

Пояснительная записка

Рабочая программа по домоводству составлена для обучающихся 9 класса, по СИПР для детей с ОВЗ, имеющих ГУО (вариант 9.2) на основе :

- Федерального закона РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 19 декабря 2014г. №1598 „Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья”
- Приказ Минобрнауки России от 19 декабря 2014 г. „1599 „Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).
- программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 5-9 классы, под редакцией И.М.Бгажноковой, Москва 2010 год ;
- Федерального перечня учебников, рекомендованных Министерством образования и науки РФ на 2020-2021 учебный год;
- учебного плана ОКОУ «Дмитриевская школа-интернат» на 2020-2021 учебный год;

Адаптированная рабочая программа по предмету «Домоводство» для учащихся с тяжёлой умственной отсталостью разработана на основе адаптированной программы: Программа обучения учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью / Л.Б. Баряева, Д.И. Бойков, В.И. Липакова и др.; Под.ред. Л.Б. Баряева, Н.Н. Яковлевой. – СПб.; ЦПК проф. Л.Б. Баряева, 2011.

Рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документов:

- Федерального Закона «Об образовании в РФ» № 273 от 29.12.2012 года;
- Базовый учебный план под редакцией В.В.Воронковой(2 вариант);
- Учебный план общеобразовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья.
- «Санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения и воспитания организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» специальных школах-интернатах для детей с ограниченными возможностями здоровья» (СанПиН 2.4.2. 3286-15).
- положения о составлении рабочей программы учебного курса плана ОКОУ «Дмитриевская школа-интернат» на 2021-2022 учебный год.

В соответствии с учебным календарным графиком ОКОУ «Дмитриевская школа-интернат» период обучения – 35 недель.

В течение учебного года возможна корректировка распределения часов: в случае выпадения даты урока на праздничный день, переноса Правительства РФ дней отдыха, введение карантина (Приказ на основании распорядительного акта учредителя). Прохождение программы

обеспечивается за счет уплотнения программного материала, увеличения доли самостоятельного изучения, дистанционного обучения через сайты, электронную почту учителя и обучающихся, либо на дополнительных занятиях и индивидуальных консультациях.

Цели и задачи учебного курса

Цель

Развитие личности, формирование общей культуры, соответствующей общепринятым нравственным и социокультурным ценностям, формирование необходимых для самореализации и жизни в обществе практических представлений, умений и навыков, позволяющих достичь обучающемуся максимально возможной самостоятельности в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи

формировать знания и умения, способствующие социальной адаптации обучающихся;

развивать умения, необходимые для осуществления своей жизнедеятельности в режиме самостоятельности; формировать бытовые навыки;

повышать у обучающихся уровень познавательной активности и расширять объем имеющихся знаний и представлений об окружающем мире;

воспитывать у обучающихся позитивные качества характера: общительность, трудолюбие, аккуратность, дисциплинированность, отзывчивость, настойчивость, ответственность.

учиться обращаться с хозяйственным инвентарем;

освоить действия по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами, которые в последующем сможет применять как в быту, так и в последующей трудовой деятельности.

Место предмета в учебном плане

В соответствии с учебным планом ОКОУ «Дмитриевская школа-интернат» рабочая программа по домоводству в 9 классе реализуется в объеме 2 часов в неделю, 68 часов в год.

Содержание учебного предмета

Покупки

Основные задачи раздела: формировать понятие о местах и способах осуществления покупок.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, оплата товара, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.

Обращение с кухонным инвентарем

Основные задачи раздела: формирование умений обращения 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). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.

Уход за жилищем

Основные задачи раздела: формирование представлений о видах жилых помещений и правилах поведения в различных частях жилого помещения. Умение различать ежедневную и периодическую и генеральную уборки помещения. Соблюдение последовательности при различных видах уборки (вытирание пыли, правила ухода за мебелью, уборка с обеденного стола и пр.)

Приготовление пищи

Основные задачи раздела: знакомство с многообразием продуктов питания; узнавание продуктов питания по картинкам и наглядным пособиям, способов их приготовления и знакомство с соблюдением правил их хранения; освоение простейших действий по приготовлению пищи.

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. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).

Уход за вещами

Основные задачи раздела: формирование умения различать виды одежды (для помещения и верхней одежды для улицы), формирование умений по уходу за верхней и домашней одеждой. Знакомство со щеткой для одежды и умение владеть ею при чистке верхней одежды

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание и застирывание белья. Полоскание белья. Отжим белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.

Складывание белья и одежды. Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви (протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой). Просушивание обуви.

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.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Установка гладильной доски. Выставление температурного режима. Подключение утюга к сети. Раскладывание белья на гладильной доске. Движения руки с утюгом, складывание белья. Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды.

Обувь

Основные задачи раздела: формирование понимания – для чего нужна обувь. Различение видов обуви (женская, мужская; классическая, спортивная; по сезонам). Различение уличной и домашней обуви. Уход за обувью. Мытье грязной обуви, вытирание ее тряпкой. Правила сушки обуви. Различение щетки для обуви. Различение крема для обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой, просушивание обуви.

Уборка территории

Основные задачи раздела: формирование умений по уборке бытового мусора, подметанию территории, сгребанию травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем. Правила хранения уборочного инвентаря. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при уборке территории.

Для того чтобы обучающиеся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития успешно освоили программу по предмету Домоводство педагогу необходимо: широко использовать наглядный материал, многократное повторение изучаемых понятий, предметов и явлений, практических действий. Максимально опираться на чувственный опыт ребенка, учитывать индивидуальные особенности каждого ученика, создавать условия для включения каждого ребенка в коллективную деятельность. Приоритетным направлением в обучении является игровая практико-ориентированная деятельность. Деятельность педагога должна носить практическую направленность, позволяющую подготовить детей к доступным для них видам труда, социальной адаптации. Необходимо использовать технические средства обучения, компьютер и дидактические материалы, соблюдать охранительный режим. Необходим замедленный темп обучения.

При изучении разделов Домоводства рекомендуется использовать: дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в

соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья и др.;

оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), тазики, уборочный инвентарь (тяпки, грабли), лейки и др.

Требования к уровню подготовки обучающихся

Учащиеся должны знать:

Знания и умения, которыми должен овладеть обучающийся

Умение принимать посильное участие в повседневных делах дома и в школе.

Умение выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой, уходом за вещами, участием в покупке продуктов и приготовлением пищи и др.

Умение выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени и оценивать полученный результат, радоваться достижениям.

Умение взаимодействовать с окружающими людьми в соответствии с общепринятыми нормами поведения, в доступной форме оказывать поддержку и взаимопомощь, сопереживать, сочувствовать и эмоционально реагировать на различные ситуации дома и в школе.

Учащиеся должны уметь:

Самостоятельно пользоваться носовым платком, салфетками, расческой.

Уметь ополоснуть полость рта после еды и чистить зубы зубной пастой.

Уметь соблюдать этапы утреннего и вечернего туалета.

Уметь различать обувь для правой и левой ног.

Уметь содержать одежду и обувь в порядке, чистоте.

Уметь хранить одежду и обувь в одном месте.

Уметь различать изнаночную и лицевую стороны одежды.

Уметь застегивать и расстегивать пуговицы разной величины (на пальто, куртке, рубашке, штанах, кофте).

Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов
	Покупки	
	Обращение с кухонным инвентарем	7
	Уход за жилищем	11
	Приготовление пищи	17
	Уход за вещами	23
	Обувь	3
	Уборка территории	3
	Всего	69

Календарно-тематическое планирование

№ п\п	Наименование раздела и тем	Кол-во часов	Дата проведения		Оборудование
			план	факт	
1	Вводное занятие. Беседа о доме.	1			Иллюстрации, схемы
2	Формирование представлений о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты. Планирование покупок.	1			Таблицы, иллюстрации
3	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1			Иллюстрации, схемы
4	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1			Таблицы, схемы
5	Получение чека и сдачи.	1			Таблицы, схемы
6	Раскладывание продуктов в места хранения	1			Иллюстрации, схемы
7	Экскурсия в магазин "Магнит"	1			
8	Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож)	1			Таблицы, иллюстрации
9	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож)	1			Иллюстрации, схемы
10	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, открывалка и др.)	1			Таблицы, иллюстрации
11	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды	1			Иллюстрации, схемы
12	Чистка, ополаскивание и сушка посуды	1			Таблицы, иллюстрации
13	Обращение с бытовыми приборами.	1			Иллюстрации, схемы
14	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник, кухонная плита, холодильник и др.)	1			Таблицы, схемы
15	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором	1			Таблицы, схемы
16	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов.	1			Иллюстрации, схемы
17	Накрывание на стол. Выбор посуды и	1			Иллюстрации, схемы

	столовых приборов.				
18	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола. Практическая работа.	1			Таблицы, иллюстрации
19	Виды жилых помещений	1			Иллюстрации, схемы
20	Правила поведения в квартире (кухня, санузел, комната).	1			Таблицы, иллюстрации
21	Ежедневная, периодическая и генеральная уборка.	1			Иллюстрации, схемы
22	Уборка пола: последовательность действий.	1			Таблицы, иллюстрации
23	Сметание мусора. Заметание мусора в совок и высыпание мусора в урну	1			Иллюстрации, схемы
24	Наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства.	1			Таблицы, схемы
25	Мытье пола.	1			Таблицы, схемы
26	Мебель. Виды мебели.	1			Иллюстрации, схемы
27	Деревянная мебель (неполированная). Правила ухода за деревянной мебелью (неполированная).	1			Иллюстрации, схемы
28	Полированная мебель. Правила ухода за полированной мебелью.	1			Таблицы, иллюстрации
29	Мягкая мебель. Правила ухода за мягкой мебелью.	1			Иллюстрации, схемы
30	Последовательность действий при мытье поверхности мебели.	1			Таблицы, иллюстрации
31	Вытирание предметов интерьера.	1			Иллюстрации, схемы
32	Раскладывание предметов на свои места.	1			Таблицы, иллюстрации
33	Последовательность действий при мытье окна.	1			Иллюстрации, схемы
34	Моющее средство для стекол	1			Таблицы, схемы
35	Мытье рамы и стекол.	1			Таблицы, схемы
36	Многообразие продуктов питания.	1			Иллюстрации, схемы
37	Крупы. Узнавание видов круп по картинкам.	1			Иллюстрации, схемы
38	Бобовые. Узнавание бобовых по картинкам.	1			Таблицы, иллюстрации
39	Знакомство со способами приготовления круп и бобовых.	1			Иллюстрации, схемы
40	Мука и мучные изделия.	1			Таблицы, иллюстрации
41	Узнавание мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, сухари и т.д.). Узнавание мучных изделий требующих приготовления (макаронные, изделия, тесто).	1			Иллюстрации, схемы

42	Знакомство со способами приготовления мучных изделий. Знание и соблюдение правил хранения мучных изделий.	1			Таблицы, иллюстрации
43	Овощи. Различение овощей по картинкам. Знакомство со способами приготовления овощей.	1			Таблицы, схемы
44	Фрукты. Различение фруктов по картинкам. Знакомство со способами обработки фруктов.	1			Иллюстрации, схемы
45	Молоко и молочные продукты. Узнавание(различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, масло, мороженное).	1			Таблицы, иллюстрации
46	Узнавание упаковок с молочными продуктами. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.	1			Иллюстрации, схемы
47	Мясо и мясные продукты. Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению по картинкам.	1			Таблицы, иллюстрации
48	Узнавание и различение мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) (мясо, сосиска, котлета, фарш) по картинкам.	1			Иллюстрации, схемы
49	Знакомство со способами приготовления мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.	1			Таблицы, схемы
50	Рыба и рыбные продукты. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению по картинкам.	1			Таблицы, схемы
51	Узнавание и различение рыбных продуктов, требующих обработки (приготовления) (филе рыбы, рыбная котлета) по картинкам.	1			Иллюстрации, схемы
52	Знакомство со способами приготовления рыбных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.	1			Иллюстрации, схемы
53	Подготовка к приготовлению блюда. Знание правил гигиены при приготовлении пицци.	1			Продукты Иллюстрации, схемы
54	Выбор продуктов. Приготовление завтрака из яиц. Выбор кухонного инвентаря. Нарезание продуктов. Сборка бутерброда.	1			Иллюстрации, схемы Продукты
55	Различение одежды. Правила ухода за одеждой для помещения и верхней одеждой для улицы.	1			Иллюстрации, схемы
56	Чистка одежды. Выбор моющего средства.	1			Таблицы, иллюстрации
57	Замачивание, стирка и сушка белья. Стиральная машина. Сортировка белья перед стиркой.	1			Иллюстрации, схемы
58	Утюг. Соблюдение последовательности при глажении белья.	1			Таблицы, схемы

59	Для чего нужна обувь. Виды обуви. Уход за обувью.	1			Иллюстрации, схемы
60	Мытье грязной обуви. Сушка. Различение щетки, крема для обуви.	1			Иллюстрации, схемы
61	Уборка бытового мусора. Подметание территории.	1			Уборочный инвентарь
62	Знание (соблюдение) правил техники безопасности при уборке территории.	1			Уборочный инвентарь
63	Сгребание травы и листьев. Уход и хранения уборочного инвентаря.	1			Уборочный инвентарь

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение

(учебники, справочный материал для учителя и обучающихся, ТСО, электронные ресурсы)

Натуральные объекты, муляжи, предметные и сюжетные картинки, аудио и видеоматериалы, презентации