

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)

9 класс

Домоводство

9 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">- правила ежедневной уборки класса;- ТБ при работе с уборочным инвентарем;- правила хранения инвентаря;- правила пользования инвентарем;- инвентарь для уборки пола;- ТБ при работе с моющими и чистящими средствами;- санитарно-гигиенические требования и правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами;- основные части пылесоса;

	<ul style="list-style-type: none"> - приспособления и средства для ручной и машинной стирки; - правила ухода за вещами; - приспособления для сушки белья; - способы сушки белья; - предметы для глажения белья; - правила ухода за обувью; - виды магазинов; - отделы магазинов; - основные части микроволновой печи; - обработку продуктов для приготовления пищи; - алгоритм приготовления салатов; - правила гигиены при приготовлении пищи; - правила пользования электроприборами; - режим питания; - виды питания; - первые и вторые блюда; - горячие напитки.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - производить сухую и влажную уборку помещений; - выполнять мытье стекол и зеркал; - выполнять мытье и вытирание рамы и стекла; - различать знаки на ярлыке одежды; - сортировать белье перед стиркой; - пользоваться стиральной машиной; - пользоваться утюгом; - соблюдать последовательность действий при ручной стирке; - складывать белье и одежду в шкаф; - 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; - определять сроки годности продуктов; - складывать покупки в пакет; - готовить макаронные изделия; - отваривать кашу быстрого приготовления; - разогревать кашу в микроволновой печи; - выбирать продукты для салата «Оливье»; - нарезать продукты для салата; - готовить яичницу; - 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. Кухонная посуда, приборы и приспособления. Правила мытья кухонных приборов. Электробытовые приборы на кухне.	12
2	Покупки.	Виды магазинов. Отделы магазина. Выбор продуктов. Срок годности продуктов. Взвешивание товаров. Оплата покупки. Места хранения покупок.	17
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. Способы сушки белья. Глажение утюгом. Уход за обувью. Способы сушки мокрой обуви. Подготовка одежды и обуви к сезонному хранению.	59
4	Приготовление пищи.	Режим питания. Виды питания Выбор продуктов и инвентаря, необходимых для приготовления блюда. Обработка овощей. Резание овощей и продуктов ножом. Яйца. Блюда из яиц. Сервировка стола. Культура поведения за столом. Виды чая. Способы заваривания чая. Холодные напитки. Молочный коктейль из ягод. Горячие напитки. Кисель. Виды киселя.	54
5	Уборка помещения и территории.	Ежедневная 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, окон.	28
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. Хранения инвентаря для уборки. 4. Уборка в классе. 5. Алгоритм вытирания поверхности мебели. 6. Алгоритм мытья стекол. <i>(водой)</i> 7. Практическое занятие: «Мытье стекол». <i>(водой)</i> 8. Моющие средства для мытья стекол и зеркал. 9. Правила техники безопасности при работе с моющими средствами. 10. Алгоритм мытья стекол и зеркал. <i>(моющее средство)</i> 11. Практическое занятие «Мытье стекол и зеркал». <i>(моющим средством)</i> 12. Обобщающий урок: «Мытье стекол и зеркал». 13. Алгоритм мытья окон. 14. Мытье и вытирание рамы. 15. Мытье и вытирание стекла. 16. Правила техники безопасности при мытье окон. 17. Практическое занятие: «Мытье окон». 18. Обобщающий урок: «Уборка помещений». 19. Уборка пола. 20. Инвентарь для уборки пола. 21. Правила хранения инвентаря для уборки пола. 	<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>

		22. Практическое занятие: «Подметание пола».	
		23. Электроприборы. Пылесос.	
		24. Основные части пылесоса.	
		25. Правила техники безопасности при работе с пылесосом.	
		26. Подготовка пылесоса к работе.	
		27. Практическое занятие: «Уборка с помощью пылесоса».	
		28. Обобщающий урок: «Уборка пола».	
2.	Уход за вещами.	1. Виды 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. Правила ухода за одеждой.	
		3. Ежедневный уход за одеждой.	
		4. Ярлыки (этикетки) на одежде.	
		5. Знаки на ярлыке одежды.	
		6. Виды знаков на ярлыке одежды: процесс стирки.	
		7. Виды знаков на ярлыке одежды: виды сушки белья.	
		8. Виды знаков на ярлыке одежды: процесс глажения.	
		9. Практическое занятие: «Определение вида стирки вещей по ярлыку на одежде».	
		10. Ручная стирка.	
		11. Приспособления и средства для ручной стирки.	
		12. Алгоритм ручной стирки вещей.	
		13. Обобщающий урок: «Ручная стирка».	
		14. Стиральная машина. Правила техники безопасности при использовании стиральной машины.	
		15. Виды моющих средств для машинной стирки белья.	
		16. Правила техники безопасности при использовании моющих средств.	
		17. Сортировка белья для машинной стирки: по типу ткани.	
		18. Сортировка белья для машинной стирки: по цветам.	
		19. Установка программы и	

	температурного режима.	
	20. Уход за стиральной машиной.	
	21. Машинная стирка.	
	22. Алгоритм действий при машинной стирке.	
	23. Выбор способа стирки вещей по ярлыку на одежде.	
	24. Обобщающий урок: «Ручная и машинная стирка».	
	25. Приспособления для сушки белья.	
	26. Способы сушки белья.	
	27. Сушка белья на вешалке-плечиках.	
	28. Приспособления для сушки белья: бельевая веревка.	
	29. Сушка белья на настенной сушилке.	
	30. Сушка белья на напольной сушилке.	
	31. Сушка белья на плоскости.	
	32. Выбор сушки белья по ярлыку на одежде.	
	33. Предметы для глажения вещей.	
	34. Утюг. Различение составных частей утюга.	
	35. Правила безопасности при работе с утюгом.	
	36. Алгоритм действий при глажении белья.	
	37. Практическое занятие: «Глажение кухонного полотенца».	
	38. Хранение гладильной доски, утюга.	
	39. Складывание белья и одежды в шкаф.	
	40. Вывешивание одежды на плечики.	
	41. Практическое занятие: «Раскладывание вещей в шкафу».	
	42. Обобщающий урок: «Уход за одеждой».	
	43. Принадлежности и средства для ухода за обувью.	
	44. Ежедневный уход за обувью.	
	45. Сухая чистка обуви.	
	46. Мытье обуви.	
	47. Практическое занятие: «Чистка и мытье обуви».	
	48. Способы сушки мокрой обуви.	

		49. Практическое занятие: «Сушка обуви бумагой».	
		50. Электросушилка.	
		51. Правила безопасности при использовании электросушилки.	
		52. Практическое занятие: «Использование электросушилки».	
		53. Предметы для ухода за обувью: обувной крем и щетка.	
		54. Практическое занятие: «Нанесение обувного крема на обувь».	
		55. Обобщающий урок: «Уход за обувью».	
		56. Сезонное хранение одежды.	
		57. Сезонное хранение обуви.	
		58. Практическое занятие: «Подготовка обуви к сезонному хранению».	
		59. Обобщающий урок: «Сезонное хранение одежды и обуви».	
3.	Покупки.	1. Магазин. Виды магазинов.	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.
		2. Магазин самообслуживания.	
		3. Отделы магазина самообслуживания.	
		4. Планирование покупки.	
		5. Список покупок.	
		6. Практическое задание: «Составление списка покупок».	
		7. Ориентация в расположении отделов в магазине.	
		8. Сроки годности продуктов.	
		9. Взвешивание товаров.	
		10. Оплата покупки.	
		11. Виды оплаты покупок.	
		12. Алгоритм оплаты покупок наличными деньгами.	
		13. Алгоритм оплаты покупок банковской картой.	
		14. Складывание покупок в пакет.	
		15. Раскладывание продуктов в места хранения.	
		16. Способы и сроки хранения разных продуктов питания.	
		17. Обобщающий урок: «Магазин».	
4.	Обращение с кухонным инвентарем.	1. Гигиенические требования к жилому помещению: кухня.	Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями
		2. Инвентарь и приспособления для	

		уборки на кухне.	<p>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>
		3. Кухонная посуда, приборы и приспособления.	
		4. Моющие средства для уборки на кухне.	
		5. Правила техники безопасности при использовании моющих средств.	
		6. Правила безопасности на кухне.	
		7. Кухонные электроприборы: микроволновая печь.	
		8. Техника безопасности при работе с кухонными электроприборами.	
		9. Основные части микроволновой печи.	
		10. Посуда для микроволновой печи.	
		11. Практическое занятие: «Действия при пользовании микроволновой печью».	
		12. Обобщающий урок: «Электроприборы: микроволновая печь».	
5.	Приготовление пищи.	1. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд.	
		2. Техника безопасности при приготовлении пищи.	
		3. Режим питания.	
		4. Виды питания.	
		5. Первые блюда.	
		6. Виды первых блюд.	
		7. Первые блюда. Салат.	
		8. Рецепт салата «Оливье».	
		9. Выбор продуктов для салата «Оливье».	
		10. Отваривание овощей для салата «Оливье».	
		11. Выбор кухонного инвентаря для приготовления салата «Оливье».	
		12. Очистка овощей для салата: «Оливье».	
		13. Открывание банок: зеленый горошек.	
		14. Нарезка ингредиентов для салата: «Оливье».	
		15. Обобщающий урок: «Приготовление салата: «Оливье».	
		16. Вторые блюда.	
		17. Виды вторых блюд.	

	18. Вторые блюда: каши.	
	19. Виды круп.	
	20. Алгоритм отваривания каши быстрого приготовления в пакетиках.	
	21. Техника безопасного использования электрической плиты.	
	22. Включение и выключение электрической плиты.	
	23. Техника безопасности с горячей посудой и жидкостью.	
	24. Практическое занятие: «Варка каши быстрого приготовления».	
	25. Алгоритм разогрева каши в микроволновой печи.	
	26. Техника безопасности при работе с кухонными электроприборами.	
	27. Практическое занятие: «Разогрев каши в микроволновой печи».	
	28. Обобщающий урок: «Вторые блюда. Каша».	
	29. Яйца. Блюда из яиц.	
	30. Рецепт приготовления яичницы.	
	31. Подготовка ингредиентов для яичницы.	
	32. Выбор кухонного инвентаря для приготовления яичницы.	
	33. Разбивание яиц.	
	34. Техника безопасности при приготовлении пищи на плите.	
	35. Практическое занятие: «Приготовление яичницы».	
	36. Обобщающий урок: «Яичница».	
	37. Чай. Виды чая.	
	38. Алгоритм заваривания рассыпного чая.	
	39. Практическое занятие: «Заваривание рассыпного чая».	
	40. Обобщающий урок: «Заваривание чая».	
	41. Холодные напитки.	
	42. Молочный коктейль.	
	43. Выбор кухонного инвентаря при приготовлении коктейля.	
	44. Алгоритм приготовления молочного	

		коктейля с ягодами.	
		45. Практическое занятие «Приготовление молочного коктейля».	
		46. Обобщающий урок: «Молочный коктейль».	
		47. Сервировка стола.	
		48. Правила сервировки стола.	
		49. Культура поведения за столом.	
		50. Горячий напиток. Кисель.	
		51. Виды киселя.	
		52. Алгоритм приготовления киселя.	
		53. Практическое занятие: «Приготовление киселя».	
		54. 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>	