

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)

8 класс

Домоводство

8 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	Социально-эмоционального участия в процессе общения и совместной деятельности.	Стремится (проявляет активность, радость) к общению и совместной деятельности с взрослыми и сверстниками.
2	Формирование социально-ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей	Умение обратиться к взрослому за помощью и сформулировать просьбу
3	Формирование уважительного отношения к окружающим.	Обращается уважительно к взрослым (интонация, называет по имени и отчеству) и к сверстникам в школе.
		Проявление заботы к родителям, одноклассникам, педагогам
4	Овладение начальными навыками адаптации в динамично – изменяющемся и развивающемся мире.	Сохраняет устойчивость поведения и адекватную реакцию в случаях изменении режима дня в домашних условиях и в школе.
		Умение выстраивать добропорядочные отношения в классе (группе)
5	Освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирования личностного смысла учения.	Владеет навыком пребывания в социальной ситуации общественного транспорта, магазина, кафе и т.д.
		Проявляет стойкий интерес к выполнению отдельных познавательных заданий.
6	Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств	Отзывчивость
		Трудолюбие
		Выполнение правил школы-интерната
7	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.	Активное занятие творческим трудом или спортом

Предметные результаты.

	Возможные результаты
Знать	<ul style="list-style-type: none">- ТБ при работе с уборочным инвентарем;- правила хранения инвентаря;- правила пользования инвентарем;- ТБ при работе с моющими и чистящими средствами;- санитарно-гигиенические требования и правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами;- приспособления и средства для ручной и машинной стирки;- правила ухода за вещами;- приспособления для сушки белья;- предметы для глажения белья;

	<ul style="list-style-type: none"> - правила ухода за обувью; - виды магазинов; - отделы магазинов; - обработку продуктов для приготовления пищи; - алгоритм приготовления салатов; - правила гигиены при приготовлении пищи; - правила пользования электроприборами; - режим питания; - виды питания; -
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - производить сухую и влажную уборку помещений; - выполнять мытье стекол и зеркал; - сортировать белье перед стиркой; - пользоваться стиральной машиной; - пользоваться утюгом; - соблюдать последовательность действий при ручной стирке; - подготавливать одежду и обувь к сезонному хранению; - пользоваться приспособлениями для ухода за обувью; - пользоваться приспособлениями для ухода за одеждой; - составлять список продуктов питания; - производить покупки в магазине; - готовить макаронные изделия; - выбирать продукты для овощного салата; - нарезать овощи, зелень; - отваривать макаронные изделия, сардельки; - заваривать чай; - готовить молочный коктейль из ягод.

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.	13
2	Покупки.	Виды магазинов. Отделы магазина. Выбор продуктов. Срок годности продуктов. Взвешивание товаров. Оплата покупки. Места хранения покупок.	19
3	Уход за вещами.	Уход за одеждой. Ручная стирка. Выбор моющего средства. Машинная стирка. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание и вынимание белья из машины. Сушка белья. Глажение утюгом. Уход за обувью. Подготовка одежды и обуви к сезонному хранению.	68
4	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.	43
5	Уборка помещений и территорий.	Уборка класса. Последовательность уборки. Инвентарь для уборки. Уход за уборочным инвентарем. Влажная уборка помещений. Мытье стекол и зеркал. Моющие средства для стекол и зеркал. Уборка пола. Мытье стекла, зеркала.	27
Итого			170 часов

6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.

№ п/п	Название раздела	Тема урока	Основные виды учебной деятельности
1.	Уборка помещения и территории	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ежедневная уборка класса. 2. Инвентарь и принадлежности для уборки помещений. 3. Правила работы с инвентарем при уборке в классе. 4. Уборка в классе. 5. Влажная уборка помещений. 6. Алгоритм вытирания поверхности мебели. 7. Практическое занятие: «Влажная уборка». 8. Обобщающий урок: «Уборка помещения». 9. Мытье стекол. 10. Алгоритм мытья стекол. <i>(водой)</i> 11. Практическое занятие «Мытье стекол». <i>(водой)</i> 12. Моющие средства для мытья стекол и зеркал. 13. Правила техники безопасности при работе с моющими средствами. 14. Алгоритм мытья стекол и зеркал. <i>(моющее средство)</i> 15. Практическое занятие «Мытье стекол и зеркал». <i>(моющим средством)</i> 16. Обобщающий урок: «Уборка помещений». 17. Уборка пола. 18. Инвентарь для уборки пола. 19. Алгоритм подметания пола. 20. Практическое занятие «Подметание пола». 21. Правила хранения инвентаря для уборки пола. 22. Обобщающий урок: «Подметание пола». 23. Электроприборы. Пылесос. 	<p>Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом. Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.</p>

		24. Основные части пылесоса.	
		25. Правила техники безопасности при работе с пылесосом.	
		26. Обобщающий урок: «Пылесос».	
		27. Обобщающий урок: «Уборка пола».	
2.	Уход за вещами.	1. Правила ухода за одеждой.	<p>Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом. Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.</p>
		2. Ежедневный уход за одеждой.	
		3. Практическое занятие: «Уход за одеждой».	
		4. Ручная стирка.	
		5. Приспособления и средства для ручной стирки.	
		6. Стирка салфетки для уборки помещения.	
		7. Практическое занятие: «Стирка салфетки для уборки помещения».	
		8. Обобщающий урок: «Ручная стирка».	
		9. Стиральная машина.	
		10. Правила техники безопасности при использовании стиральной машины.	
		11. Различение составных частей стиральной машины.	
		12. машина: отделение для загрузки белья.	
		13. Стиральная машина: контейнер для засыпания порошка.	
		14. Стиральная машина: панель с кнопками запуска.	
		15. Стиральная машина: регулирование температуры.	
		16. Стиральная машина: регулирование продолжительности стирки.	
		17. Сортировка белья перед стиркой.	
		18. Цветное белье.	
		19. Белое белье.	
		20. Закладывание и вынимание белья из машины.	
		21. Установка программы и температурного режима.	
		22. Уход за стиральной машиной.	
		23. Мытье и сушка стиральной машины.	
		24. Обобщающий урок: «Стиральная	

	машина».	
	25. Машинная стирка.	
	26. Алгоритм действий при машинной стирке.	
	27. Обобщающий урок: «Машинная стирка».	
	28. Обобщающий урок: «Ручная и машинная стирка».	
	29. Приспособления для сушки белья.	
	30. Способы сушки белья.	
	31. Сушка белья на вешалке-плечиках.	
	32. Алгоритм сушки белья на вешалке-плечиках.	
	33. Приспособления для сушки белья: бельевая веревка.	
	34. Алгоритм сушки белья на бельевой веревке.	
	35. Практическое занятие: «Сушка белья на бельевой веревке».	
	36. Обобщающий урок: «Сушка белья».	
	37. Предметы для глажения вещей.	
	38. Утюг. Различение составных частей утюга.	
	39. Правила безопасности при работе с утюгом.	
	40. Алгоритм действий при глажении белья.	
	41. Практическое занятие: «Глажение кухонного полотенца».	
	42. Хранение гладильной доски, утюга.	
	43. Складывание белья и одежды в шкаф.	
	44. Вывешивание одежды на плечики.	
	45. Практическое занятие: «Раскладывание вещей в шкафу».	
	46. Обобщающий урок: «Глажение белья».	
	47. Обобщающий урок: «Уход за одеждой».	
	48. Принадлежности для ухода за обувью.	
	49. Ежедневный уход за обувью.	
	50. Алгоритм мытья обуви.	
	51. Практическое занятие: «Мытье	

		обуви».	
		52. Способы сушки мокрой обуви.	
		53. Алгоритм сушки мокрой обуви бумагой.	
		54. Практическое занятие: «Сушка обуви бумагой».	
		55. Электросушилка.	
		56. Основные части электросушилки.	
		57. Правила безопасности при использовании электросушилки.	
		58. Алгоритм использования электросушилки.	
		59. Практическое занятие: «Использование электросушилки».	
		60. Обобщающий урок: «Электросушилка».	
		61. Обобщающий урок: «Виды сушки обуви».	
		62. Обобщающий урок: «Уход за обувью».	
		63. Сезонное хранение одежды.	
		64. Сезонное хранение обуви.	
		65. Алгоритм подготовки обуви к сезонному хранению.	
		66. Практическое занятие: «Подготовка обуви к сезонному хранению».	
		67. Обобщающий урок: «Сезонное хранение обуви».	
		68. Обобщающий урок: «Сезонное хранение одежды и обуви».	
3.	Покупки.	1. Магазин.	<p>Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом. Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.</p>
		2. Виды магазинов.	
		3. Продуктовый магазин.	
		4. Отделы продуктового магазина.	
		5. Магазин самообслуживания.	
		6. Обобщающий урок: «Магазины».	
		7. Покупки.	
		8. Планирование покупки.	
		9. Список продуктов питания.	
		10. Алгоритм составления списка покупок.	
		11. Выбор места совершения покупок.	
		12. Ориентация в расположении отделов в магазине.	

		13. Сроки годности продуктов.	
		14. Взвешивание товаров.	
		15. Оплата покупки.	
		16. Раскладывание продуктов в места хранения.	
		17. Раскладывание продуктов в холодильник.	
		18. Обобщающий урок: «Покупки».	
		19. Обобщающий урок: «Магазин».	
4.	Обращение с кухонным инвентарем.	1. Что изучает домоводство. Вводная беседа.	<p>Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом.</p> <p>Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.</p>
		2. Моя квартира.	
		3. Один дома. Правила безопасности.	
		4. Расположение комнат.	
		5. Назначение комнат.	
		6. Кухня.	
		7. Назначение кухни.	
		8. Правила безопасности на кухне.	
		9. Правила уборки на кухне.	
		10. Моющие средства для уборки на кухне. Чистящий порошок.	
		11. Моющие средства для уборки на кухне. Пищевая сода.	
		12. Правила техники безопасности пользования моющими средствами.	
		13. Техника безопасности при работе с кухонными электроприборами.	
5.	Приготовление пищи.	1. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд.	<p>Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом.</p> <p>Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.</p>
		2. Техника безопасности при приготовлении пищи.	
		3. Режим питания.	
		4. Виды питания.	
		5. Первые блюда.	
		6. Виды первых блюд.	
		7. Первые блюда. Салат.	
		8. Алгоритм приготовления овощного салата.	
		9. Выбор продуктов для овощного салата	
		10. Способы нарезки овощей и зелени.	
		11. Практическое занятие: «Салат из свежих овощей».	
		12. Вторые блюда.	

	13. Виды вторых блюд.	
	14. Вторые блюда. Макароны.	
	15. Виды макаронных изделий.	
	16. Алгоритм отваривания макаронных изделий.	
	17. Техника безопасного использования электрической плиты.	
	18. Включение электрической плиты.	
	19. Техника безопасности с горячей посудой.	
	20. Техника безопасности с горячей жидкостью.	
	21. Выключение электрической плиты.	
	22. Практическое занятие: «Варка макаронных изделий».	
	23. Вторые блюда. Отварные сардельки.	
	24. Алгоритм отваривания сарделек.	
	25. Практическое занятие: «Отваривание сарделек».	
	26. Обобщающий урок: «Приготовление блюда: макароны и сардельки».	
	27. Третьи блюда.	
	28. Виды третьих блюд.	
	29. Виды напитков.	
	30. Горячие напитки.	
	31. Чай.	
	32. Виды чая.	
	33. Алгоритм заваривания рассыпного чая.	
	34. Практическое занятие: «Заваривание рассыпного чая».	
	35. Обобщающий урок: «Заваривание чая».	
	36. Обобщающий урок: «Горячие напитки».	
	37. Холодные напитки.	
	38. Молочный коктейль.	
	39. Выбор кухонного инвентаря при приготовлении коктейля.	
	40. Алгоритм приготовления молочного коктейля с бананом.	
	41. Практическое занятие «Приготовление молочного	

		коктейля».	
		42. Обобщающий урок: «Холодные напитки».	
		43. Обобщающий урок: «Питание».	

7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности.

Учебники	Методические и учебные пособия	Дидактический материал	Электронные пособия	Другое
	<p>Забрамная С. Д., Исаева Т. 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 1983г.</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 блюд, стирки белья, глажения белья.</p> <p>Видеоматериалы, презентации, мультипликационные 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>	