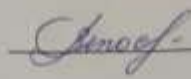


Управление образования администрации  
Соликамского городского округа  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное  
учреждение "Полововодская основная общеобразовательная школа"

**СОГЛАСОВАНО**  
Заместитель директора по УВР

  
Ряпосова В.А.

Протокол №10  
от "30" августа 2023 г.

**УТВЕРЖДЕНО**  
Директор  
МБОУ "Полововодская ООШ"

  
Зебзеева Е.В.  
Приказ № 27317  
от "30" августа 2023 г.

**Адаптированная рабочая программа**

**по домоводству**

**для обучающихся 7 класса**

**с ОВЗ УО (ИН) (2 вариант)**

п. Черное, 2023

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная рабочая программа по предмету «Домоводство» составлена на основании следующих нормативно-правовых документов и программно-методического обеспечения:

1. Конституция РФ.
2. Конвенция о правах ребёнка.
3. Декларация ООН о правах ребёнка.
4. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
5. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. № 1599).
6. Письмо Минобрнауки России от 29.04.2014 г. №08-548 «О федеральном перечне учебников».
7. Письмо Минобрнауки РФ от 27.03.2000 г. №27/901-6 «О психолого-педагогическом консилиуме образовательного учреждения».
8. Приложение к письму Департамента государственной политики в сфере защиты прав детей от 13 ноября 2015 г. № 07-3735 «Методические рекомендации по выявлению и распространению наиболее эффективных практик образования детей с ограниченными возможностями здоровья».
9. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. N 1726-р «Концепция развития дополнительного образования детей»
10. Письмо Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2016 г. № ВК-452/07 "О введении ФГОС ОВЗ"
11. Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 N 1309 "Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи"
12. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 03.07.2016)
13. СанПиН 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"
14. Устав ГОБОУ Кильдинская КШИ (утвержден приказом Министерства образования и науки Мурманской области №1504, от 18.10.2019 года)
15. АООП Государственного областного бюджетного образовательного учреждения «Кильдинская коррекционная школа-интернат»

### **Место курса в учебном плане.**

Учебный план по предмету «Домоводство» входит в обязательную часть учебного плана организации. Общий объём нагрузки и максимальный объём нагрузки обучающихся определён требованиями Стандарта.

Изучение предмета «Домоводство»  
в 7 классе - 170 часов (5 часов в неделю)  
34 учебные недели.

Домоводство — прикладная наука. Знания, приобретенные учащимися при изучении математики, русского языка, чтения, естествознания, географии и других предметов, должны найти применение и практическое воплощение на уроках домоводства, которые могут быть дополнены применительно к использованию техники, электроприборов, химических и других веществ

**Цель обучения** – 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 домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

### **Основные задачи:**

- развитие интереса к хозяйственно-бытовой деятельности;
- формирование навыков самообслуживания и организации быта;
- освоение отдельных видов работ с использованием бытовой химии;
- соблюдение необходимых правил техники безопасности.

## **1 РАЗДЕЛ: Планируемые результаты освоения учебного предмета**

Личностные и предметные планируемые результаты освоения программы обучающимися рассматриваются в качестве возможных (примерных), соответствующих индивидуальным возможностям и специфическим образовательным потребностям обучающихся.

### *Личностные результаты*

- позитивно относиться к хозяйственно-бытовому труду,
- осознавать необходимость и практическую значимость самообслуживания;
- общаться с окружающими людьми для достижения положительного конечного результата;
- стремиться работать самостоятельно.

### *Предметные результаты*

- соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила;
- соблюдать правила безопасной работы с бытовыми электроприборами;
- уметь пользоваться бытовыми приспособлениями по их прямому назначению;
- знать названия инструментов и оборудования, используемых в быту (в соответствии с годом обучения);
- уметь организовать и соблюдать санитарно-гигиенические требования при выполнении хозяйственно-бытовой работы;
- уметь принимать помощь окружающих;
- уметь эффективно взаимодействовать с окружающими в соответствии с нормами общежития;
- уметь адекватно реагировать на замечания взрослых.
- развитие мотивов учебной деятельности и осознание личностного смысла учения;
- планировать и контролировать действия в соответствии с поставленной задачей;
- -контролировать и оценивать свои действия, адекватно реагировать на замечания учителя;
- адекватно оценивать своё поведение и поведение окружающих;
- овладение способностью принимать и сохранять цели и задачи учебной деятельности;
- формирование личной ответственности за становление своей личности, адекватного поведения в обществе;
- определять наиболее эффективные способы достижения результата.

## **2 РАЗДЕЛ: Содержание учебного предмета**

*Покупки.*

Основные задачи раздела: формирование умений осуществлять покупки. Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол. Раскладывание продуктов в места хранения из сумки. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.

#### *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, овощечистка, разделочная доска) 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.

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. 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.*

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание 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, стирка белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Уход за бельем. Складывание белья, платков, полотенец и одежды.

Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой.

#### *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 ведро. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

#### *Уборка территории.*

Формирование умений и навыков пользования инвентарем при уборке территории от мусора, листвы, снега.

### **3 РАЗДЕЛ: Тематическое планирование**

<b>№ п/п</b>	<b>РазделТема</b>	<b>Кол- во часов</b>
<b>Покупки</b>		<b>6ч</b>
1	Планирование покупок.	1ч
2	Выбор места совершения покупок	1ч
3	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.	1ч
4	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.	1ч
5	Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол.	1ч
6	Раскладывание продуктов в места хранения из сумки.	1ч
<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>		<b>30 ч</b>
7,8	Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож.	2 ч
9	Кухонный инвентарь. Назначение. Приемы пользования. Техника безопасного труда.	1
10,11	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска)	2 ч
12,13	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	2
14,15	Замачивание посуды. Протирание посуды губкой.	2
16,17	Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	2
18	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	1
19,20	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	2
21,22	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью,	2
23,24	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	2
25,26	Раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз	2
27,28	Расставление блюд.	2
29,30	Практические занятия. 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.	2
31-33	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание	3

	посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	
34	Кухонный инвентарь. Назначение. Приемы пользования. Техника безопасного труда	1
<b>Приготовление пищи</b>		<b>42 ч</b>
35-37	Кухня. Оборудование кухни.	3
38-40	Правила гигиены и санитарии при приготовлении пищи. Физиология питания.	3
41-44	Подготовка к приготовлению блюда. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	4
45,46	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	2
47,48	Обработка продуктов. Мытье продуктов.	2
49-52	Мучные изделия. Раскатывание теста.	4
53-56	Кисломолочные продукты и блюда из них.	4
57	Перемешивание продуктов ложкой	1
58	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания)	1
59	Выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр); выбор кухонного инвентаря (тарелка)	1
60-62	Сборка бутерброда (хлеб сыр, хлеб колбаса).	3
63-66	Техника безопасного труда. Изготовление бутербродов, нарезая.	4
67,68	Правила гигиены и санитарии при приготовлении пищи. Физиология питания.	2
69	Микроорганизмы. Пищевые отравления.	1
70-72	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления	3
73,74	Сервировка стола кобеду.	2
75,76	Этикет за столом. Прием гостей.	2
<b>Уход за вещами</b>		<b>32 ч</b>
77,78	Ручная стирка. Наполнение емкости водой.	2
79,80	Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	2
81,82	Сортировка белья перед стиркой.	2
83,84	Замачивание. Застирывание.	2
85,86	Полоскание. Выжимание. Вывешивание на просушку.	2
87,88	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	2
89	Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи»	1
90	Глажение утюгом. Техника безопасного труда.	1
91,92	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры).	2
93	Соблюдение правил безопасной работы.	1
94,95	Соблюдение последовательных действий при глажении белья.	2
96-102	Практические занятия. Установка гладильной доски. Выставление температурного режима на утюге. Подключение утюга к сети. Раскладывание белья на доске. Движение руки с утюгом, складывание белья.	7
103	Уход за обувью. Уличная и домашняя обувь	1
104-106	Уход за обувью. Очистка от загрязнений. Соблюдение действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки,	3

	протираание обуви влажной тряпкой, протираание сухой тряпкой.	
107-108	Уход за обувью с использованием специальной обувной губки.	2
<b>Уборка помещения</b>		<b>32 ч</b>
109-111	Выбор инвентаря для уборки.	3
112-115	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	4
116-118	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду	3
119-121	Вытирание поверхности мебели. Уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности	3
122-124	вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.	3
125	Уборка пола. Сухая и влажная уборка пола.	1
126,127	Сметание мусора на полу в определенное место.	2
128,129	Заметание мусора на совок.	2
130-132	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в ведро.	3
133,134	Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка пола пылесосом.	2
135	Соблюдение последовательности действий при мытье пола	1
136-138	наполнение емкости для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки	3
139-141	мытьё пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.	3
<b>Уборка территории</b>		<b>28 ч</b>
142	Техника безопасного труда.	1
143	Инвентарь для уборки снега.	1
144	Инвентарь для уборки листьев.	1
145	Собирание бытового мусора. Инвентарь.	1
146	Выбор инвентаря.	1
147,148	Уход за уборочным инвентарем.	2
149-170	Уборка территории от мусора, листьев, снега. Подметание территории.	21