

**4 класс**

**Примерное 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.***

Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены приприготовлении 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, 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, соленыйогурец, 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 (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.***

*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*,* мытьё рамы*,* вытирание рамы, мытьё 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.

**Планируемые результаты освоения обучающимися с РАС ФАООП**

1) *Овладение 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, др.
* Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
* 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.

**Календарно - тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | | | **Кол. час** | | **Дата** | | | **Основные понятия** | **Основные виды деятельности обучающихся** | **Коррекционная работа** | |
| **1 четверть** | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | Что изучает домоводство. Вводная беседа. | 1 | |  | | хозяйство | | Слушают, отвечают на вопросы. | Развитие словесно-логического мышления, долговременной памяти. | |
| 2 | | | [Моя квартира.](javascript:void(0);) | 1 | |  | | квартира | | Слушают, смотрят на картинки, отвечают на вопросы. | Коррекция вербальной и зрительной памяти на основе упражнений в запоминании и узнавании. | |
| 3 | | | [Расположение и назначение комнат.](javascript:void(0);) | 1 | |  | | комнаты | | [Повторяют правила расположения и назначения комнат.](javascript:void(0);) | Коррекция мышление на основе упражнений в анализе и синтезе. | |
| 4 | | | [Чистота-залог здоровья. Правила уборки на кухне.](javascript:void(0);) | 1 | |  | | чистота | | Уметь пользоваться средствами для мытья кухни. | Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение. | |
| 5 | | | [Моющие средства для кухни.](javascript:void(0);) | 1 | |  | | антибактери-  альные средства | | Изучают правила использования моющих средств на кухне. | Коррекция мыслительной деятельности через установление последовательности событий. | |
| 6 | | | [Один дома. Правила безопасности.](javascript:void(0);) | 1 | |  | | безопасность | | Рассматривают картинки, презентацию и отвечают на вопросы. | Обучение способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы. | |
| 7 | | | [Правила безопасности на кухне. Моделирование жизненных ситуаций «Осторожно, горячая вода»»](javascript:void(0);) | 1 | |  | | кипяток | | Рассматривают картинки, презентацию и отвечают на вопросы. | Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение. | |
| 8 | | | [Правила безопасности на кухне. Моделирование жизненных ситуаций «Осторожно, острые, режущие предметы»](javascript:void(0);) | 1 | |  | | острые предметы | | Называют  [правила безопасности на кухне при использовании острых предметов.](javascript:void(0);) | Расширение круга общих представлений об окружающем мире. | |
| 9 | | | [Моющие средства для кухни. Лото.](javascript:void(0);) | 1 | |  | | гель для мытья | | Рисуют, раскрашивают рисунки, называют моющие средства. | Обучение способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы. | |
| 10 | | | [Моющие средства для кухни. Аппликация.](javascript:void(0);) | 1 | |  | | порошок | | Соотносят слова и предметы, находят их на картинках, правильно называют их. | Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение. | |
| 11 | | | **Практическая работа**  «Я мою посуду» | 1 | |  | | чистота | | Рассказывают о назначении предметов посуды, выполняют практическую работу. | Воспитывать аккуратность, трудолюбие. Прививать навыки самообслуживания. | |
| 12 | | | Лото. "Чайная пара" | 1 | |  | | посуда | | Выполняют задания по инструкции педагога, по образцу. | Коррекция мышления на основе упражнений | |
| 13 | | | Кухонные приборы. Ложки и вилки. | 1 | |  | | раскладывание | | Знакомятся с правилами раскладывания столовых приборов и посуды при сервировке стола. | Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания. | |
| 14 | | | Мытье ложек и вилок. **Практическая работа.** | 1 | |  | | правила мытья | | Выполняют практическую работу по алгоритму, по образцу. | Воспитывать аккуратность, трудолюбие. Прививать навыки самообслуживания. | |
| 15 | | | Кухонная мебель. | 1 | |  | | стол, стулья | | Просмотр презентации. Ответы на вопросы. | Коррекция зрительного восприятия, умения обобщать. | |
| 16 | | | Стол и стулья. | 1 | |  | | правила ухода | | Узнают о назначении кухонной мебели, о правилах ухода за ней. | Коррекция мышление на основе упражнений в сравнении. | |
| 17 | | | Стол для кухни. | 1 | |  | | назначение | | Узнают о назначении кухонной мебели, о правилах ухода за ней | Коррекция вербальной памяти на основе упражнений в повторении и воспроизведении. | |
| 18 | | | Мытье кухонного стола. **Практическая работа.** | 1 | |  | | осторожность | | Выполняют практическую работу по алгоритму, по образцу. | Воспитывать аккуратность, трудолюбие. Прививать навыки самообслуживания. | |
| 19 | | | Гигиенический режим, значение ухода за телом. | | 1 |  | | процедуры | | Повторяют гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня). Ежедневные гигиенические процедуры; просмотр фильма. | | Коррекция зрительного восприятия на основе упражнений в узнавании, различении. |
| 20 | | | Виды белья. | | 1 |  | | вид ткани | | Различают виды белья по назначению и по виду ткани. | | Обучение способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать. |
| 21 | | | Режим смены белья. | | 1 |  | | смена белья | | Называют предметы индивидуального пользования, их назначение; гигиенические требования к белью. | | Коррекция мышление на основе упражнений в сравнении. |
| 22 | | | Правила хранения белья. | | 1 |  | | хранение белья | | Называют правила хранения белья, отвечают на вопросы. | | Коррекция вербальной памяти на основе упражнений в повторении и воспроизведении. |
| 23 | | | Условные обозначения моющих средств, их значение. | | 1 | |  | условные обозначения | | Изучают условные обозначения  на упаковках с моющими  средствами и на белье, их значение. | | Воспитывать внимательность, наблюдательность. Прививать навыки самообслуживания. |
| 24 | | | Стиральная машина. Условные обозначения. | | 1 | |  | значение | | Различают стиральную машину, называют ее назначение.  Называние условных обозначений и их значение. | | Обучение способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы. |
| 25 | | | Правила подготовка вещей к стирке. | | 1 | |  | подготовка вещей | | Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти; сортирование по типу ткани и окраске. | | Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение. |
| 26 | | | Правила замачивания белья. | | 1 | |  | замачивание | | Правила замачивания белья.  Средства, правила использования  бытовых химических средств. | | Коррекция зрительного восприятия на основе упражнений в узнавании. |
| 27 | | | Правила сушки белья. | | 1 | |  | сушка белья | | Называют правила сушки белья, составляют алгоритм действий. | | Коррекция мыслительной деятельности через формирование умения обобщать. |
| 27 | | | Стирка носового платка. **Практическая работа.** | | 1 | |  | носовой платок | | Выполняют практическую работу по образцу, по инструкции. | | Прививать навыки самообслуживания, воспитывать самостоятельность. |
| 28 | | | Правила утюжки белья. | | 1 | |  | утюжка белья | | Называют правила утюжки  белья, приспособления.  Т.Б.при работе утюгом | | Воспитывать аккуратность, трудолюбие. Прививать навыки самообслуживания. |
| 29 | | | Назначение зимней одежды. | | 1 | |  | назначение одежды | | Повторяют зимнюю одежду. Называют ее виды, узнают назначение. | | Обучение способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы. |
| 30 | | | Уход за зимней одеждой. | | 1 | |  | правила ухода | | Узнают и повторяют правила хранения зимней одежды. | | Коррекция мыслительной деятельности через формирование умения обобщать. |
| 31 | | | Правила пришивания пуговицы. Техника безопасности. | | 1 | |  | пришивание | | Называют правила пришивания пуговицы и технику безопасности. | | Прививать навыки самообслуживания, воспитывать самостоятельность. |
| 32 | | | Виды зимней обуви. | | 1 | |  | зимний сезон | | Различают и называют зимнюю обувь. Д/игра «Подбери пару» | | Коррекция связного высказывания через систему наводящих вопросов. |
| 33 | | | Средства для ухода за зимней обувью. | | 1 | |  | щетка | | Называют приспособления  и средства для чистки обуви. | | Коррекция мышления на основе упражнений в установлении причинно-следственных связей. |
| 34 | | Инвентарь для уборки снега. | | 1 | |  | | | скребок, лопата | Узнавание и называние инвентаря для уборки снега, ТБ при работе. | Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе. | |
| 35 | | Подготовка к приготовлению блюда. Отварные яйца. | | 1 | |  | | | птицефаб-рика | Называют правила гигиены и Т.Б.при приготовлении пищи. | Воспитывать аккуратность, трудолюбие. Прививать навыки самообслуживания. | |
| 36 | | Выбор инвентаря, необходимого для приготовления яиц. | | 1 | |  | | | кастрюля | Уметь выбрать инвентарь, необходимый для приготовления яиц. | Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. | |
| 37 | | Приготовление отварных яиц всмятку. | | 1 | |  | | | всмятку | Выполняют практическую работу по образцу, по инструкции педагога. | Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. | |
| 38 | | Подготовка к приготовлению блюда. Простой бутерброд. | | 1 | |  | | | бутерброд | Называют последовательность приготовления бутерброда по инструкции педагога. | Воспитывать аккуратность, трудолюбие. Прививать навыки самообслуживания. | |
| 39 | | Блюда из круп. Каши. | | 1 | |  | | | крупа | Работают с наглядным материалом, называют виды каш. | Воспитывать аккуратность, трудолюбие. Прививать навыки самообслуживания. | |
| 40 | | Блюда из круп. Гречневая каша. | | 1 | |  | | | гречка | Развивают речь через использование опорных слов и картинок. | Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе. | |
| 41 | | Лото «Молочные каши» | | 1 | |  | | | внимание | Развивают речь через использование опорных слов и картинок. | Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе. | |
| 42 | | Польза каши для здоровья человека. | | 1 | |  | | | здоровье | Составляют рассказ по опорным словам, по картинкам. | Коррекция мышления на основе упражнений в установлении причинно- следственных связей. | |
| 43 | | Третьи блюда. Компоты. | | 1 | |  | | | компот | Развивают речь через использование опорных слов и картинок. | Развитие процессов мышления: сравнение, анализ, синтез. | |
| 44 | | Виды компотов. Компот из сухофруктов. | | 1 | |  | | | сухофрукты | Выполняют задание на карточках по инструкции педагога. | Активизация, коррекция зрительного восприятия. | |
| 45 | | Дидактическая игра «Определи на вкус» | | 1 | |  | | | вкус | Определяют на вкус виды компота. | Коррекция мыслительной деятельности через игры. | |
| 46 | | Правила хранения компотов. | | 1 | |  | | | хранение | Называют правила хранения холодных напитков, компота. | Коррекция внимания, воображения, речи. | |
| 47 | | Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к обеду. | | 1 | |  | | | приборы | Выбирают посуду и столовые приборы при сервировке стола к обеду. | Коррекция связного высказывания через систему наводящих вопросов. | |
| 48 | | Сюжетно-ролевая игра «Накрываем стол к обеду» | | 1 | |  | | | кулинария | Разучивают роли в сюжетно-ролевой игре, выполняют действия по образцу. | Коррекция зрительного восприятия на основе упражнений в узнавании. | |
| 49 | | Правила уборки посуды после обеда. **Практическая работа.** | | 1 | |  | | | уборка | Называют правила уборки посуды после обеда. Выполняют индивидуальные задания на карточках. | Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе. | |
| 50 | | Уборка кухни после приготовления обеда. | | 1 | |  | | | кухня | Называют правила уборки кухни после приготовления обеда. | Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. | |
| 51 | | Составление кроссворда по теме «Приготовление пищи» | | 1 | |  | | | кроссворд | Учатся составлению кроссворда по теме «Приготовление пищи» | Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе. | |
| 52 | | Дидактическая игра «Что лишнее» | | 1 | |  | | | внимание | Работают с карточками и выбирают правильные ответы. | Коррекция мышления на основе упражнений в установлении причинно- следственных связей. | |
| 53 | | Работа с деформированным текстом по теме «Здоровое питание» | | 1 | |  | | | место хранения | Знать о правилах ухода и хранения инвентаря. | Коррекция наглядно-образного мышления. | |
| 54 | | Виды рынков. | | 1 | |  | | | рынок | Называют виды рынков по их назначению и различают их на картинках. | Коррекция мышления на основе упражнений в сравнении. | |
| 55 | | Отделы продуктового рынка. | | 1 | |  | | | отделы рынка | Различают и называют отделы продуктового рынка. | Коррекция связного высказывания через систему наводящих вопросов. | |
| 56 | | Правила покупки продуктов на рынке и оплата товара. | | 1 | |  | | | покупки | Называют правила покупки продуктов на рынке по опорным словам. | Коррекция мыслительной деятельности через игры. | |
| 57 | | Строительный рынок. | | 1 | |  | | | строительный | Работа с наглядным материалом, просмотр презентации. | Коррекция внимания, воображения, речи. | |
| 58 | | Электробытовые приборы. Пылесос. | | 1 | |  | | | корпус | Узнавание и различение прибора, называние его назначения. | Коррекция связного высказывания через систему наводящих вопросов. | |
| 59 | | Различение составных частей пылесоса. | | 1 | |  | | | шланг | Знать и соблюдать технику безопасности пользования пылесосом. | Учить применять полученные знания к практической деятельности. | |
| 60 | | Правила пользования пылесосом. | | 1 | |  | | | пылесборник | Соблюдение последовательности действий при пользовании пылесосом. | Коррекция познавательных способностей в процессе усвоения знаний. | |
| 61 | | Сюжетно-ролевая игра «Я пользуюсь пылесосом» | | 1 | |  | | | ковер | Уметь моделировать ситуацию в игровой деятельности. | Воспитывать аккуратность, трудолюбие. | |
| 62 | | Инвентарь для уборки класса. | | 1 | |  | | | ведро | Уметь называть и пользоваться инвентарем для уборки класса. | Коррекция вербальной и зрительной памяти на основе упражнений в запоминании и узнавании. | |
| 63 | | Уборка класса. Мытье школьной мебели. **Практическая работа.** | | 1 | |  | | | мебель | Учатся выполнять практическую работу по уборке класса. | Соблюдать последовательность действий. Коррекция практических навыков. | |
| 64 | | Уборка класса. Мытье пола. | | 1 | |  | | | веник | Называют последовательность мытья пола по опорным словам. | Развитие словесно-логического мышления, долговременной памяти. | |
| 65 | | Уборка класса. Мытье зеркала. | | 1 | |  | | | стекло | Называют последовательность мытья зеркала по опорным словам. | Коррекция мышления на основе упражнений в сравнении. | |
| 66 | | Уборка класса. Мытье стен, двери. | | 1 | |  | | | краска | Называют последовательность мытья стен по опорным словам. | Коррекция связного высказывания через систему наводящих вопросов. | |
| 67 | | Уход за уборочным инвентарем и правила хранения. | | 1 | |  | | | инвентарь | Знать о правилах ухода и хранения инвентаря. | Коррекция связного высказывания через систему наводящих вопросов. | |
| 68 | | Лото «Уборочный инвентарь» | | 1 | |  | | | внимание | Работают с карточками и выбирают правильные ответы. | Коррекция мышления на основе упражнений в установлении причинно- следственных связей. | |