

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БИЛИКТУЙСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

РАССМОТРЕНА:
на заседании Методического
совета. Протокол от
«31» 08 2020 г. № 1

СОГЛАСОВАНО:
Заместитель директора
по УВР Глу Гладышева
А.А.
«31» 08 2020г.



ТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «Биликтуйская
ООШ» Чубарина Т.Г.
Приказ от «31» 08 2020 г. № 80

Рабочая программа учебного предмета
"Домоводство"
для обучающихся 5 класса с умеренной умственной
отсталостью (нарушением интеллекта)

Составитель :Сидерко Антонида Александровна
учитель по профессионально- трудовому обучению

2020 год

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету "Домоводство" 5 класс для обучающихся с умеренной умственной отсталостью (нарушением интеллекта) разработана на основе:

- требований к результатам адаптированной образовательной программы образования обучающихся с умеренной умственной отсталостью (нарушением интеллекта) МБОУ "Биликтуйская ООШ"

-положением о рабочей программе МБОУ "Биликтуйская ООШ" утвержденного приказом от 08.05.2019 г. № 66

Цели программы:

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

Задачи программы:

1. развитие интереса к трудовой деятельности;
2. формирование умений обращаться с инвентарем электроприборами;
3. 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 жизненным и бытовым ситуациям.

Описание места учебного предмета в учебном плане:

Рабочая программа по предмету «Домоводство» в соответствии с АООП 2 вариант и Учебным планом МБОУ "Биликтуйская ООШ" рассчитана на 34 учебных недели (102 часа по 3 часа в неделю)

Личностные результаты освоения учебного предмета:

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 результаты освоения учебного предмета:

В результате обучения ученик должен посылно 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;
- деятельность по подражанию;
- деятельность по образцу;
- деятельность по последовательной инструкции;
- самостоятельная деятельность воспитанника;
- умение ребенка исправить допущенные ошибки.

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

Предполагаемые (ожидаемые) результаты освоения программы: предполагается то, что учащиеся будут **знать и уметь**:

- 1) Знать места, где можно совершить различные покупки, виды магазинов, совершать мелкие покупки совместно с родителями;
- 2) Различать виды одежды, головных уборов и обуви по назначению;
- 3) Выполнять элементарные способы ухода за одеждой и обувью;
- 4) Уметь использовать в домашнем хозяйстве некоторые виды бытовой техники, соблюдая правила безопасности;
- 5) Соблюдать санитарно-гигиенические требования к чистоте на кухне;
- 6) Знать назначение посуды и предметов кухонного инвентаря;
- 7) Знать и уметь готовить простые блюда под контролем взрослых;
- 8) Знать и уметь использовать средства для мытья посуды, последовательность мытья посуды;
- 9) Знать и осуществлять элементарные действия по уборке помещений и территории.
- 10) Знать и соблюдать правила пользования лифтом, почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком, мусоропроводом.

Содержание учебного предмета

Содержание учебного предмета

Раздел "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.

Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".

Посуда и кухонный инвентарь. Посуда для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности. Назначение кухонных принадлежностей. Уход за посудой. Чистая и грязная посуда. Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. Сушка посуды. Определение места посуды на кухне. Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов. Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. Уход за бытовыми приборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и посуды при сервировке стола.

Раздел "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

Раздел "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.

Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".

Посуда и кухонный инвентарь. Посуда для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности. Назначение кухонных принадлежностей. Уход за посудой. Чистая и грязная посуда. Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. Сушка посуды. Определение места посуды на кухне. Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов. Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. Уход за бытовыми приборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и посуды при сервировке стола.

Раздел "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.

Календарно-тематическое планирование 5 класс (Приложение 1)

по предмету «Домоводство»

| № п\п | Тема урока | Кол-во часов |
|--------------|--|---------------------|
| 1 | Складывание одежды | 1 |
| 2 | Вывешивание одежды на плечики. | 1 |
| 3 | Чистка обуви. | 1 |
| 1 | Просушивание обуви.. | 1 |
| 1 | Ручная стирка: наполнение емкости водой. | 1 |
| 6 | Выбор моющего средства. | 1 |
| 7 | Замачивание белья. | 1 |
| 8 | Застирование белья. | 1 |
| 9 | Полоскание белья. | 1 |
| 10 | Выжимание белья. | 1 |
| 11 | Техника безопасности при работе с утюгом. | 1 |
| 14 | Заправление нитки в иголку. | 1 |
| 15 | Штопка изделия. | 1 |
| 16 | Пришивание пуговиц. | 1 |
| 17 | Уборка помещения. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. | 1 |
| 18 | Вытирание поверхности мебели. | 1 |
| 19 | Соблюдение последовательности действий при мытье поверхности мебели. | 1 |
| 20 | Сметывание мусора на полу в определенное место. | 1 |
| 21 | Заметывание мусора на савок. | 1 |
| 22 | Выполнение последовательности действий при подметании пола | 1 |
| 23 | Выполнение последовательности действий при работе с пылесосом. | 1 |
| 24 | Уборка бытового мусора | 1 |
| 25 | Приготовление пищи. Различение кухонного инвентаря по его назначению (посуда, кухонные принадлежности, бытовая техника) | 1 |
| 26 | Различение чистой и грязной посуды | 1 1 1 |
| 27 | Очищение остатков еды с посуды | 1 |

| | | |
|--------|---|---|
| | | 1 |
| | | 1 |
| 28-30 | Замачивание посуды | 3 |
| | Протирание посуды губкой | 3 |
| 34 -36 | Чистка посуды | 3 |
| 37 -39 | Ополаскивание посуды | 3 |
| 40 -42 | Сушка посуды | 3 |
| 43 -45 | Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды | 3 |
| 46 -48 | Техника безопасности при работе с острорежущими предметами | 3 |
| 49 -51 | Виды салатов | 3 |
| 52 -54 | Фруктовый салат | 3 |
| 55 -57 | Салат со свежими огурцами и помидорами | 3 |
| 58- 60 | Салат из тертой моркови | 3 |
| 61-63 | Прием пищи Культура приема пищи | 3 |
| 64-66 | Питье через соломинку | 3 |
| 67-69 | Питье из кружки, стакана. | 3 |
| 70-71 | Наливание жидкости в кружку. | 3 |
| 73-75 | Еда руками | 3 |
| 76-78 | Еда ложкой | 3 |
| 79-81 | Еда вилкой | 3 |
| 82-84 | Использование ножа и вилки во время приема пищи | 3 |
| 85-87 | Использование салфетки во время приема пищи | 3 |
| 88-90 | Накладывание пищи в тарелку | 3 |
| 91-92 | Гигиена тела Мытье и вытирание рук | 2 |
| 93 | Крем для рук | 3 |
| 94 | Ножницы для подстригания ногтей | 3 |
| 95 | Пилочка для ногтей | 3 |
| 96 | Мытье и вытирание лица | 3 |
| 97 | Очищение носового хода | 3 |
| 98 | Чистка зубов. Полоскание полости рта | 3 |
| 99 | Расчесывание волос | 3 |
| 100 | Мытье и вытирание волос | 3 |
| 101 | Мытье ушей | 3 |
| 102 | Закрепление изученного материала | 3 |

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Примерная адаптированная общеобразовательная программа образования учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) / Мино образования и науки Рос. Федерации. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2018.
2. Воронкова В.В. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) школе VIII вида: пособие для учителя / В. В. Воронкова, С.А. Казакова. – М.: Гуманитарный центр ВЛАДОС, 2012.