

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №12 г. Нижнеудинск»

РАССМОТРЕНО
Руководитель ШМО

Бельская А.И.
от «30» августа 2024г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора

Астина Н.А.
от «30» августа 2024г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом
47-од
от «30» августа 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебного предмета «Домоводство»
7 класс

(вариант 2) для обучающихся с интеллектуальными нарушениями

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Изобразительная деятельность» разработана на основе требований к планируемым результатам освоения обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 2 АООП МКОУ

«СОШ №12 г. Нижнеудинск»

Цели:

- социальная адаптация учащихся;
- подготовка учеников к посильной хозяйственной деятельности в семье, повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

- развитие интереса к трудовой деятельности;
- 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

Наблюдение и опыт изучения социальной адаптации учащихся, имеющих особенности развития, показывает большие трудности в их приспособлении к самостоятельной практической жизни.

Учащийся часто сам не в состоянии выделить и освоить те социальные компоненты, которые обеспечат ему благополучное существование в современном социуме. Задача предмета «Домоводство» сориентировать, помочь разобраться в окружающей обстановке, сформировать осведомленность в бытовых и социальных вопросах, сформировать адаптивные знания, умения и навыки на доступном уровне. Предмет «Домоводство» тесно связан с такими дисциплинами как «Человек», «Профильный труд», «Окружающий социальный мир». Например, на уроках окружающего мира, на основе ознакомления с предметами и явлениями окружающей действительности наряду с другими сообщаются сведения о семье, охране здоровья, одежде и обуви, некоторых вопросах питания. На уроках по формированию математических представлений, кроме прочего, осуществляется формирование элементарных знаний по экономике ведения домашнего хозяйства. На уроках домоводства усиливается внимание к вопросам, связанным с организацией своего быта. Уроки домоводства имеют ярко выраженную коррекционную направленность. Домоводство – это организованное социальное общение, позволяющее формировать коммуникативные навыки. Как образовательная область предмет домоводства решает задачу сделать этот процесс осмысленным, а социальное поведение привычным и системным, то есть «привязанным» к определенным жизненными бытовыми ситуациям.

Описание места учебного предмета в учебном плане.

Учебный предмет включен в обязательную часть учебного плана. Занятия по данной рабочей программе проводятся в форме урока. Учебный предмет изучается в течение учебного года в объеме 102 часа (3 часа в неделю).

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета

Личностные:

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

- проявлять познавательный интерес;
- проявлять и выражать свои эмоции;
- обозначать свое понимание или непонимание вопроса;
- участвовать в совместной, коллективной деятельности;
- проявлять готовность следовать установленным правилам поведения и общения на уроке и на перемене; проявлять эмоционально-положительное отношение к сверстникам, педагогам, другим взрослым.

Предметные:

В результате обучения ученик должен посильно усвоить основное содержание учебного предмета. Данный курс направлен, прежде всего, на обучение практическим навыкам хозяйственно-бытовой деятельности, выполнению доступных бытовых поручений, связанных с выполнением повседневных дел дома. В зависимости от особенностей психофизического развития ученики осваивают различные уровни деятельности:

- совместные действия с педагогом, родителями, оказание учащемуся значительной физической помощи;

- деятельность по подражанию;
- деятельность по образцу;
- деятельность по последовательной инструкции;
- самостоятельная деятельность воспитанника;
- умение ребенка исправить допущенные ошибки.

АООП определяет два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный. Учитывая особенности психического, неврологического и соматического состояния учащихся, все виды работ производятся совместно со взрослым. Некоторые ученики способны выполнять задания только со значительной физической помощью взрослого. Достаточный уровень освоения предметных результатов не является обязательным для всех обучающихся.

Содержание учебного предмета

Покупки

Покупки. Как делать покупки. Магазин. Правила поведения в магазине. Упаковка продуктов в сумки.

Уход за одеждой и обувью

Назначение одежды. Сезонная одежда. Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства. Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Этапы стирки одежды. Машинная стирка. Составные части стиральной машины. Правила безопасного обращения со стиральной машиной. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья. Глажение белья. Составные части утюга. Правила безопасности при работе с утюгом. Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски. Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Складывание в шкаф.

Чистка одежды. Инвентарь для чистки. Виды обуви. Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви. Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви.

Приготовление пищи

Приготовление блюда. Правила гигиены при приготовлении еды. Понятие «Рецепт блюда». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря для приготовления блюда. Подготовка продуктов. Мытье овощей. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание кубиками, соломкой. Натирание на терке. Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. Приготовление салата. Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Этапы предварительной обработки и варки овощей. Приготовление салата из вареных овощей.

Уборка помещений и территории

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды, мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом. Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уборка пришкольной территории. Подметание территории.

Тематическое планирование

№	Раздел	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности обучающихся
	Уборка помещения	30	Покупки. Как делать покупки. Магазин. Правила поведения в магазине. Упаковка продуктов в сумки.
	Уход за одеждой	31	Назначение одежды. Сезонная одежда. Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства. Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Этапы стирки одежды. Машинная стирка. Составные части стиральной машины. Правила безопасного обращения со стиральной машиной. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание белья в

			<p>машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья. Глажение белья. Составные части утюга. Правила безопасности при работе с утюгом. Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски. Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Складывание в шкаф.</p> <p>Чистка одежды. Инвентарь для чистки. Виды обуви. Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви. Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви.</p>
	Приготовление пищи	58	<p>Приготовление блюда. Правила гигиены при приготовлении еды. Понятие «Рецепт блюда». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря для приготовления блюда. Подготовка продуктов. Мытье овощей. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание кубиками, соломкой. Натирание на терке. Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. Приготовление салата. Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Этапы предварительной обработки и варки овощей. Приготовление салата из вареных овощей.</p>
	Уборка помещений и территории	51	<p>Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды, мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом. Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уборка пришкольной территории. Подметание территории.</p>
	Всего	170ч	

Материально-техническое обеспечение

1 Технология. Сельско-хозяйственный труд . 6 класс. Е.А. Ковалева Изд. «Просвещение» 8-е изд. 2019 г.

2. Примерная адаптированная общеобразовательная программа образования учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Приложение 1

Календарно-тематическое планирование

№	Тема	Кол-во часов	Дата	
			План.	Факт.
1	Мой дом. Домашние дела. Семейные заботы. Значение повседневной уборка жилого помещения. Инвентарь и приспособления для уборки дома. Правилаи место его хранения.	5	Сентябрь 02,03,04,05,06	
2	Покупки. Как делать покупки. Магазин. Правила поведения в магазине. Упаковка продуктов. Складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.	5	09,10,11,12,13	
3	Посуда и кухонный инвентарь. Посуда для сервировки стола. Посуда для завтрака. Чайная чашка. Чайная ложка. Чайник заварочный. Сахарница. Сухарница. Конфетница.	5	16,17,18,19,20	
4	Правила накрывания стола к чаю, размещение каждого предмета на столе. Уборка посуды со стола. Уборка с поверхности стола остатков еды. Уход за посудой. Чистая и грязная посуда.	5	23,24,25,26,27	
5	Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. Моющие и чистящие средства и приспособления для мытья чайной посуды. Мытьё чайной посуды.	5	30 Октябрь 01,02,03,04	
6	Сушка посуды. Определение места посуды на кухне. Просушивание чайной посуды, складывание и хранение её. Посуда для приготовления пищи.	5	07,08,09,10,11	
7	Кухонные принадлежности. Тёрка, разделочные доски, дуршлаг, шумовка, половник. Назначение кухонных принадлежностей.	5	14,15,16,17,18,	
8	Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов. Мясорубка, миксер, электрочайник, микроволновка, блендер.	5	21,22,23,24,25	
9	Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. Уход за бытовыми приборами.	4	Ноябрь 05,06,07,08	
10	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранениеэлектробытовых приборов.	5	11,12,13,14,15	
11	Накрывание на стол. Выбор посуды при сервировке стола. Виды тарелок. Столовые приборы. Посуда для салата, салатники. Скатерть, салфетки. Правила использования, уход.	5	18,19,20,21,22	
12	Хранение пищи и продуктов питания. Понятие «Рецепт блюда». Приготовление блюда. Правила гигиеныпри приготовлении еды. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	5	25,26,27,28,29	
13	Выбор инвентаря для приготовления блюда. Подготовка продуктов. Мытье овощей. Последовательность обработки овощей и фруктов. Мытьеи чистка овощей и фруктов.	5	Декабрь 02,03,04,05,06	
14	Натираание овощей и фруктов на терке. Приготовление фруктового салата. Приготовление салата из тертой морковки.	5	09,10,11,12,13	

15	Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание кубиками, соломкой. Натирание на терке.	5	16,17,18,19,20	
16	Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. Приготовление салата.	5	23,24,25,26,27	
17	Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Этапы предварительной обработки и варки овощей. Приготовление салата из вареных овощей. Итоговый практикум: проведение генеральной уборки кухни.	5	Январь 01 02,03, 06,07	
18	Мучные изделия, виды мучных изделий. Хранение хлебобулочных изделий. Виды плит. Правила безопасности при работе с плитой. Яблочная шарлотка.	5	08,09,10, 13,14	
19	Уход за вещами. Назначение одежды. Сезонная одежда. Домашняя одежда. Чистка одежды сухой щёткой. Повседневная одежда. Чистка одежды влажной щёткой.	5	15,16,17, 20,21	
20	Внешний вид в общественном месте. Повседневная и праздничная одежда. Рабочая одежда. Уход за рабочей одеждой.	5	22,23,24,27,28	
21	Ручная стирка белья. Этапы стирки одежды. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства. Наполнение емкости водой. Правила применения мыла при стирке.	5	29,30,31 Февраль 03,04	
22	Виды стирального порошка. Отмеривание нужного количества моющего средства. Ручная стирка мелких вещей: носовой платок, салфетки, носки.	5	05,06,07, 10,11	
23	Машинная стирка. Правила техники безопасности при машинной стирке. Сортировка белья перед стиркой. Составные части стиральной машины. Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание	5	12,13,14, 17,18	
24	Глажение белья. Утюг. Назначение утюга. Составные части утюга. Правила безопасности при работе с утюгом.	5	19,20,21, 24,25	
25	Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски. Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья. Глажка прямых вещей.	5	26,27,28 Март 03,04	
26	Способы хранения одежды. Платяной шкаф. Виды шкафов.	5	05,06,07, 10,11	
27	Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики».	5	12,13,14, 17,18	
28	Сортировка одежды и белья. Практикум «Складывание одежды». Практикум «Вывешивание одежды на плечики».	5	19,20,21,31 Апрель 01	
29	Повторение: что такое опрятный внешний вид? Виды ухода за одеждой. Чистка одежды. Инвентарь для чистки. Практикум «Чистка одежды».	5	02,03,04, 07,08	
30	Обувь. Виды обуви. Домашняя обувь. Уход за ней. Повседневная обувь. Сезонная обувь. Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви.	5	09,10,11, 14,15	

31	Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви. Парадно-выходная обувь. Уход за обувью. Подготовка обуви к хранению.	5	16,17,18, 21,22	
32	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание Поверхности мебели. Уборочный инвентарь для ухода за мебелью. Вытирание поверхности мебели сухой тряпочкой. Вытирание поверхности мебели влажной тряпочкой	5	23,24,25, 28,29	
33	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	5	30 Май 05,06 07,08	
34	Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом. Мытье дверей. Инвентарь и приспособления для подметания пола. Подметание пола. Инвентарь и приспособление для мытья пола. Намачивание и отжимание тряпки. Мытье пола. Итоговый тренинг «Генеральная уборка».	11	12,13,14, 15,16,19,20,21, 22,23,26	