

Министерство образования и науки Алтайского края
КГБОУ «Барнаульская общеобразовательная школа – интернат №1»

Рассмотрено
30.08.2023 г.
на педагогическом
совете № 1

Согласовано
заместитель директора
по учебно – воспитательной
работе



Т.В. Королёва



Утверждаю
директор

Т.Г. Матвеева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета
«Домоводство»
4 ССД класс Вариант 8.4
2023-2024 учебный год

Разработчик:
учитель
Т.А. Лазарева

г. Барнаул, 2023

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Статус документа

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» для обучающихся с РАС с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), ТМНР (вариант 8.4) разработана в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 03.07.2016);
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. N 1598 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья";
- Приказом Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. № 1023 "Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы начального общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья";
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- Адаптированной основной общеобразовательной программой образования обучающихся с расстройствами аутистического спектра (вариант 8.4) КГБОУ «Барнаульская общеобразовательная школа-интернат № 1»
- Учебным планом КГБОУ «Барнаульская общеобразовательная школа-интернат № 1» на 2023-2024 уч. год;
- Годовым календарным планом – графиком КГБОУ «Барнаульская общеобразовательная школа-интернат №1» на 2023-2024 уч. год;

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.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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: «Уход за вещами», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории», «Покупки», «Обращение с кухонным инвентарем».

В рамках коррекционных занятий: «Предметно-практические действия», «Коррекционно-развивающие занятия» также возможно проведение работы по формированию отдельных умений и навыков, используемых в бытовой деятельности, с обучающимися, которые нуждаются в дополнительных индивидуальных занятиях.

Основные направления коррекционной работы в процессе обучения опора на практические действия с реальными предметами или их заместителями, на возможность производить с ними действия, на использование рисунков, иллюстраций и других опорных материалов.

Соблюдение единых требований в процессе обучения.

Привлечение к адекватным эмоциональным реакциям.

Обеспечение сенсорного и эмоционального комфорта в процессе обучения.

Коррекция и развитие когнитивной сферы.

Коррекция и развитие эмоционально-волевой сферы.

Коррекция и развитие психомоторной сферы.

Формирование и развитие коммуникативных навыков.

Активизация сенсорной, мыслительной деятельности.

Учет индивидуального темпа освоения учебных дисциплин, дозирование учебной нагрузки.

Создание на уроках дополнительного отдыха при колебаниях работоспособности.

Развитие познавательной активности и игровых интересов.

Формирование мыслительных операций анализа, синтеза, сравнения, обобщения.

Развитие различных видов устной речи (монологической и диалогической).

Практическое усвоение лексических и грамматических средств языка.

Формирование полноценной звуковой стороны речи.

Дозировать предъявляемую помощь и внешний контроль.

Преодоление речевого негативизма путем налаживания эмоционального контакта с ребенком.

Развитие мелкой моторики (развитие изолированных движений пальцев рук, развитие навыков самообслуживания, различные пальчиковые игры, шнуровка, различные застёжки, перебирание мелких предметов, упражнения с использованием биоэнергопластики и др.); для развития графомоторных навыков использовать рисование на песке, сыпучих материалах, затем на нелинованной бумаге.

Развитие речевых навыков (создание речевой среды окружения ребенка, вызывание у ребенка речевых реакций, звукоподражаний, побуждать к произнесению простых слов, словосочетаний, простых предложений).

Развитие всех компонентов речи: развитие понимания речи, развитие звукопроизношения, обогащение и уточнение словарного запаса ребенка, формирование грамматического строя речи.

Развитие дыхания (правильной воздушной струи с использованием различных игровых упражнений).

Технологии разноуровневого и дифференцированного подхода;

✓ здоровьесберегающие;

- ✓ игровые;
- ✓ личностно-ориентированные;
- ✓ информационно-коммуникативные.

Методы:

методы организации и осуществления учебно-воспитательной и познавательной деятельности:

- ✓ словесные методы: рассказ, беседа, объяснение; практический метод;
- ✓ наглядные методы: иллюстрация, демонстрация, наблюдения учащихся; работа с учебником.
- ✓ методы стимулирования и мотивации учебной деятельности: методы стимулирования мотивов интереса к учению: познавательные игры,
- ✓ занимательность, создание ситуации новизны, ситуации успеха;
- ✓ методы стимулирования мотивов старательности: убеждение, приучение, поощрение, требование.

методы контроля и самоконтроля учебной деятельности:

- ✓ устные или письменные методы контроля;
- ✓ фронтальные, групповые или индивидуальные.

Формы обучения: по охвату детей в процессе обучения (коллективные; групповые; индивидуальные); по месту организации (школьные);

- ✓ традиционные (урок, экскурсия, предметные уроки, домашняя учебная работа);
- ✓ нетрадиционные формы обучения: уроки-соревнования; уроки-викторины; уроки-конкурсы; уроки-игры и т.д.

Виды деятельности:

- ✓ слушание объяснений учителя;
- ✓ выполнение заданий по разграничению понятий;
- ✓ наблюдение за демонстрациями учителя; просмотр учебных фильмов;
- ✓ объяснение наблюдаемых явлений;
- ✓ работа с раздаточным материалом.

ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Предмет «Домоводство» входит в обязательную часть учебного плана и относится к предметной области «Окружающий природный мир». Согласно учебному плану на его изучение в 4 классе на 2023-2024 учебный год отведено 66 часов, 2 часа в неделю, 33 учебные недели.

ОПИСАНИЕ ЦЕННОСТНЫХ ОРИЕНТИРОВ СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Обучение ребенка с РАС ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного 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. Уроки домоводства позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и др.

Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы обучающихся, так как организация практических занятий, а также экскурсии в магазины, предприятия хозяйственного и бытового обслуживания демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения. Очевидно, что ролевые, деловые игры, экскурсии и практические занятия должны включать в себя разнообразные упражнения на закрепление правил этического поведения и этикета, способствовать развитию коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков.

Учебно-воспитательные задачи на занятиях по домоводству должны решаться в конкретных видах деятельности самих обучающихся, организованных учителем на доступных и понятных для них заданиях и упражнениях.

ЛИЧНОСТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностные результаты

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

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

Предметные результаты:

- ✓ проявлять интерес к объектам, созданным и используемым человеком;
- ✓ иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;

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

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Обучающиеся должны знать:

- ✓ правила поведения в магазине;
- ✓ посуду для сервировки, для приготовления пищи;
- ✓ правила ухода за посудой;
- ✓ основные примеры ухода за жилищем;
- ✓ правила гигиены при приготовлении пищи;
- ✓ ТБ при работе с кухонными инструментами;
- ✓ правила хранения продуктов;
- ✓ правила ухода за вещами.

Обучающиеся должны уметь:

- ✓ содержать в порядке свое рабочее;
- ✓ выполнять основные гигиенические правила;
- ✓ собирать покупки в пакет;
- ✓ планировать список покупок;
- ✓ ухаживать за кухонной посудой;
- ✓ ухаживать за одеждой и обувью;
- ✓ совершать повседневную уборку;
- ✓ подметать;
- ✓ выполнять работы во дворе.

Программа формирования базовых учебных действий

Формирование базовых учебных действий, обучающихся с расстройствами аутистического спектра, умеренной и тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с тяжелыми множественными нарушениями развития (Вариант 8.4) (далее – БУД) реализуется в 4 классе, что конкретизирует требования Стандарта к личностным и предметным результатам освоения АООП и служит основой для разработки программ учебных дисциплин. Формирование и развитие БУД строится на основе деятельностного подхода к обучению и позволяет реализовывать коррекционно-развивающий потенциал образования обучающихся с расстройствами аутистического спектра, умеренной и тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с тяжелыми множественными нарушениями развития.

Учитывая специфику индивидуального психофизического развития и возможности конкретного обучающегося, образовательная организация имеет возможность дополнить содержание коррекционной работы, отражая его в СИПР.

Программа формирования базовых учебных действий у обучающихся с расстройствами аутистического спектра, умеренной и тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с тяжелыми множественными нарушениями развития направлена на формирование готовности у обучающихся к овладению содержанием АООП образования для обучающихся с умственной отсталостью (вариант 8.4) и включает следующие задачи:

1.Подготовку обучающегося 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 педагогического работника;
- ✓ 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.

Задачи по формированию базовых учебных действий включаются в СИПР с учетом особых образовательных потребностей обучающихся. Решение поставленных задач происходит как на групповых и индивидуальных занятиях по учебным предметам, так и на специально организованных коррекционных занятиях в рамках учебного плана.

Для реализации поставленной цели и соответствующих задач необходимо:

- ✓ определить функции и состав БУД, учитывая психофизические особенности и своеобразие учебной деятельности обучающихся;
- ✓ определить связи базовых учебных действий с содержанием учебных предметов.

На занятиях формируются следующие БУД:

Личностные учебные действия	<ul style="list-style-type: none">• 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 общепользную социальную деятельность; бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны
Коммуникативные учебные действия	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО 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, 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.

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 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. 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.

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 (подшва 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, 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.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов и тем	Виды деятельности обучающихся	Кол-во часов	Дата
Покупки				
1.	Введение. Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности	Слушать и понимать учителя, просмотр презентации выполнять несложные речевые инструкции, внятно выражать свои просьбы и желания, вступать в диалог с учителем, товарищами по классу: отвечать на вопросы	1	
2.	Я иду в магазин. Виды магазинов. Правила поведения в магазине	Беседа, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
3.	Планирование покупок. Игра «Что купить?» Что нужно брать с собой в магазин?	Работа по сюжетным картинкам, предметным картинкам, работа с напечатанными дидактическими играми	1	
4.	Выбор места совершения покупок	Работа по сюжетным картинкам, предметным картинкам, работа с напечатанными дидактическими играми	1	
5.	Нахождение нужного товара в магазине	Работа по сюжетным картинкам, предметным картинкам, работа с напечатанными дидактическими играми	1	
6.	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом	Слушать и понимать учителя, просмотр презентации выполнять несложные речевые инструкции, внятно выражать свои просьбы и желания, вступать в диалог с учителем, товарищами по классу: отвечать на вопросы	1	
7.	Складывание покупок в пакет	Беседа, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	

8.	Продуктовые магазины. Отделы продуктовых магазинов. Умение ориентироваться в магазине	Работа по сюжетным картинкам, предметным картинкам, работа с напечатанными дидактическими играми	1	
9.	Раскладывание продуктов в места хранения	Работа по сюжетным картинкам, предметным картинкам, работа с напечатанными дидактическими играми	1	
10.	Магазин одежды. Отделы магазина одежды. Примерочная.	Работа по сюжетным картинкам, предметным картинкам, работа с напечатанными дидактическими играми	1	
11.	Раскладывание вещей в места хранения	Беседа, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
12.	Игра «Поход в магазин»	Нахождение нужного товара в магазине. Складывание продуктов в пакет. Расчет на кассе. Игра «Магазин»	1	
Обращение с кухонным инвентарем				
13.	Что такое посуда и из каких материалов делают посуду	Слушать и понимать учителя, просмотр презентации выполнять несложные речевые инструкции, внятно выражать свои просьбы и желания, вступать в диалог с учителем, товарищами по классу: отвечать на вопросы	1	
14.	Обращение с посудой	Беседа, участвуют в диалоге, отвечают на поставленный вопрос, наблюдают за работой часов, делают простейшие обобщения, классифицируют на наглядном материале; определяют предмет, его качества на ощупь, фиксируют взгляд	1	
15.	Узнавание предметов посуды для сервировки (тарелка, стакан, кружка)	Беседа, участвуют в диалоге, отвечают на поставленный вопрос; составляют небольшое высказывание по изученной теме; называют предметы посуды (чашка, тарелка, стакан), работа по карточкам ПЭКС.	1	

16.	Узнавание предметов посуды для сервировки (ложка, чайная ложка, вилка, нож)	Беседа, участвуют в диалоге, отвечают на поставленный вопрос; составляют небольшое высказывание по изученной теме; называют предметы посуды (ложка, вилка, нож, чайная ложка), работа по карточкам ПЭКС.	1	
17.	Правила пользования вилкой и ножом. Практическая работа	Беседа, участвуют в диалоге, отвечают на поставленный вопрос, наблюдают за работой часов, делают простейшие обобщения, классифицируют на наглядном материале; определяют предмет, его качества на ощупь, фиксируют взгляд	1	
18.	Различение предметов посуды для сервировки	Слушание учителя, участвуют в диалоге, отвечают на поставленный вопрос, делают простейшие обобщения, классифицируют на наглядном материале; определяют предмет, его качества на ощупь	1	
19.	Узнавание предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода)	Беседа, участвуют в диалоге, отвечают на поставленный вопрос; составляют небольшое высказывание по изученной теме; называют предметы посуды (сковорода, чайник, кастрюля), работа по карточкам ПЭКС	1	
20.	Узнавание предметов посуды для приготовления пищи (чайник, половник, нож). Игра «Угадай тень»	Слушание учителя, участвуют в диалоге, отвечают на поставленный вопрос, делают простейшие обобщения, классифицируют на наглядном материале; определяют предмет, его качества на ощупь	1	
21.	Узнавание и различение кухонных принадлежностей (терка, разделочная доска, лопатка, венчик)	Слушание учителя, участвуют в диалоге, отвечают на поставленный вопрос, делают простейшие обобщения, классифицируют на наглядном материале; определяют предмет, его качества на ощупь	1	

22.	Узнавание и различение кухонных принадлежностей (дуршлаг, шумовка, открывалка)	Слушание учителя, отвечают на поставленный вопрос, делают простейшие обобщения, классифицируют на наглядном материале; определяют предмет, его качества на ощупь	1	
23.	Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола	Слушание учителя, наблюдение, выполнение инструкции, просмотр видеоролика	1	
24.	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	Беседа, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
25.	Практическая работа «Сервировка стола к чаю»	Беседа, отвечают на поставленный вопрос, делают простейшие обобщения, классифицируют на наглядном материале; определяют предмет, его качества на ощупь	1	
26.	Различение чистой и грязной посуды	Работа по сюжетным картинкам, предметным картинкам, работа с напечатанными дидактическими играми	1	
27.	Приспособления для мытья посуды	Слушание учителя, наблюдение, выполнение инструкции, просмотр видеоролика	1	
28.	Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды	Беседа, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
29.	Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды	Беседа, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
30.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды	Слушание учителя, наблюдение, выполнение инструкции, просмотр видеоролика	1	

31.	Игра «Помоем посуду»	Беседа, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
32.	Обращение с бытовыми приборами	Слушание учителя, наблюдение, выполнение инструкции, просмотр видеоролика	1	
33.	Различение бытовых приборов (микроволновка, холодильник, электрический чайник, миксер, тостер)	Работа по сюжетным картинкам, предметным картинкам, работа с напечатанными дидактическими играми	1	
34.	Знание правил техники безопасности при использовании электробытовыми приборами	Слушание учителя, наблюдение, выполнение инструкции, просмотр видеоролика	1	
35.	Соблюдение последовательности действий при пользовании холодильником	Работа по сюжетным картинкам, предметным картинкам, работа с напечатанными дидактическими играми	1	
36.	Соблюдение последовательности действий при пользовании микроволновкой	Работа по сюжетным картинкам, предметным картинкам, работа с напечатанными дидактическими играми	1	
37.	Помощники в доме: электрочайник, его назначение в хозяйстве.	Работа по сюжетным картинкам, предметным картинкам, работа с напечатанными дидактическими играми	1	
38.	Хранение посуды и бытовых приборов. Игра «Разложи по местам»	Слушание учителя, выполнение инструкции, работа по сюжетным картинкам, предметным картинкам, работа с напечатанными дидактическими играми	1	
Приготовление пищи				
39.	Знакомство с кухней и кухонной посудой. Соблюдение чистоты и порядка на кухне. ТБ при приготовлении пищи	Слушание учителя, наблюдение, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
40.	Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи	Слушание учителя, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	

41.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	Беседа, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
42.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления пищи. Игра «Что для чего?»	Беседа, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
43.	Обработка продуктов. Мытье продуктов	Слушание учителя, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
44.	Чистка овощей, резание ножом	Беседа, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
45.	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке.	Беседа, наблюдение, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
46.	Способы приготовления пищи. Раскатывание теста	Беседа, наблюдение, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
47.	Соблюдение последовательности действий при варке при продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта	Слушание учителя, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
48.	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	Беседа, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
49.	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка	Беседа, наблюдение, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	

	сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта			
50.	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	Беседа, наблюдение, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
51.	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)	Беседа, наблюдение, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
52.	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	Беседа, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
53.	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,	Слушание учителя, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	

	переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет			
Уход за вещами				
54.	Ручная стирка. 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.	Беседа, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
55.	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)	Слушание учителя, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
56.	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.	Беседа, наблюдение, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
57.	Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора)	Слушание учителя, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
58.	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	Беседа, наблюдение, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
59.	Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды	Беседа, наблюдение, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	

60.	Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви	Слушание учителя, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
61.	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.	Беседа, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
Уборка помещения				
62.	Уборка 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.	Слушание учителя, наблюдение, выполнение инструкции, просмотр видеоролика	1	
63.	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	Беседа, наблюдение, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
64.	Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. 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	Беседа, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	
65.	Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и	Беседа, ответы на вопросы, выполнение инструкции, выполнение заданий по показу	1	

	отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.			
Уборка территории				
66.	Знакомство с инвентарем для уборки территории. Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев.	Знакомство с инвентарем, предназначенным для уборки территории. Слушание учителя о технике безопасности на уроках домоводства.	1	

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Материально-техническое оснащение

Технические средства обучения

№ п/п	Наименования ТСО	Количество
1.	Холодильник компактный DEXP	1
2.	Стиральная машина DEXP	1
3.	Индукционная варочная поверхность DEXP	1
4.	Микроволновая печь DEXP	1
5.	Отпариватель напольный DEXP	1
6.	Кухонный комбайн GALAXY	1
7.	Мультиварка Kitfort	1
8.	Миксер GALAXY	1
9.	Ломтерезка	1
10.	Овощечистка вертикальная Ritterwerk	1
11.	Весы кухонные LUAZ QN	1
12.	Чайник электрический ENERGY	1
Дидактическое (демонстрационное) оборудование		
13.	Набор кастрюль Катунь	1
14.	Сковорода Tefal	2
15.	Набор посуды	1
16.	Приспособление для нарезки лука	1
17.	Набор кухонный	1
18.	Сервиз столовый 19 предметов	1

19.	Набор столовых приборов 24 предмета	1
20.	Яйцерезка	1
21.	Ложка, адаптированная для инвалидов	1
22.	Вилка, адаптированная для инвалидов	1
23.	Специальное приспособление для яиц для инвалидов	1
24.	Набор посуды для инвалидов	1
25.	Нож, адаптированный для инвалидов	1
26.	Доска разделочная	2
27.	Прихватка	1
28.	Сырорезка роликовая	1
29.	Шапочка Козел	1
30.	Шапочка Мышка	1
31.	Шапочка Поросянок	1
32.	Шапочка Собачка	1
33.	Шапочка Петушок	1
34.	Комплект постели для кровати-качалки из ткани с детским рисунком	1
35.	Комплект постельного белья для кровати	1
36.	Набор мячиков-мякишей «Эмоции» (малый)	1
37.	Набор фартуков «Колобок»	7

№ п/п	Наименования имущества	Количество
1.	Стол	1
2.	Стулья	6
3.	Жилой модуль «Кухня»	1
4.	Ковер	1

Список литературы:

1. Выготский Л.С. Мышление и речь. — М.: Лабиринт, 1999.
2. Екжанова Е.А., Стребелева Е.А. Коррекционно-развивающее обучение и воспитание. — М.: Просвещение, 2003.
3. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с расстройствами аутистического спектра (вариант 8.4) КГБОУ «Барнаульская общеобразовательная школа-интернат № 1»

4. Шаргородская Л.В. Формирование и развитие предметно-практической деятельности на индивидуальных занятиях Л.В. Шаргородская. – М.: Теревинф, 2006 –56 с.– (Лечебно-педагогические программы).

Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство» предусматривает:

Дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.

Дидактическая игра «Одень человечка», Обучающие карточки с заданиями на развитие речи «Играем в магазин», Сенсорная коробка «Найди и назови фрукт или овощ», Обучающие карточки «Если хочешь быть здоров», «Две недели в лагере здоровья», Обучающие карточки: «Наш дом», «Мебель», «Одежда и обувь», «Столовая посуда».

Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь), магнитная доска, уборочный инвентарь (тщпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

Интернет-ресурсы:

<http://nsportal.ru/>

<http://умксиир.рф/>