

Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Удмуртской Республики «Школа № 75»

Рассмотрена на заседании МО учителей
классов для учащихся с ГУО
ГКОУ УР «Школа № 75»
Протокол от 30.05.23 г. № 2

Принята на заседании педагогического
совета ГКОУ УР «Школа № 75»
Протокол от 31.05.2023 г. № 5

Утверждена
Приказом ГКОУ УР «Школа № 75»
от 07.06.2023 г. № 155/01 – 03

**Рабочая программа
учебного предмета
«ДОМОВОДСТВО»**

(вариант 2)

6 класс

Домоводство

6 класс

1. Пояснительная записка.

Рабочая программа адресована обучающимся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2).

Главная цель - повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи изучения предмета «Домоводство»:

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

2. Общая характеристика учебного предмета.

Специфика обучения заключается в его тесной взаимосвязи со всеми учебными предметами, особенно с предметами человек, речь и альтернативная коммуникация. В процессе обучения по предмету «Домоводство» 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.

Структура и содержание программы построена с учетом особенностей познавательной деятельности обучающихся. Концентрическое расположение материала, когда одна и та же тема изучается несколько лет, создает условие для постепенного наращивания сведений по теме (поэтапность), для постоянного повторения и углубления пройденного и отработка необходимых умений.

Для достижения поставленных задач, используются следующие **методы обучения**:

- наглядные;
- словесные;
- практические.
- игровые.

Формы организации учебной деятельности:

- групповые;
- коллективные;
- индивидуальное.

Используемые **средства обучения**:

- вербальные;
- визуальные;
- технические.

3. Описание места учебного предмета.

Программа рассчитана на 170 часов в год (5 часов в неделю)

4. Личностные и предметные результаты.

Личностные результаты.

№	Критерии	Индикаторы
1	Основы персональной идентичности, осознание принадлежности к определенному полу, осознания себя как «Я»	Идентифицирует по внешним признакам пол человека.
2	Формирование уважительного отношения к окружающим.	Выражает поведением, мимикой, жестами, речью уважительное отношение к взрослым и сверстникам в условиях дома, в других социально-культурных учреждениях. Использование в речи слов этикета
3	Освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирования личностного смысла учения.	Наличие представлений о домашних обязанностях. Наличие представлений о школьных обязанностях. Владение навыком культуры обращения Ежедневное использование и аккуратное отношение к школьной форме. Правильное использование и аккуратное отношение к школьной атрибутике (дневник, учебник, тетрадь)
4	Развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей	Активное участие в общешкольных мероприятиях
5	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.	Активен на занятиях адаптивной физкультуры, с удовольствием выходит на прогулки и любит играть в подвижные игры на воздухе. Активное участие в спортивно-оздоровительных мероприятиях школы-интерната Проявление бережного отношения к результатам своего или чужого труда

Предметные результаты

	Возможные результаты
знать	<ul style="list-style-type: none"> - санитарно-гигиенические требования и правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами - правила ухода за комнатными растениями - правила ухода за вещами - виды магазинов - правила ухода за посудой - ТБ при работе с уборочным инвентарем, правила хранения инвентаря; - правила пользования - обработку продуктов для приготовления пищи - алгоритм приготовления салатов - правила гигиены при приготовлении пищи - правила пользования электроприборам -алгоритм ручной и машинной стирки
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - производить сухую и влажную уборку помещений - пользоваться стиральной машиной - гладить - соблюдать последовательность действий при ручной стирке; - производить покупки в магазине - готовить овощной и фруктовый салат - нарезать овощи, фрукты

5. Содержание учебного предмета

№ раздела	Название раздела	Содержание раздела	Количество часов
1	Обращение с кухонным инвентарем	Кухня. Правила уборки на кухне. Моющие средства для кухни. Кухонные приборы. Правила мытья кухонных приборов. Кухонная мебель. Назначение кухонной мебели. Электробытовые приборы на кухне. Расположение и назначение комнат	60
2	Покупки	Виды магазинов. Отделы магазина. Выбор продуктов. Срок годности продуктов. Молочные продукты. Хлебобулочные изделия. Взвешивание товаров. Оплата покупки. Места хранения покупок.	27
3	Уход за вещами	Ручная стирка и выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Машинная стирка. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание и вынимание белья	33

		из машины. Глажение утюгом.	
4	Уборка помещений и территорий	Уход за комнатными растениями. Уборка территории. Уход за уборочным инвентарем. Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Уборка пола. Инвентарь для уборки снега. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Мытье стекла, зеркала. Уборка класса. Последовательность уборки	15
5	Приготовление пищи	Выбор продуктов и инвентаря, необходимых для приготовления блюда. Обработка овощей. Резание овощей ножом. Экскурсия в школьную столовую. Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Сервировка стола для чая. Виды чая. Способы заваривания чая. Сюжетно-ролевая игра «Ждем гостей». Холодные напитки. Морс. Виды морсов. Способы приготовления морсов. Правила хранения холодных напитков.	35
Итого			170 часов

6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.

№ п/п	Название раздела	Тема урока	Основные виды учебной деятельности
1	Обращение с кухонным инвентарем	<p>1.Что изучает домоводство. Вводная беседа.</p> <p>2.Моя квартира.</p> <p>3.Один дома. Правила безопасности.</p> <p>4.Расположение комнат</p> <p>5.Назначение комнат.</p> <p>6.Кухня. Назначение кухни.</p> <p>7.Правила безопасности на кухне.</p> <p>8.Приспособления для уборки на кухне.</p> <p>9.Моющие средства для уборки на кухне. Чистящий порошок.</p> <p>10.Моющие средства для уборки на кухне. Пищевая сода.</p> <p>11.Правила техники безопасности пользования моющими средствами.</p> <p>12.Обобщающий урок: «Средства и приспособления для уборки на кухне».</p> <p>143Алгоритм уборки на кухне.</p> <p>14.Уборка на кухне.</p> <p>15.Обобщающий урок: «Уборка на кухне».</p> <p>16.Кухонная мебель.</p> <p>17.Назначение кухонной мебели. Стол, стул.</p> <p>18.Назначение кухонной мебели.</p> <p>19.Кухонный гарнитур.</p> <p>20.Алгоритм уборки кухонной мебели.</p> <p>21.Уборка кухонной мебели.</p> <p>22.Алгоритм мытья кухонного стола.</p> <p>23.Мытье кухонного стола.</p> <p>24.Обобщающий урок: «Уход за кухонным столом».</p> <p>25.Посуда. Виды посуды.</p> <p>26.Чайная посуда.</p> <p>27.Столовая посуда.</p> <p>28.Столовые приборы.</p> <p>29.Кухонная посуда.</p> <p>30.Хранение посуды и столовых приборов.</p> <p>31.Обобщающий урок: «Посуда и столовые приборы».</p> <p>32.Приспособления и средства для мытья посуды.</p> <p>33.Алгоритм мытья тарелки и вилки.</p> <p>34.Мытье тарелки и вилки.</p>	<p>Слушание объяснений учителя, выполнение заданий по разграничению понятий, наблюдение за демонстрациями учителя, работа с раздаточным материалом.</p>

		<p>35.Обобщающий урок: «Уход за посудой».</p> <p>36.Кухонные принадлежности. Их назначение.</p> <p>37.Кухонные принадлежности. Терка.</p> <p>38.Правила техники безопасности при использовании терки</p> <p>39.Кухонные принадлежности. Овощечистка.</p> <p>40.Правила техники безопасности при использовании овощечистки.</p> <p>41.Уход за кухонными принадлежностями.</p> <p>42.Хранение кухонных принадлежностей.</p> <p>43.Алгоритм мытья овощечистки.</p> <p>44.Мытье овощечистки.</p> <p>45.Алгоритм мытья терки.</p> <p>46.Обобщающий урок: «Кухонные принадлежности».</p> <p>47.Кухонные приборы.</p> <p>48.Электрический чайник.</p> <p>49. Правила техники безопасности при использовании электрического чайника.</p> <p>50.Электрическая плита.</p> <p>51.Правила техники безопасности при использовании электрической плиты.</p> <p>52.Газовая плита .</p> <p>53.Правила техники безопасности при использовании газовой плиты.</p> <p>54.Холодильник.</p> <p>55.Правила техники безопасности при использовании холодильника.</p> <p>56.Отделы в холодильнике.</p> <p>57.Раскладывание продуктов питания в холодильник.</p> <p>58.Экскурсия в кабинет СБО.</p> <p>59.Обобщающий урок: «Электрические приборы».</p> <p>60.Обобщающий урок: «Кухня».</p>	
2	Покупки	<p>1.Магазин. Виды магазинов.</p> <p>2.Хозяйственный магазин.</p> <p>3.Книжный магазин.</p> <p>4.Цветочный магазин.</p> <p>5.Продуктовый магазин.</p> <p>6.Магазин самообслуживания.</p> <p>7.Отделы продуктового магазина.</p> <p>8.Мясной отдел.</p> <p>9.Продукты в мясном отделе.</p> <p>10.Молочный отдел.</p>	<p>Слушание объяснений учителя, выполнение заданий по разграничению понятий, наблюдение за демонстрациями учителя, работа с раздаточным материалом.</p>

		<p>11.Продукты в молочном отделе. 12.Отдел "Овощи и фрукты". 13.Продукты в отделе овощи и фрукты 14.Хлебобулочный отдел. 15.Продукты в хлебобулочном отделе. 16.Кондитерский отдел. 17.Продукты в кондитерском отделе. 18.Обобщающий урок: «Отделы в продовольственном магазине». 19.Покупки. 20.Планирование покупки. 21.Алгоритм составления списка покупок. 22.Сроки годности продуктов. 23.Взвешивание товаров. 24.Оплата покупки. 25.Раскладывание продуктов в холодильник. 26.Обобщающий урок: «Покупки». 27.Обобщающий урок: «Магазин».</p>	
3	Уход за вещами	<p>1.Уход за вещами. 2.Уход за одеждой. 3.Приспособления и средства для ухода за одеждой. 4.Ежедневный уход за одеждой. 5.Складывание вещей в шкаф. 6.Ручная стирка. 7.Приспособления и средства для ручной стирки вещей. 8.Алгоритм ручной стирки. 9.Отмеривание необходимого количества моющего средства. 10.Практическая работа. Алгоритм ручной стирки. 11.Обобщающий урок: «Ручная стирка». 12.Алгоритм стирки носков. 13.Стирка носков. 14.Обобщающий урок: «Стирка носков». 15.Алгоритм стирки носового платка. 16.Стирка носового платка. 17.Обобщающий урок: «Стирка носового платка». 18.Алгоритм стирки кухонного полотенца. 19.Стирка кухонного полотенца. 20.Обобщающий урок: «Стирка кухонного полотенца». 21.Обобщающий урок: «Уход за вещами». 22.Стиральная машина. Части стиральной машины.</p>	<p>Слушание объяснений учителя, выполнение заданий по разграничению понятий, наблюдение за демонстрациями учителя, работа с раздаточным материалом.</p>

		<p>23.Правила техники безопасности при использовании стиральной машины.</p> <p>24.Сортировка белья перед стиркой.</p> <p>25.Уход за стиральной машиной.</p> <p>26.Обобщающий урок: «Стиральная машина».</p> <p>27.Утюг.</p> <p>28.Правила техники безопасности при использовании утюга.</p> <p>29.Различение составных частей утюга.</p> <p>30.Гладильная доска.</p> <p>31.Хранение гладильной доски.</p> <p>32.Глажение белья. Алгоритм действий при глажении белья.</p> <p>33.Обобщающий урок: «Глажение белья».</p>	
4	Уборка помещений и территории	<p>1.Уборка помещения.</p> <p>2.Уборка мебели.</p> <p>3.Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.</p> <p>4.Уборка пола.</p> <p>5.Инвентарь для уборки снега.</p> <p>6.Алгоритм уборки снега.</p> <p>7.Предметы и средства для мытья окон и зеркал</p> <p>8.Мытье зеркала.</p> <p>9.Обобщающий урок: «Мытье зеркала».</p> <p>10.Уход за комнатными растениями.</p> <p>11.Приспособления для ухода за комнатными растениями.</p> <p>12.Протирание пыли с цветов.</p> <p>13.Пересадка цветов.</p> <p>14.Опрыскивание цветов.</p> <p>15.Обобщающий урок: «Уход за растениями».</p>	<p>Слушание объяснений учителя, выполнение заданий по разграничению понятий, наблюдение за демонстрациями учителя, работа с раздаточным материалом.</p>
5	Приготовление пищи	<p>1.Правила гигиены при приготовлении пищи</p> <p>2.Выбор продуктов</p> <p>3.Выбор кухонного инвентаря</p> <p>4.Обработка продуктов</p> <p>5.Алгоритм мытья овощей и фруктов.</p> <p>6.Мытье овощей и фруктов.</p> <p>7.Алгоритм чистки овощей овощечисткой.</p> <p>8.Правила безопасности при работе с ножом</p> <p>9.Виды нарезки продуктов.</p> <p>10.Нарезание продуктов кубиками</p> <p>11.Нарезание продуктов кольцами, полукольцами</p> <p>12.Натираание продуктов на терке</p> <p>13.Чистота рабочего места при</p>	<p>Слушание объяснений учителя, выполнение заданий по разграничению понятий, наблюдение за демонстрациями учителя, работа с раздаточным материалом.</p>

	<p>приготовлении пищи</p> <p>14.Алгоритм приготовления бутерброда</p> <p>15.Практическое занятие «Бутерброд с колбасой и сыром»</p> <p>16.Алгоритм приготовления овощного салата</p> <p>17.Практическое занятие «Салат из свежих овощей»</p> <p>18.Алгоритм приготовления фруктового салата</p> <p>19.Практическое занятие «Фруктовый салат»</p> <p>20.Обобщающий урок: «Приготовление салатов».</p> <p>21.Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола</p> <p>22.Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.</p> <p>23.Сервировка стола для чая.</p> <p>24.Практическая работа. Сервировка стола.</p> <p>25. Горячие напитки.</p> <p>26.Виды чая.</p> <p>27.Способы заваривания чая.</p> <p>28.Практическая работа. Заваривание чая</p> <p>29.Обобщающий урок: «Заваривание чая».</p> <p>30.Электроприборы. Холодильник.</p> <p>31.Электроприборы. Плита</p> <p>32.Электроприборы. Электрический чайник</p> <p>33.Правила безопасности при пользовании электроприборами</p> <p>34.Уход за электроприборами</p> <p>35.Обобщающий урок: «Электроприборы».</p>	
--	--	--

7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности.

Учебники	Методические и учебные пособия	Дидактический материал	Электронные пособия	Другое
	<p>Забрамная С. Д., Исаева Г. Н. Изучаем обучая. Рекомендации по изучению детей с тяжелой умственной отсталостью. — М.: Институт общегуманитарных исследований, В. Секачев, 2002</p> <p>Адаптированная программа для экспериментальных классов для глубоко умственно отсталых детей (специальных (коррекционных) общеобразовательных школ для умственно отсталых детей (вспомогательных школ VIII вида №186 г. Москвы и №14 г. Орла). Программа утверждена зам. Министра просвещения РСФСР И. М. Косоножкиным 30 мая в 1983 г.</p>	<p>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 блгод, стирки белья, глажения белья.</p> <p>Видеоматериалы, презентации, мультимедийные фильмы</p>	<p>Учительский портал http://www.uchportal.ru</p> <p>Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru</p> <p>Портал «Мой университет»/Факультет коррекционной педагогики http://moi-sat.ru</p> <p>Фестиваль педагогических идей «Открытый урок» http://festival.1september</p> <p>Сеть творческих учителей http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=5025&tmpl=com</p> <p>Детские электронные презентации http://viki.rdf.ru/cat/prazdniki/</p>	

