

Приложение к АООП НОО
обучающихся с нарушением опорно-
двигательного аппарата (вариант 6.4)
МКОУ «СОШ №2» им. генерала армии
В.И. Исакова Приказ №51-ОД от
30.08.2024 г

ПОЯНТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по предмету «Домоводство» для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата с тяжелыми множественными нарушениями в развитии, составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. № 1598) и на основе Адаптированной основной образовательной программы начального общего образования для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата (вариант 6.4)

Цель уроков домоводства повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Общая характеристика учебного предмета

Обучение ребенка с НОДА 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. Обучение детей данной категории 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. Для детей с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития в большинстве случаев затруднено самостоятельное выполнение даже простых бытовых заданий. Однако, формирование у обучающихся четких алгоритмов выполнения действия, возможность использования различных адаптеров для бытовых приборов, дает возможность участия в данном виде деятельности индивидуально доступным образом, что создает у обучающихся ощущения причастности к работе по дому и существенно повышает качество их жизни. т.д.).

Содержание предмета

Покупки.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к

пакету с продуктом. 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).

Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.

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.

Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.

Приготовление пищи.

Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.

Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.

Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш).

Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые).

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).

Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. 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).

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.

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.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья (теория): 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.

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.

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.

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.

Виды деятельности:

- дидактические игры
- рассказ
- чтение вслух
- говорение
- сравнение
- выделение признаков
- просмотр видеоряда
- выполнение индивидуальных заданий
- применение ИКТ.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока	Тема урока
1	Формирование представлений о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты
2	Уборка бытового мусора
3	Знакомство с кухней
4	Кухонная мебель
5	Плита. Холодильник. Техника безопасности

6	Посуда
7	Кухонные принадлежности
8	Бытовая техника. Техника безопасности при пользовании электробытовыми приборами.
9	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора
10	Правила поведения за столом
11	Очищение остатков еды с посуды
12	Посуда. Замачивание
13	Протирание посуды губкой
14	Вытирание поверхности мебели
15	Инструменты, необходимые для уборки помещения
16	Мусор. Заметание на совок
17	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы
18	Нахождение нужного товара в магазине
19	Раскладывание продуктов в места хранения
20	Различение предметов посуды для сервировки стола
21	Предметы посуды для сервировки стола
22	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола
23	Столовые приборы и посуда при сервировке стола
24	Посуда и столовые приборы при сервировке стола
25	Молочные продукты. Различение молочных продуктов
26	Кондитерские изделия
27	Овощи и фрукты. Овощи
28	Овощи и фрукты. Фрукты
29	Напитки. Различение напитков
30	Виды обуви

31	Различение видов обуви
32	Правила ухода за обувью. Чистка обуви
33	Правила ухода за обувью. Сушка обуви.

Описание материально- технического обеспечения

Дидактические пособия для учащихся:

Презентации, раздаточный материал, демонстрационный материал

Печатные пособия

Наборы сюжетных (предметных) картинок в соответствии с тематикой, определённой в программе по окружающему социальному миру.

Настольные игры с буквами, звуками.

Технические средства обучения

Планшет.

Аудиозаписи в соответствии с программой обучения.

Дидактические и методические пособия для учителя:

Бабушкина Л.А, Ковтонюк М.В. Социально – бытовая ориентировка .М.- 2013 г. Смирнова Е.Ю., Панова Н.В. Уроки социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе. – М.-2014г.