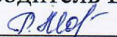


МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство общего и профессионального образования
Ростовской области
МУ "Отдел образования Администрация Мясниковского района"
МБОУ СОШ №3

РАССМОТРЕНО
Руководитель ШМО



Мовсесян Р.Л.

Протокол №1
от «27» августа 2025 г.

СОГЛАСОВАНО
Руководитель МС



Тухиян О.Г.

Протокол №1
от «28» августа 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор



Бугаян С.А.

Приказ № 222
от «29» августа 2025 г.



Рабочая программа общего образования
обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)
вариант 2
«Домоводство»
(4 класс)

Чалтырь
2025

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Цель обучения – повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственнобытовой деятельности.

Основные задачи:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с тяжелыми и множественными нарушениями развития (ТМНР) ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно-бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. В повседневной жизни, участвуя в разных видах деятельности, ребенок нередко попадает в ситуации, требующие от него использования математических знаний. Так, накрывая на стол на трёх человек, нужно поставить три тарелки, три столовых прибора и др. У большинства обычных развивающихся детей основы математических представлений формируются в естественных ситуациях.

Дети с выраженным нарушением интеллекта не могут овладеть элементарными математическими представлениями без специально организованного обучения. Создание ситуаций, в которых дети непроизвольно осваивают доступные для них элементы математики, является основным подходом в обучении. 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».

Учебный предмет «Домоводство» входит в обязательную часть учебного плана школы, в одну из образовательных областей - «Окружающий мир».

В соответствии с учебным планом рабочая программа в 4 классах рассчитана на 34 учебные недели и составляет 34 часа в год (1 час в неделю).

II. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Раздел: Покупки.6ч.

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, нажатие 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.

Раздел: Обращение с кухонным инвентарем.21ч.

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 солонки и ваз, расставление блюд.

Раздел: Приготовление пищи.21ч.

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). 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, снятие 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, снятие 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), мытье 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, снятие котлет.

Раздел :Уход за вещами. 30ч.

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.

Раздел: Уборка помещения.24ч.

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, мытье рамы, вытирание рамы, мытье 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.

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

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, ожидаемых результатов образования данной категории обучающихся. Основным ожидаемым результатом освоения обучающимися учебного предмета «Домоводство» является развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь максимальной самостоятельности (в соответствии с его психическими и физическими возможностями) в решении повседневных жизненных задач, включение в жизнь общества через индивидуальное поэтапное и планомерное расширение жизненного опыта и повседневных социальных контактов.

Возможные личностные результаты освоения учебного предмета:

- 1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как "Я";
- 2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 3) формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- 4) формирование уважительного отношения к окружающим;
- 5) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 6) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- 7) развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- 8) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 9) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей

10) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

11) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Возможные предметные результаты освоения учебного предмета:

• *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.

Формирование базовых учебных действий

1. Подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.

2. Формирование учебного поведения:

• направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);

• умение выполнять инструкции педагога;

• использование по назначению учебных материалов;

• умение выполнять действия по образцу и по подражанию.

3. Формирование умения выполнять задание:

• в течение определенного

периода времени,

• от начала до конца, с заданными качественными параметрами.

4. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Тематическое планирование по учебному предмету «Домоводство»

№ п/п	Раздел. Название темы	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности
	Покупки	12ч	
1-2	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок.	2	Определять и формулировать цель деятельности на уроке с помощью учителя
3-4	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.	2	Учиться работать по предложенному учителем плану. Экскурсия в магазин
5-6	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара с продуктом.	2	Соблюдение последовательности действий по инструкции учителя
7-8	Складывание покупок в сумку.	2	Выполнение действий самостоятельно
9-10	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	2	Соблюдение последовательности действий по инструкции учителя. Работа в парах (ролевая игра)
11-12	Раскладывание продуктов в места хранения.	2	Самостоятельная работа по инструкции учителя
	Обращение с кухонным инвентарем.	34ч	
13-14	Обращение с посудой.	2	
15-16	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	2	Работа с предметной и изобразительной наглядностью
17-20	Кухонные принадлежности (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка.).	4	Работа с предметной и изобразительной наглядностью. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей
21-22	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	2	Выполнение действий по инструкции учителя Выполнение действий самостоятельно

23-24	Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды.	2	
25-26	Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	2	
27-28	Мытье и сушка посуды	2	Соблюдение последовательности действий при мытье и

			сушке посуды. Практическая работа
29-30	Обращение с бытовыми приборами.	2	Учиться работать по предложенному учителем плану.
31-32	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник, холодильник и др.)	2	Работа с раздаточным материалом
33-34	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	2	Составляют правила, проговаривают вслух
35-36	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	2	Учиться работать по предложенному учителем плану. Практическая работа
37-38	Мытье бытовых приборов.	2	
39-40	Хранение посуды и бытовых приборов.	2	
41-42	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	2	Практическая работа
43-44	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	2	Практическая работа
45-46	Сервировка стола	2	Работа с предметной и изобразительной наглядностью. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола.
Приготовление пищи.		15ч	
47-48	Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда.	2	Просмотр видеосюжета
49-50	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	2	Рассказ по картинкам
51-52	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	2	Наблюдение, анализ, выводы
53-54	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	2	Практическая работа по подготовке кухонного инвентаря

55-56	Обработка продуктов. Мытье продуктов.	2	Выполнение действий по инструкции учителя
57-58	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	2	Выполнение действий по инструкции учителя
59-61	Приготовление бутерброда	3	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда. Практическая работа
Уход за вещами		25ч	
62-63	Емкости для ручной стирки	2	Работа с предметной и изобразительной наглядностью
64-66	Ручная стирка: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, отмеривание необходимого количества моющего средства.	3	Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции учителя (под руководством учителя)
67-68	Замачивание белья. Застирывание белья.	2	Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции учителя (под руководством учителя)
69-72	Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	4	
73-76	Ручная стирка (носовой платок, носки)	4	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. Практическая работа
77-79	Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики».	3	Выполнение действий по инструкции учителя
80-81	Чистка одежды.	2	
82-83	Уход за обувью.	2	
84-86	Мытье обуви. Просушивание обуви	3	Практическая работа «Соблюдение последовательности действий при мытье обуви»
Уборка помещения.		8	
87-88	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.	2	
89-90	Уборка мебели	2	Практическая работа «Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели»
91-92	Уборка пола	2	Практические действия по инструкции учителя

93-94	Подметание пола	2	Практическая работа «Соблюдение последовательности действий при подметании пола»
Уборка территории.		8	
95-96	Уборка бытового мусора.	2	Практическая работа по уборке территории школы от листьев и мусора
97-98	Подметание территории.	2	
99-100	Сгребание травы и листьев.	2	
101-102	Уход за уборочным инвентарем.	2	
ИТОГО		102ч.	

Календарно-тематическое планирование

по предмету:

«Домоводство»

4 «Г» класс, учитель Чубарян С.В.

№ п/п	Содержание тем	Кол- во часов		Дата изучения	
				По плану	По факту
I четверть (8 часов)					
1	Посуда для сервировки стола (тарелка, вилка, ложка, стакан)	1		02.09	
2	Посуда для сервировки стола (тарелка, вилка, ложка, стакан)	1		09.09	
3	Посуда для приготовления пищи (кастрюля, сковорода)	1		16.09	
4	Посуда для приготовления пищи (кастрюля, сковорода)	1		23.09	
5	Различение посуды для сервировки и приготовления пищи.	1		30.09	
6	Кухонные принадлежности (терка, венчик, разделочная доска, дуршлаг, половник, лопаточка, открывалка)	1		07.10	
7	Кухонные принадлежности (терка, венчик, разделочная доска, дуршлаг, половник, лопаточка, открывалка)	1		14.10	
8	Выбор посуды и столовых приборов для твердой и жидкой пищи.	1		21.10	
II четверть (8 часов)					
9	Выбор посуды и столовых приборов для напитков.	1		11.11	
10	Различение чистой и грязной посуды.	1		18.11	
11	Различение чистой и грязной посуды.	1		25.11	
12	Напитки (вода, чай, сок, какао)	1		02.12	
13	Напитки (лимонад, компот, квас, кофе)	1		09.12	
14	Молочные продукты (молоко, йогурт, творог, мороженое)	1		16.12	
15- 16	Молочные продукты (молоко, йогурт, творог, мороженое)	2		23.12 30.12	
III четверть (9 часов)					
17	Мясные продукты, готовые к употреблению.	1		13.01	
18	Мясные продукты, готовые к употреблению.	1		20.01	
19	Мясные продукты, требующие обработки.	1		27.01	
20	Мясные продукты, требующие обработки.	1		03.02	
21	Различение мясных продуктов.	1		10.02	
22	Различение мясных продуктов.	1		17.02	
23	Рыбные продукты, готовые к употреблению.	1		24.02	
24	Рыбные продукты, готовые к употреблению.	1		03.03	

25	Рыбные продукты, требующие обработки (приготовления)	1		10.03	
IV четверть (10 часов)					
26	Различение рыбных продуктов.	1		17.03	
27	Мучные изделия, готовые к употреблению.	1		24.03	
28	Мучные изделия, готовые к употреблению.	1		07.04	
29	Мучные изделия, требующие обработки.	1		14.04	
30	Мучные изделия, требующие обработки.	1		21.04	
31	Различение мучных изделий.	1		28.05	
32-33	Кондитерские изделия (торт, печенье, пирожное).	2		05.05	
				12.05	
34-35	Кондитерские изделия (конфеты, шоколад).	2		19.05	
				26.05	