

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**средняя общеобразовательная школа № 51 с. Березовка**

**РАССМОТРЕНО**  
**ШМО**

**СОГЛАСОВАНО**  
**Зам. директора по УВР**

**УТВЕРЖДЕНО**  
**Директор**

---

\_\_\_\_\_  
протокол № 1  
от 26.08.2025

---

\_\_\_\_\_  
Н.И. Жданова  
Протокол № 1  
от 28.08.2025

---

\_\_\_\_\_  
И.В.Немиря  
Приказ № 214  
от 28.08.202

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебного предмета**  
**«Домоводство»**  
**в 3 классе (ОВЗ)**

**с. Березовка 2025 год**

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по домоводству составлена в соответствии с нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014г. №1599 «Об утверждении Федерального Государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);

- АООП (II вариант) образования обучающихся с лёгкой умственной отсталостью.

- Планируемыми результатами освоения обучающимися с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) адаптированной основной общеобразовательной программы;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 629 от 05. 07. 2017 г. «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. № 253»

Обучение детей жизни в обществе включает формирование представлений об окружающем социальном мире и умений ориентироваться в нем, включаться в социальные отношения. В силу различных особенностей физического, интеллектуального, эмоционального развития дети испытывают трудности в осознании социальных явлений. В связи с этим программа учебного предмета позволяет планомерно формировать осмысленное восприятие социальной действительности и включаться на доступном уровне в жизнь общества.

**Цель уроков домоводства в 3 классе II вариант** – повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Основными **задачами** программы являются:

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

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.

**2. Общая характеристика учебного предмета с учётом особенностей его освоения учащимися**

Обучение ребенка с умственной отсталостью 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.

Обучение детей данной категории 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. 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.

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

Рабочая программа по предмету «**Домоводство**» в соответствии с АООП (2 вариант) и Учебным планом МКОУ СОШ с. Подволошино на 34 учебных недели (68 часов по 2 часа в неделю)

Распределение учебных часов по разделам курса и последовательность изучения тем и разделов по рабочей программе осуществляется следующим образом:

Тема	Количество часов
Покупки	5
Уход за вещами	12
Обращение с кухонным инвентарем	13

Приготовление пищи	29
Уборка помещений	7
Уборка территории	2
<b>Итого</b>	<b>68</b>

### **«Домоводство» в 3 классе II вариант:**

#### **1. Развитие зрительного восприятия и зрительной памяти:**

- развитие зрительного и слухового восприятия;

#### **2. Развитие слухового восприятия :**

- развитие слухового восприятия на задания со слов учителя ;

#### **3. Развитие импрессивной речи:**

- формирование умений слушать речь учителя;

#### **4. Формирование экспрессивной речи:**

- формирование навыков альтернативной коммуникации;

#### **5. Коррекция мышления.**

### **Планирование коррекционной работы по пред мету**

- обучать приемам умственной работы (сравнение признаков, группировка материала, анализу изученного);

#### **6. Коррекция познавательной деятельности:**

- вовлечение в работу всего класса с учетом дифференцированного подхода к учащимся;
- использование ИКТ;

#### **7. Коррекция нарушений и развитие эмоционально-личностной сферы:**

- релаксационные упражнения для мимики мышц и снятия эмоционального напряжения;

#### **4. 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.

**Личностные результаты** освоения программы по домоводству в 3 классе II вариант включают индивидуально-личностные качества и

социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

***Возможные личностные результаты:***

- Оценивать жизненные ситуации (поступки людей) с точки зрения общепринятых норм и ценностей: в предложенных ситуациях отмечать конкретные поступки, которые можно оценить как хорошие или плохие.
- Объяснять с позиции общечеловеческих нравственных ценностей, почему конкретные поступки можно оценить как хорошие или плохие.
- Самостоятельно определять и высказывать самые простые общие для всех людей правила поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей).
- В предложенных ситуациях, опираясь на общие для всех простые правила поведения, делать выбор, какой поступок совершить.

**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.

***Возможные предметные результаты:***

- Умение ориентироваться в классе, в помещениях школы.
- Соблюдение правил учебного поведения.
- Обращение за разрешением к взрослым, когда ситуация этого требует.
- Представление о частях дома (стена, крыша, окно, дверь, потолок, пол).
- Представление об убранстве дома, о предметах мебели (стол, стул, диван, шкаф, полка, кресло, кровать, табурет, комод).
- Представление о предметах посуды, предназначенных для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).
- Представление об электроприборах (телевизор, утюг, лампа, вентилятор, обогреватель, электрический чайник).
- Ориентация во дворе.
- Представления о профессиях людей, работающих в школе.
  - Представления о школьных принадлежностях (школьная доска, парта, мел, ранец, учебник, тетрадь, дневник, карандаш, точилка, резинка, фломастер, пенал, ручка, линейка, краски, кисточка, пластилин и т.д.).
- Представление о часах.
- Представление об электронных устройствах (телефон, компьютер, планшет).
- Представление о территории двора (место для отдыха, игровая площадка,

спортивная площадка, место для парковки автомобилей, место для сушки белья, место для выбивания ковров, место для контейнеров с мусором, газон).

- Представление о благоустройстве квартиры (отопление, канализация, водоснабжение, электроснабжение).

- Умение вести себя в случаях чрезвычайной ситуации (отсутствие света, воды и т.д.).

## **5. Основное содержание предмета, практические работы.**

Программа представлена следующими разделами:

### ***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.***

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). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. 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). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских

изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. 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), 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. 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 (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.

### ***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**

№	Тема урока	Дата	
	<b>Покупки. 5ч</b>		

1	Формирование представлений о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты.		
2	Введение понятия денег, как необходимого атрибута процесса покупки того или иного предмета (продукта питания, одежды, инструмента)		
3	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок.		
4	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы		
5	Выбор места совершения покупок		
	<b>Уборка территории. 2ч</b>		
6	Уборка бытового мусора. Подметание территории.		
7	Сгребание травы и листьев.		
	<b>Обращение с кухонным инвентарем 6ч</b>		
8	Знакомство с кухней. Кухонная мебель. Плита и ТБ.		
9	Посуда. Кухонные принадлежности. Бытовая техника.		
10	Холодильник		
11	Посуда		
12	Кухонные принадлежности		
13	Различение кухонного инвентаря по его назначению.		
	<b>Уборка помещения 2ч</b>		
14	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Уборка остатков еды и мусора с поверхности стола.		
15	Вытирание поверхности мебели.		
	<b>Приготовление пищи 2ч</b>		
16	Продукты питания. Овощи и фрукты		
17	Напитки. Различение напитков		

	<b>Уход за вещами 2ч</b>		
18	Одежда. Складывание одежды. Вывешивание одежды на «плечики»		

19	Обувь. Чистка. Просушивание обуви.		
	<b>Обращение с кухонным инвентарем 2ч</b>		
20	Правила поведения за столом. Очищение остатков еды с посуды		
21	. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой		
	<b>Уборка помещения 1ч</b>		
22	Соблюдение последовательности действий при		
	<b>Приготовление пищи 18ч</b>		
23-26	Молочные продукты. Различение молочных продуктов		
27-30	Мучные изделия, готовые к употреблению		
31-34	Мучные изделия – полуфабрикаты		
35-40	Кондитерские изделия		
	<b>Уход за вещами 5ч</b>		
41-42	Ручная стирка: наполнение ёмкости водой		
43	Виды моющих средств		
44	Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья.		
45	Бельё. Застирывание и полоскание белья. Выжимание белья.		
	<b>Уборка помещений 1ч</b>		
46	Инструменты, необходимые для уборки помещения. Сметание мусора на полу в определённое место. Заметание мусора на совок		
	<b>Обращение с кухонным инвентарем 2ч</b>		
47	Кухонные принадлежности. Различение кухонных принадлежностей.		
48	Бытовые приборы. Техника безопасности при пользовании		

	электробытовыми приборами.		
	<b>Приготовление пищи 9ч</b>		
49	Посуда для приготовления пищи		
50-51	Мясные продукты, готовые к употреблению и требующие обработки. Способы хранения		
52-53	Рыбные продукты, готовые к употреблению. Правила хранения		
54-55	Крупы и бобовые		
56-57	Способы обработки, правила хранения круп и бобовых		
	<b>Уход за вещами 2ч</b>		
58	Виды верхней одежды. Чистка верхней одежды		
59	Виды головных уборов. Различение головных уборов		
	<b>Обращение с кухонным инвентарем 3ч</b>		
60	Различение предметов посуды для сервировки стола		
61-62	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола		
	<b>Уход за вещами 3ч</b>		
63	Виды обуви. Правила ухода за обувью		
64	Последовательность действий при чистке обуви		
65	Обувь. Правила ухода		
	<b>Уборка помещения 3ч</b>		
66	Пылесос		
67	Чистка поверхности пылесосом		
68	Пылесос. Чистка поверхности		

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849503

Владелец Немиря Ирина Викторовна

Действителен с 05.09.2025 по 05.09.2026