

**АДАПТИРОВАННАЯ
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
«ДОМОВОДСТВО »
(вариант 2)
7 КЛАСС**

Срок реализации - 2024-2025 учебный год

РАЗДЕЛ I. ЛИЧНОСТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

1. Осознание персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу осознание себя как «Я».
2. Формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его ограниченном единстве и разнообразии природной и социальной частей.
3. Формирование уважительного отношения к окружающим.
4. Овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся мире.
5. Освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына, (дочери), пассажира, покупателя и т.д.) развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.
6. Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств.
7. Развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.
8. Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным.

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.

Предметные результаты освоения учебного предмета "Домоводство".

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;
- умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;
- 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.

Базовые учебные действия.

Личностные учебные действия	испытывать чувство гордости за свою страну; гордиться успехами и достижениями как собственными, так и своих других обучающихся; адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности; активно включаться в общепольную социальную
-----------------------------	--

	деятельность; бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны
Коммуникативные учебные действия	вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых), слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач, использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач
Регулятивные учебные действия	принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач, осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.
Познавательные учебные действия	дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию, использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

РАЗДЕЛ II. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Программа по домоводству включает следующие разделы: Уборка помещения и территории. Питание. Предметы быта. Покупки. Одежда и обувь.

УБОРКА ПОМЕЩЕНИЯ И ТЕРРИТОРИИ

Работы во дворе, на огороде, в саду летом. Что нам осень принесла? Сбор урожая.

Уборка территории. Беседа «Правила безопасности при уборке территории. Инвентарь для уборки территории. Выбор инвентаря. Хранение инвентаря. Правила безопасности при работе с инвентарем.

Уборка территории (сгребание листьев и травы).

Дом, в котором я живу. Представление о назначении комнат, помещений в доме. Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений. Уход за жилищем. Правила повседневной уборки. Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение.

Практическая работа: сухая чистка поверхности мебели. Оценка результата работы. Работа дворника на прилегающей к школе территории. Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега. Хранение инвентаря для уборки снега. Узнавание (различение) чистого и грязного помещения. Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (мытьё пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения. Виды полов (покрытия полов). Линолеум. Соблюдение последовательности действий при мытье и подметании линолеума. Мытьё и подметание линолеума. Пылесос. Различение основных частей пылесоса. Правила ТБ при работе с пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества. Закладывание белья в машину. Вынимание белья из машины. Вывешивание белья для просушки. Мытьё (сушка машины) Глажение утюгом. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды. Соблюдение последовательности действий при мытье мелких стеклянных вещей. Мытьё стеклянных вещей. Комнатные цветы. Уход за комнатными цветами.

ПИТАНИЕ. ПРЕДМЕТЫ БЫТА

Техника безопасности. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Кухонная посуда, кухонные принадлежности. Узнавание (различение) заготовок из фруктов и ягод (варенье, джем, желе, компот, желе). Соблюдение последовательности действий при приготовлении киселя. Узнавание (различение) заготовок из овощей. Заготовки из овощей. Соблюдение последовательности действий при приготовлении малосольных огурцов. Как приготовить салат из свежих овощей. Какие продукты нужно взять. Соблюдение последовательности действий при приготовлении овощного салата из свежих овощей. Узнавание (различение) бобовых (кукуруза, горошек, фасоль). Заготовки бобовых. Узнавание (различение) бобовых. Заготовки из бобовых (консервированная фасоль, горошек, кукуруза). Узнавание (различение) бобовых. Заготовки из бобовых (консервированная фасоль, горошек, кукуруза). Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды. Мытьё посуды (стаканы, чашки, бокалы). Мытьё посуды (тарелки, ложки, вилки, салатницы). Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу. Различение бытовых приборов по назначению (СВЧ). Знание правил техники безопасности при пользовании СВЧ. Соблюдение последовательности действий при пользовании СВЧ. Узнавание (различение) круп, требующих обработки (греча, рис, пшено). Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия-макаронны). Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при приготовлении отварных макарон:

выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Приготовление ужина. Практическая работа: отварные макароны. Сервировка стола к ужину: отварные макароны. Бутерброды. Виды бутербродов (холодные и горячие). Приготовление холодных бутербродов. Инструктаж по ТБ. Приготовление горячих бутербродов. Инструктаж по ТБ. Чай. Заваривание чая в пакетиках. ТБ при работе с кипятком. Правила заваривания рассыпного чая. Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож). Различение (узнавание) для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды для приготовления пищи: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке кухонных принадлежностей: очищение, замачивание, намыливание посуды моющим средством, ополаскивание, сушка.

Хранение посуды и кухонных принадлежностей. Различение бытовых приборов по назначению (холодильник, морозильный ларь). Знание правил техники безопасности при пользовании холодильником, морозильным ларем. Правила хранения продуктов в холодильнике и морозильном ларе. Уход, мытье, размораживание холодильника, морозильного ларя. Составление меню обеда на день. Составление меню ужина на день. Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из картофеля: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (кастрюля, дуршлаг, тарелка), мытье картофеля. Практическая работа: отварной картофель. Соблюдение последовательности действий при приготовлении картофельного пюре: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Практическая работа: картофельное пюре. Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на воде: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Практическая работа: каша на воде. Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на молоке: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Практическая работа: каша на молоке. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд. Различение бытовых приборов по назначению (миксер).

Знание правил техники безопасности при пользовании миксером. Соблюдение последовательности действий при пользовании миксером.

Мытье миксера после использования. Хранение миксера. Помощники в доме: чайники, виды чайников, их назначение в хозяйстве. Электрический чайник. Техника безопасности при использовании электрического чайника, включение и выключение. Мытье и хранение чайника после использования.

ПОКУПКИ

Выбор места совершения покупок (магазин Бакалея).

Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи. Раскладывание продуктов в места хранения. Экскурсия в бакалейный магазин. Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт. Выбор места совершения покупок (магазин Булочная-кондитерская). Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы. Выбор места совершения покупок (магазин Одежды).

Нахождение нужного товара в магазине. Ролевая игра «Магазин одежды». Деловые игры: «Собираем чемоданы к морю»; «На зимние каникулы». Выбор места совершения покупок (магазин Супермаркет). Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.

Выбор места совершения покупок (Аптека). Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.

ОДЕЖДА И ОБУВЬ

Различение (узнавание) сезонной одежды и обуви, головных уборов. Уход за одеждой. Складывание вещей на длительное хранение (на зиму). Уход за одеждой осенью (чистка, сушка). Уход за обувью осенью. Определение необходимости чистки обуви (замша, нубук). Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. Знание (различение) средств для чистки обуви. Выбор средства для чистки обуви. Чистка обуви. Ручная стирка. Определение необходимости стирки. Сортировка белья по цвету (таблица цветов). Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная ткань и трикотаж). Сортировка вещей по назначению (повседневная и праздничная одежда. Сортировка по предметам одежды (платья, юбки, брюки, костюмы). Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку). Сезонная одежда и обувь. Уход за одеждой и обувью весной. Внешний вид. Уход за одеждой. Ремонт одежды.

Узнавание и выбор инструментов для ремонта одежды (нитки, иголка, ножницы). Соблюдение правил безопасности при выполнении действий по ремонту одежды. Соблюдение последовательности действий при ремонте одежды. Пришивание пуговиц. Починка, штопка. Пришивание петли для вешалки.

РАЗДЕЛ 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Раздел	Количество часов
1.	Уход за жилищем и территорией	32
2.	Питание. Предметы быта	69
3.	Покупки	32
4.	Одежда и обувь	37
	Итого:	170

