****

 **1 .Пояснительная записка**

Адаптированная рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» 6 класс 2 вариант ФГОС образования обучающихся с интеллектуальными нарушениями разработана на основании следующих нормативно – правовых документов:

1.Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ.

2.Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 №1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)».

3.Учебный план отделения для обучающихся с ОВЗ МАОУ Зареченская СОШ.

4.Адаптированная образовательная программа отделения для обучающихся с ОВЗ МАОУ Зареченская СОШ.

Рабочая программа по учебному предмету **«**Домоводство» составлена на основании адаптированной основной общеобразовательной программы (далее АООП) для обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями развития, разработана в соответствии с требованиями федеральной государственной общеобразовательной системы (далее ФГОС).

Определение одного из вариантов АООП образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) осуществляется на основе рекомендаций центральной психолога – медика – педагогической комиссии (далее ЦПМПК), сформулированных по результатам его комплексного обследования, с учетом индивидуального плана развития (далее ИПР).

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 и некоторыми элементарными знаниями из физики, химии применительно к использованию техники, электроприборов, химических и других веществ в быту.

Умение вести хозяйство должно складываться из знакомых, привычных детям обязанностей и дел, которые на первый взгляд просты, но, когда они сталкиваются с ними в быту, это вызывает значительные затруднения.

Таким образом, цель предмета «Домоводство» — формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам. Уроки домоводства позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и др.

Задачи предмета — научить детей правилам ведения семейного хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и с обслуживанием членов семьи, и заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении.

**2.Общая характеристика учебного предмета**

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Работы во дворе, на участке, в огороде» «Понятие о доме и семье» "Жилище" . "Уход за жилищем" , "Помощники в доме" , "Окна, стекла, зеркала в доме" ,"Питание" , "Одежда" , "Обувь", "Цветоводство".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.

**3.Описание места учебного предмета в учебном плане:**

Программа предназначена для работы с учащимися 6 класса 2 варианта и рассчитана на подготовку учащихся с интеллектуальными нарушениями к доступной работе по дому. Программа рассчитана на 102 часа (3 часа в неделю).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Предмет** | **Количество часов** | **Всего за год** |
| Домоводство |  3 |  102 |

 **4.Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета.**

Программа направлена на то, чтобы каждый ученик, как субъект учебно–познавательной деятельности, мог проявить свои личностные качества:

Личностные результаты.

• основы персональной идентичности, осознание себя как «Я»;

• положительная мотивация к учебе, работе на результат

• понимать и принимать общечеловеческие ценности

• оценивать жизненные ситуации с точки зрения общечеловеческих норм

• формирование представлений о здоровом образе жизни.

Регулятивные.

•адекватно использовать ритуалы школьного поведения;

•принимать цели и активно включаться в деятельность

•слушать и понимать инструкцию педагога;

Коммуникативные.

•работать в коллективе (ученик – ученик);

•обращаться за помощью и принимать помощь педагога.

•стремиться оформлять свои мысли и действия в устной речи

•слушать и понимать речь других

•соблюдать нормы речевого этикета.

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с уме­ре­н­ной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) 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 результатов образования данной категории обучающихся.

Предполагаемые (ожидаемые) результаты освоения программы: предполагается то, что учащиеся будут знать и уметь:

Знать места, где можно совершить различные покупки, виды магазинов, совершать мелкие покупки совместно с родителями;

Различать виды одежды, головных уборов и обуви по назначению;

Выполнять элементарные способы ухода за одеждой и обувью;

Уметь использовать в домашнем хозяйстве некоторые виды бытовой техники, соблюдая правила безопасности;

Соблюдать санитарно-гигиенические требования к чистоте на кухне;

Знать назначение посуды и предметов кухонного инвентаря;

Знать и уметь готовить простые блюда под контролем взрослых;

Знать и уметь использовать средства для мытья посуды, последовательность мытья посуды;

Знать и осуществлять элементарные действия по уборке помещений и территории.

**5.Содержание учебного предмета.**

Учащиеся должны знать:

• основные приемы ухода за жилищем;

• правила хранения одежды, белья, обуви и уход за ними;

• правила стирки изделий из шелковых тканей;

• санитарные требования и правила техники безопасности при работе с инструментами, бытовыми электроприборами, химическими средствами;

• назначение кухонной утвари, посуды, правила ухода за ними и технику безопасности при работе с кухонными инструментами;

• правила пользования электроплитой, газовой плитой;

• правила первой помощи при отравлениях консервированными продуктами.

Учащиеся должны уметь:

• содержать в порядке свое рабочее и спальное место в доме;

• ухаживать за растениями в доме (квартире);

• выполнять санитарные требования и правила техники безопасности при работе с инструментами, бытовыми электроприборами, химическими средствами;

• производить мелкий ремонт одежды и белья;

• подбирать моющие средства для стирки различных изделий;

• владеть навыками ручной стирки мелких вещей;

• пользоваться электроплитой, газовой плитой;

• знать правила ухода за алюминиевой, эмалированной, фаянсовой посудой;

• владеть культурой сервирования завтраков, ужинов;

• приготовить овощные и фруктовые салаты, муссы, соки и др.

• правила хранения одежды, белья, обуви и уход за ними;

• правила ручной стирки индивидуальных вещей;

• санитарно-гигиенические требования по уходу за телом;

• назначение кухонной утвари, посуды и правила ухода за ними;

• санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при приготовлении пищи.

• распознавать и правильно использовать бытовые химические средства при ручной стирке;

• гладить и чистить одежду;

• сушить обувь и ухаживать за ней;

• производить мелкий ремонт одежды (пуговицы, петли, вешалки и др.)

• ухаживать за алюминиевой, эмалированной, фаянсовой посудой;

• производить первичную обработку продуктов;

• приготовить себе завтрак, ужин;

• отваривать яйца, макаронные изделия;

• готовить фруктовые, овощные салаты, соки и др.

 **6.Календарно-тематическое планировании.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Количество часов | Дата |
| По плану | По факту |
| 1. | Домашние животные, кормление, уход. | 1 |  |  |
| 2. | Помощники в доме. | 1 |  |  |
| 3. | Помощники в доме. | 1 |  |  |
| 4. | Сезонные работы в доме, их виды. | 1 |  |  |
| 5. | Сезонные работы в доме, их виды. | 1 |  |  |
| 6. | Подготовка дома (квартиры) к осенне-зимнему периоду. | 1 |  |  |
| 7. | Подготовка дома (квартиры) к осенне-зимнему периоду. | 1 |  |  |
| 8. | Работы во дворе, в огороде, на участке. | 1 |  |  |
| 9. | Работы во дворе, в огороде, на участке. | 1 |  |  |
| 10. | Подготовка материалов для утепления окон. | 1 |  |  |
| 11. | Функциональное назначение всех помещений квартиры и дома.  | 1 |  |  |
| 12. | Функциональное назначение всех помещений квартиры и дома. | 1 |  |  |
| 13. | Гостиная, ее функциональное предназначение. | 1 |  |  |
| 14. | План обустройства гостиной. | 1 |  |  |
| 15. | Сон — здоровье человека. Режим сна. Почему снятся тревожные сны. | 1 |  |  |
| 16. | Сон — здоровье человека. Режим сна. Почему снятся тревожные сны. | 1 |  |  |
| 17. | Обустройство комнаты для сна. | 1 |  |  |
| 18. | Помещение для детей (детская комната). | 1 |  |  |
| 19. | Кухня, ее оборудование. | 1 |  |  |
| 20. | Кухня, ее оборудование | 1 |  |  |
| 21. | Санузел и ванная комната. | 1 |  |  |
| 22. | Правила безопасного поведения в кухне, в ванной комнате. | 1 |  |  |
| 23. | Правила безопасного поведения в кухне, в ванной комнате. | 1 |  |  |
| 24. | Растения в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта. Виды комнатных растений. | 1 |  |  |
| 25. | Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим. | 1 |  |  |
| 26. | Огород на подоконнике (балконе). Посадка лука, посев петрушки, укропа. | 1 |  |  |
| 27. | Огород на подоконнике (балконе). Посадка лука, посев петрушки, укропа. | 1 |  |  |
| 28. | Цветочные магазины. | 1 |  |  |
| 29. | Виды зимней одежды. | 1 |  |  |
| 30. | Уход за зимней одеждой. | 1 |  |  |
| 31. | Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня). | 1 |  |  |
| 32. | Правила и приёмы выполнения утреннего и вечернего туалета. | 1 |  |  |
| 33. | Режим смены белья, носков, чулок. Хранение вещей. Индивидуального пользования. | 1 |  |  |
| 34. | Режим смены белья, носков, чулок. Хранение вещей. Индивидуального пользования. | 1 |  |  |
| 35. | Моющие средства, их виды: порошки, мыло, пасты, отбеливатели. | 1 |  |  |
| 36. | Техника безопасности при использовании моющих средств. | 1 |  |  |
| 37. | Стиральная машина, правила обращения. | 1 |  |  |
| 38. | Подготовка вещей к стирке: починка белья, сортирование по типу ткани и окраске. | 1 |  |  |
| 39. | Подготовка вещей к стирке: починка белья, сортирование по типу ткани и окраске. | 1 |  |  |
| 40. | Правила замачивания, кипячения, отбеливания. | 1 |  |  |
| 41. | Экскурсия в прачечную. | 1 |  |  |
| 42. | Стирка вещей. | 1 |  |  |
| 43. | Оборудование кухни, оформление кухни. | 1 |  |  |
| 44. | Оборудование кухни, оформление кухни. | 1 |  |  |
| 45. | Правила пользования газовой, электрической плитой, уход за ними. | 1 |  |  |
| 46. | Холодильник, морозильник (устройство, назначение). | 1 |  |  |
| 47. | Правила пользования электроприборами на кухне. Соковыжималка, миксер, мясорубка, овощерезка. | 1 |  |  |
| 48. | Правила пользования электроприборами на кухне. Соковыжималка, миксер, мясорубка, овощерезка | 1 |  |  |
| 49. | Приготовление напитков. | 1 |  |  |
| 50. | Приготовление напитков. | 1 |  |  |
| 51. | Техника безопасности, уход за бытовыми приборами. | 1 |  |  |
| 52. | Кухонная утварь. Назначение, правила пользования и хранения. | 1 |  |  |
| 53. | Кухонная утварь. Назначение, правила пользования и хранения. | 1 |  |  |
| 54. | Деревянный инвентарь. Уход за деревянными изделиями. | 1 |  |  |
| 55. | Посуда на кухне. Правила ухода и хранения. | 1 |  |  |
| 56. | Посуда на кухне. Правила ухода и хранения. | 1 |  |  |
| 57. | Предметы для сервировки стола, их назначение. | 1 |  |  |
| 58. | Сервировка стола к празднику. | 1 |  |  |
| 59. | Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды. | 1 |  |  |
| 60. | Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды. | 1 |  |  |
| 61. | Мясо и мясопродукты, правила хранения. | 1 |  |  |
| 62. | Мясо и мясопродукты, правила хранения. | 1 |  |  |
| 63. | Молоко и молочные продукты, правила хранения. | 1 |  |  |
| 64. | Молоко и молочные продукты, правила хранения. | 1 |  |  |
| 65. | Яйца, жиры, правила хранения. | 1 |  |  |
| 66. | Яйца, жиры, правила хранения. | 1 |  |  |
| 67. | Овощи, грибы, правила хранения. | 1 |  |  |
| 68. | Овощи, грибы, правила хранения. | 1 |  |  |
| 69. | Плоды, ягоды, правила хранения. | 1 |  |  |
| 70. | Плоды, ягоды, правила хранения. | 1 |  |  |
| 71. | Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения. | 1 |  |  |
| 72. | Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения. | 1 |  |  |
| 73. | Меню на неделю. | 1 |  |  |
| 74. | Приготовление завтрака. | 1 |  |  |
| 75. | Полуфабрикаты, виды, способы приготовления. | 1 |  |  |
| 76. | Полуфабрикаты, виды, способы приготовления. | 1 |  |  |
| 77. | Первичная обработка продуктов. Техника безопасности при работе с режущими инструментами. | 1 |  |  |
| 78. | Первичная обработка продуктов. Техника безопасности при работе с режущими инструментами. | 1 |  |  |
| 79. | Тепловая обработка продуктов. Техника безопасности при работе с горячей посудой. | 1 |  |  |
| 80. | Тепловая обработка продуктов. Техника безопасности при работе с горячей посудой. | 1 |  |  |
| 81. | Способы сохранения молока. Кипячение молока. | 1 |  |  |
| 82. | Приготовление молочного супа, каши. | 1 |  |  |
| 83. | Продукты для длительного хранения. | 1 |  |  |
| 84. | Продукты для длительного хранения. | 1 |  |  |
| 85. | Продукты для длительного хранения. | 1 |  |  |
| 86. | Сушка, замораживание, соление, консервирование. | 1 |  |  |
| 87. | Сушка, замораживание, соление, консервирование. | 1 |  |  |
| 88. | Сушка, замораживание, соление, консервирование. | 1 |  |  |
| 89. | Хранение и консервирование продуктов | 1 |  |  |
| 90. | Хранение и консервирование продуктов | 1 |  |  |
| 91. | Отравление консервированными продуктами, правила первой помощи | 1 |  |  |
| 92. | Отравление консервированными продуктами, правила первой помощи | 1 |  |  |
| 93. | Быстрое приготовление варенья | 1 |  |  |
| 94. | Быстрое приготовление варенья | 1 |  |  |
| 95. | Растения сада и огорода. | 1 |  |  |
| 96. | Растения сада и огорода. | 1 |  |  |
| 97. | Растения сада и огорода. | 1 |  |  |
| 98. | Витаминная и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод. | 1 |  |  |
| 99. | Витаминная и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод. | 1 |  |  |
| 100. | Выращивание овощей, пряной зелени | 1 |  |  |
| 101. | Выращивание овощей, пряной зелени | 1 |  |  |
| 102. | Овощные и фруктовые салаты | 1 |  |  |

 **7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности.**

1**.** Примерная адаптированная общеобразовательная программа образования учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) /М-во образования и науки Рос. Федерации. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2018.

2. Воронкова В.В. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной0 школе VIII вида: пособие для учителя / В. В. Воронкова, С.А. Казакова. – М.: Гуманитарный центр ВЛАДОС, 2012.

- Демонстрационный материал: «Домашние животные», «Квартира», «Комнатные растения», «Зимняя одежда», «Кухонная утварь», «Посуда», «Растения сада»

Технические средства:

- ноутбук

- мультимедийный проектор