

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДОНЕЦКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 28»

РАССМОТРЕНО

на заседании МО учителей-
предметников
Протокол от «__»__ г. № __
Руководитель МО учителей-
предметников
_____ В.С. Коломоец

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по УР
_____ А.Ю. Хелемендык
«__» _____ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГКОУ «Донецкая СШИ № 28»
_____ С.В. Дермен
«__» _____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету ДОВОДСТВО
для 9-Б класса (вариант II)

Рабочую программу составила:

_____ И.А.Васюк

2024—2025 учебный год

Общие сведения

Рабочая программа для 9Б класса на 2024-2025 учебный год по учебному предмету «Домоводство» (вариант 2) представляет собой образовательную программу, учитывающую особенности психофизического развития обучающихся, их индивидуальные возможности, обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию, разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом об образовании в РФ от 29.12. 2012 года № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", №273 ФЗ (с изменениями и дополнениями от 02.07.2021г.).
2. Федеральным государственным образовательным стандартом, образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014года №1599
3. Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программой обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждённой приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 г. № 1026
4. Адаптированной основной общеобразовательной программой образования обучающихся с умеренной (тяжелой, глубокой) умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) тяжелыми множественными нарушениями развития (вариант 2) Государственного казенного общеобразовательного учреждения «Донецкая специальная школа – интернат № 28», утвержденной приказом от _____ г. №_____
5. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП.2.4.3648-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
6. Календарным годовым графиком работы образовательного учреждения на 2024-2025 учебный год.

Целью обучения по данному предмету является освоение обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), системы социально- значимых практических навыков и умений, обеспечивающих их адекватное поведение в реальной жизни, подготовка обучающихся к взрослой жизни через овладение ими навыками самообслуживания, общения, приспособление их к жизни в обществе, воспитание у них максимально возможного уровня самостоятельности.

В ходе уроков, включающих практические и игровые упражнения, решаются следующие **задачи**:

- сформировать основные бытовые умения и навыки, обеспечивающие постепенное вхождение в социальную жизненную среду;
- сформировать и ввести в предметно-бытовое и межличностное общение с учетом индивидуальных особенностей обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вербальные и невербальные средства коммуникации, отработать последовательность операций с различными предметами с учетом правил безопасного поведения.

Общая характеристика учебного предмета

Обучение обучающегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия обучающегося 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 обучающегося от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Уроки по домоводству направлены на практическую подготовку обучающихся к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня развития обучающихся. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия обучающегося 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 обучающегося от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Цель обучения – повышение самостоятельности обучающегося в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

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

Программа по домоводству включает следующие разделы:

- ✓ «Покупки»,
- ✓ «Уход за вещами»,
- ✓ «Обращение с кухонным инвентарем»,
- ✓ «Приготовление пищи»,
- ✓ «Уборка помещения».
- ✓ «Уборка территории»

Основной формой организации учебного процесса является:

- урок с элементами игры;
- урок, с элементами практического занятия.

Описание места учебного предмета в учебном плане

Предмет «Домоводство» входит в обязательную часть адаптированной основной образовательной программы для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), (вариант 2).

Программа предмета реализуется через учебные и практические

Рабочая программа составлена в соответствии с количеством часов, указанных в учебном плане. Уроки по данной рабочей программе проводятся:

| Класс | Количество часов в год | Количество часов в неделю |
|-------|------------------------|---------------------------|
| 9-Б | 170 | 5 |

Программа «Домоводство» реализуется через урочную деятельность в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

Количество часов может варьироваться учителем, исходя из структуры учебного года и контингента класса. Для обучающихся создаются такие условия, которые дают возможность каждому обучающемуся работать в данном темпе, проявляя возможную самостоятельность. Учитель подбирает материал по объему и по степени сложности, исходя из особенностей развития каждого обучающегося. Педагог оставляет за собой право изменять тематику календарного планирования в зависимости от сложности недостатков психофизического развития обучающихся, по необходимости увеличивать количество часов

Формы и методы.

Эффективными формами и методами организации обучения являются практические работы как коллективные, так и индивидуальные (под руководством учителя), экскурсии, сюжетно-ролевые игры, беседы. Широко используются наглядные средства обучения.

Беседа на занятиях является одним из основных методов обучения и применяется в сочетании с сюжетно-ролевыми играми, различными практическими работами. Она может сопровождаться наглядностью.

Сюжетно-ролевые игры – ведущий метод обучения. Целесообразно проводить на этапе закрепления материала и для формирования навыков общения. Учитель организует игру и руководит ею, но не указывает конкретных действий, а ставит детей перед необходимостью самостоятельно принимать решение.

В программе значительное место отводится экскурсиям, которые не являются самоцелью, а используются в сочетании с другими организационными формами обучения.

Неотъемлемой частью любого занятия является практическая работа. Она проводится и во время экскурсии.

На занятиях отводится время для изучения правил ТБ, формирования умений пользоваться колющими и режущими инструментами. Необходимо приучать детей к соблюдению санитарно-гигиенических требований во время выполнения различных практических работ.

Ведётся работа по обогащению словарного запаса, развитию диалогической речи. Домашнее задание, как правило, не задаётся. Однако, привлекаются родители для того, чтобы дети в домашних условиях могли применить полученные знания и умения. Знания и умения рассматриваются в индивидуальном порядке, с учетом поставленной перед учеником задачи.

Коррекционно – развивающая работа включает:

- формирование психофизического климата комфортного для всех обучающихся;
- организацию деятельности, направленной на развитие познавательных интересов обучающихся, их общее социально – личностное развитие;
- работу оптимального содержания предмета для развития обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);

развитие эмоционально – волевой и личностной сферы обучающихся и коррекция его поведения.

Результаты освоения учебного материала обучающимися 9 класса:

Обучающиеся должны знать:

- Названия магазинов и их отделов (продукты, бытовая химия, одежда, обувь т.д.)
- основные примеры ухода за жилищем,
- правила хранения одежды, белья, обуви и уход за ней,
- назначение кухонных принадлежностей, посуды, правила ухода за ними.
- санитарные требования и правила ТБ при работе с колющими инструментами, бытовыми электроприборами,
- название жилых помещений (кухня, спальня, гостиная и т.д.)
- название инструментов и их использование (ведро, таз, веник, савок и т.д.)

Обучающиеся должны уметь:

- содержать в порядке свое рабочее и спальное место в доме
- держать правильно столовые приборы,
- пользоваться салфетками,
- правильно показывать предложенные продукты и называть их,
- пользоваться ножом,
- ухаживать за кухонной посудой.
- правильно хранить кухонные принадлежности,
- с помощью взрослых ухаживать за одеждой,
- владеть навыками ручной стирки мелких вещей.

| Минимальный уровень | Достаточный уровень |
|--|---|
| Умение выполнять доступные бытовые виды работ, уборка, стирка, чистка одежды, обуви, сервировка стола. | Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола |
| Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома | Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома |
| Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др. | Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др. |
| Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов. | Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения |
| Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, соблюдая правила безопасности | Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности |

Результаты освоения учебного предмета

Освоение обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) учебного предмета «Домоводство» предполагает достижения ими двух видов результатов:

- личностных;
- предметных.

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит личностным результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования — введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

Планируемые личностные результаты учитывают типологические возрастные особенности обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и возможности их личностного развития в процессе целенаправленной образовательной деятельности по изучению учебного предмета «Математика». Однако ввиду индивидуальных особенностей и возможностей обучающихся с умственной отсталостью планируемые личностные результаты следует рассматривать как возможные личностные результаты освоения учебного предмета. Обучение детей предмету «Математика» должно быть направлено на достижение комплекса следующих результатов:

К личностным результатам освоения АООП относятся:

Планируемые результаты освоения учебного предмета

- Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения(обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.
- Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.
- Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
- Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
- Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
-

Примерное содержание предмета

Покупки

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок

в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

Обращение 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). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.

Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи

Приготовление блюда.

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. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание

полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

Уход за вещами

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

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.

Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, засыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной

доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Уборка помещения

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса.

Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Уборка территории

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

Содержание учебного материала

9-Б класс

| | |
|------------|--|
| I | Уборка территории |
| | Виды уборочного инвентаря (метла, пакет для мусора). Уход за уборочным инвентарем. Правила хранения. Закрепление правила безопасной работы при уборке территории. Уборка бытового мусора. <i>Практическая работа.</i> «Мой участок самый чистый». |
| | Сгребание травы и листьев. <i>Практическая работа.</i> «Любимчистоту». Подметание территории. Уход за деревьями, обкапывание. |
| II | Обращение с кухонным инвентарем |
| III | Покупка |
| | Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения. |
| VI | Приготовление пищи. |
| | Приготовление блюда. 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. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании |

| | |
|---|---|
| | <p>полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: Нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное). Выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду.</p> |
| V | <p>Уход за вещами.</p> |
| | <p><i>Ручная стирка.</i> Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.</p> <p><i>Машинная стирка.</i> 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. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.</p> <p><i>Глажение утюгом.</i> Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья.</p> |

Материально-техническое оснащение учебного предмета

«Домоводство» предусматривает:

дидактический материал: 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 и др.

Оборудование:

- кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.),
- таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.),
- стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска,
- бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница),
- ковровиновая, грифельная и магнитная доски,
- уборочный инвентарь (тляпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

Методы обучения:

-словесные (рассказ, объяснение, беседа, работа с дополнительной литературой)

-наглядные (наблюдения, демонстрация образцов, показ презентаций)

-практические (практические занятия, экскурсии)-игровые (ролевые, деловые игры)

Особенностью организации учебного процесса по данному курсу является использование большого количества практических работ, экскурсий. Особое внимание уделяется вопросам охраны труда, техники безопасности и личной гигиены, т.к. обучающиеся на практических занятиях используют колющие, режущие, нагревательные приборы. Методы организации занятий: групповые и индивидуальные.

Систематическая словарная работа на уроках домоводства расширяет активный словарный запас ребят, помогает им правильно употреблять новые слова в связной речи.

Тематическое планирование

| № | Содержание учебного материала | По плану | По факту |
|---|-------------------------------|----------|----------|
|---|-------------------------------|----------|----------|

| 9 класс | | | |
|----------------|-----------------------------------|------------|--|
| 1 | « Покупки » | 18 | |
| 2 | «Уход за вещами» | 40 | |
| 3 | «Обращение с кухонным инвентарем» | 20 | |
| 4 | «Приготовление пищи» | 47 | |
| 5 | «Уборка помещения» | 25 | |
| 6 | «Уборка территории» | 20 | |
| Всего: | | 170 | |

Домоводство
9-Б класс (Среда – 3 часа, пятница – 2 часа)

| № | № урока в теме | Содержание урока | Количество часов | | Дата проведения | | Примечание |
|-------------------------------------|-------------------|--|------------------|------|--------------------------|------|------------|
| | | | план | факт | план | факт | |
| I четверть | | | | | | | |
| Тема № 1. Уборка территории. | | | | | | | |
| 1-2-3 | 1-2-3 | Закрепить правила безопасной работы при уборке территории. | 3 | | 04.09 04.09 04.09 | | |
| 4-5 | 4-5 | Уход за уборочным инвентарем. Хранение, эксплуатация, ремонт. Техника безопасной работы. | 2 | | 06.09 06.09 | | |
| 6-7-8 | 6-7-8 | Уборка бытового мусора. Подметание территории. | 3 | | 11.09 11.09 11.09. | | |
| 9-10 | 9-10 | Сгребание травы и листьев. Практическая работа. | 2 | | 13.09 13.09 | | |
| 11-12-13 | 11-12-13 | Подметание территории. Уход за деревьями обкапывание. | 3 | | 18.09 18.09 18.09. | | |
| 14-15 | 14-15 | Уборка территории «Мы дружные ребята». Высадка семян цветов, посев газонной травы. | 2 | | 20.09 20.09 | | |
| 16-17-18 | 16-17-18 | Профилактика здоровья людей, содержащих домашних животных. | 3 | | 25.09 25.09 25.09. | | |

| | | | | | | | |
|---|----------|--|---|--|--------------------------|--|--|
| 19-20 | 19-20 | Уход за цветочным газоном. Полив цветов, выкапывание сорняка. Обобщающий урок. | 2 | | 27.09 27.09 | | |
| Тема № 2. Обращение с кухонным инвентарем. | | | | | | | |
| 21-22-23 | 1-2-3 | Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож). | 3 | | 02.10 02.10 02.10. | | |
| 24-25 | 4-5 | Практическая деятельность, подбор посуды в соответствии данного задания. | 2 | | 04.10 04.10 | | |
| 26-27-28 | 6-7-8 | Игра « У меня все что нужно»-выбор посуды для приготовления определенного блюда. | 3 | | 09.10 09.10 09.10. | | |
| 29-30 | 9-10 | Различение предметов посуды), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). | 2 | | 11.10 11.10 | | |
| 31-32-33 | 11-12-13 | Практическая деятельность. Применение кухонных принадлежностей. Мытье и чистка моркови. Закрепить ТБ работы с режущими предметами. | 3 | | 16.10 16.10 16.10 | | |
| 34-35 | 14-15 | Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник). | 2 | | 18.10 18.10 | | |
| 36-37-38 | 16-17-18 | Практическая деятельность. Разложи по местам и назови кухонные принадлежности. | 3 | | 23.10 23.10 23.10 | | |
| 39-40 | 19-20 | Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протираание посуды губкой. Чистка посуды. | 2 | | 25.10 25.10 | | |
| II четверть | | | | | | | |
| Тема № 3. Уход за вещами. | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|----------|----------|---|---|--|-------------------------|--|--|
| 41-42-43 | 1-2-3 | Значение продления срока службы одежды. Чтение рассказа «Следите за своей одеждой» стр.174-175. Домоводство | 3 | | 05.11 05.11 05.11 | | |
| 44-45 | 4-5 | Моющие средства для разных видов ткани. Показ образцов моющих средств. Правила безопасного использования моющих средств, стирального порошка. | 2 | | 08.11 08.11 | | |
| 46-47-48 | 6-7-8 | Особенности стирки цветного и белого белья. (стр 155-159. Домоводство»). | 3 | | 13.11 13.11 13.11 | | |
| 49-50 | 9-10 | Подготовка белья к стирке. Сортировка белья его значение. | 2 | | 15.11 15.11 | | |
| 51-52-53 | 11-12-13 | Правила и приемы ручной стирки изделий из х/б тканей. Стирка белья из х/б тканей. | 3 | | 20.11 20.11 20.11 | | |
| 54-55 | 14-15 | Стирка изделий из шелка вручную. Практическая работа . Стр . 160-161. Домоводство | 2 | | 22.11 22.11 | | |
| 56-57-58 | 16-17-18 | Использование бытовой техники при стирке х/б белья. Инструкции . | 3 | | 27.11 27.11 27.11 | | |
| 59-60 | 19-20 | Правила и приемы глаженья белья. Инструкция по ТБ пользования утюгом. | 2 | | 29.11 29.11 | | |
| 61-63-63 | 21-22-23 | Глажение носового платка, фартука, косынки. Практическая работа. | 3 | | 04.12 04.12 04.12 | | |
| 64-65 | 24-25 | Практическая работа. Складывание одежды. Приемы складывания носового платка. | 2 | | 06.12 06.12 | | |
| 66-67-68 | 26-27-28 | Экскурсия в школьную прачечную. М. Ильин «Зачем мы носим белье» стр 161. Домоводство. | 3 | | 11.12 11.12 11.12 | | |

| | | | | | | | |
|--------------------------------------|----------|--|---|--|-----------------------------|--|--|
| 69-70 | 29-30 | Правила и приемы повседневного ухода за одеждой и обувью: предупреждение загрязнения, сушка, чистка, подготовка сезонной обуви к хранению. | 2 | | 13.12 13.12 | | |
| 71-72-73 | 31-32-33 | Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. | 3 | | 18.12 18.12 18.12 | | |
| 74-75 | 34-35 | Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. | 2 | | 20.12 20.12 | | |
| Тема № 4. Приготовление пищи. | | | | | | | |
| 81-83 | 1-3 | Значение питания в жизни человека. Разнообразиие продуктов. Режим питания. | 3 | | 25.12 25.12 25.12 | | |
| 84-85 | 4-5 | Кухня - место приготовления пищи. Кухонное оборудование. Назначение кухонной утвари. | 2 | | 27.12 27.12 | | |
| III четверть | | | | | | | |
| 86-88 | 6-8 | Правила приема ухода за помещением, где готовят пищу. Правила и приемы ухода за посудой. | 3 | | 08.01 08.01 07.01. 25 | | |
| 89-90 | 9-10 | Обращение с кухонной техникой (мясорубка, миксер, кофемолка и др.) приемы пользования, уход, техника безопасности. | 2 | | 10.01 10.01 | | |
| 91-93 | 11-13 | Способы определения доброкачественных и испорченных продуктов, блюд. Избавление от пищевых отходов и испорченных продуктов, блюд. Практический урок. | 3 | | 15.01 15.01 15.01 | | |
| 94-95 | 14-15 | Просмотр презентации «Супы». Правила ТБ при работе на кухне. | 2 | | 17.01 17.01 | | |

| | | | | | | | |
|---------|-------|---|---|--|----------------------------|--|--|
| 96-98 | 16-18 | Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Суп –молочный. | 3 | | 22.01. 22.01. 22.01. | | |
| 99-100 | 19-20 | Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Манная каша». | 2 | | 24.01 24.01 | | |
| 101-103 | 21-23 | Обработка продуктов. Мытье продуктов. «Овощной салат из моркови» | 3 | | 29.01 29.01 29.01 | | |
| 104-105 | 24-25 | Практическая деятельность. Мытье и чистка овощей. Повторить Т/Б работы с острыми предметами. | 2 | | 31.01 31.01 | | |
| 106-108 | 26-28 | Приготовление салата «Винегрет». Закрепить ТБ при работе с ножом. | 3 | | 05.02 05.02 05.02 | | |
| 109-110 | 29-30 | Правила ТБ при работе с электрическим чайником. Название продуктов необходимых для приготовления компота. | 2 | | 07.02 07.02 | | |
| 111-113 | 31-33 | Выбор инвентаря, необходимого для приготовления компота из сухофруктов. | 3 | | 12.02 12.02 12.02 | | |
| 114-115 | 34-35 | Правила ТБ при варке яиц и работе Практическая деятельность. | 2 | | 14.02 14.02 | | |
| 116-118 | 36-38 | Выбор инвентаря, необходимого для варки яиц. Приготовление салата из яиц. Закрепить правила по ТБ при работе с ножом. | 3 | | 19.02. 19.02. 19.02. | | |
| 119-120 | 39-40 | Повторение названия продуктов, для приготовления глазуньи, сопровождающейся показом. Практическая деятельность. | 2 | | 21.02. 21.02. | | |
| 121-122 | 41-42 | Практическая деятельность. Отваривание картофеля. Правила ТБ. Картошка пюре. | 3 | | 26.02 26.02 26.02 | | |

| | | | | | | | |
|------------------------------------|----------|---|---|--|---------------------------|--|--|
| 123-125 | 43-45 | Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Виды бутербродов. Правила приготовления. Практическая работа. | 2 | | 28.02 28.02 | | |
| 126-127-128 | 46-47-48 | Практическая работа «Сервировка стола к чаю». Закрепление ТБ работы с режущими предметами и горячей жидкостью. | 3 | | 05.03 05.03 05.03. | | |
| 129-130 | 49-50 | Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло). Выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). | 2 | | 07.03. 07.03. | | |
| 131-132-133 | 51-52-53 | Соблюдение последовательности действий при очистка вареных овощей, Соблюдать Т/Б работы с кипятком. | 3 | | 12.03. 1203. 12.03. | | |
| 134-135 | 54-55 | Обобщающий урок по теме «Приготовление пищи». Правила пользования режущими инструментами. Правила безопасной работы при приготовлении пищи. | 2 | | 14.03. 14.03. | | |
| Тема № 5. Уборка помещения. | | | | | | | |
| 136-137-138 | 1-2-3 | Гигиенические требования к жилому помещению. Виды уборки помещения | 3 | | 19.03 19.03 19.03 | | |
| 139-140 | 4-5 | Смотреть презентацию «Уборка в помещении». Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой, химическими средствами при уборке помещения | 2 | | 21.03 21.03 | | |
| | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---------------------------|----------|--|---|--|-----------------------------|--|--|
| | | IV четверть | | | | | |
| 141-142-143 | 6-7-8 | Средство по уходу за мебелью с различным покрытием. ТБ при уборке помещения. | 3 | | 02.04. 02.04. 02.04. | | |
| 144-145 | 9-10 | Регулярная и сезонная уборка помещения. Уход за различными видами половых покрытий. Средства по уходу за полом. | 2 | | 04.04. 04.04. | | |
| 146-147-148 | 11-12-13 | Практическая работа «Уборка в классе». Использование химических средств для уборки. Правила по ТБ. | 3 | | 09.04. .09.04. 09.04. | | |
| 149-150 | 14-15 | Санитарная обработка помещения в случае необходимости. Уборка кухни. | 2 | | 11.04. 11.04. | | |
| 151-152-153 | 16-17-18 | Уход за посудой. Средства по уходу за посудой. Правила по ТБ с химическими средствами. | 3 | | 16.04. 16.04. 16.04. | | |
| 154-155 | 19-20 | Обобщающий урок по теме «Уборка помещения». Работа с пылесосом. Т/Б | 2 | | 18.04. 18.04. | | |
| Тема № 6. Покупка. | | | | | | | |
| 156-157 | 1-2 | Рынок, роль рынка в обеспечении населения продуктами питания и реализации с/х продукции. Отделы рынка: продуктовый, вещевой. | 2 | | 23.04 23.04 | | |
| 158-159 | 3-4 | Особенности приобретения продуктов на рынке. Правила рыночной торговли. Покупка товара с помощью взрослого. | 2 | | 25.04 25.04 | | |
| 160-161-162 | 5-6-7 | Магазины самообслуживания. Цены, оплата товара. Культура общения. Фискальный чек. Проверка сдачи и сверка по чеку покупок. | 3 | | 30.04 30.04 30.04 | | |
| 163-164 | 8-9 | Права покупателя. Приобретение товара оптом и в розницу (в чем отличие). | 2 | | 07.05. 07.05. | | |

| | | | | | | | |
|---------------|------------|---|------------|--|-------------------------|--|--|
| 165-166 | 10—11 --12 | Экскурсия в продовольственный магазин. Уточнение названий отделов магазина | 3 | | 14.05 14.05 14.05 | | |
| 167-168 | 13- 14 | Чтение сведений о товаре на упаковке. Практическая работа. | 2 | | 16.05 16.05 | | |
| 169-170 | 15 -16-17 | . Обобщающий урок. | 2 | | 21.05 21.05 21.05 | | |
| | 18 | Итоговый урок за год | | | 23.05 23.05 | | |
| Всего: | | | 170 | | | | |

Материально-техническое обеспечение:

Дидактический материал:

- изображения (картинки , фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
- изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.

Оборудование:

- кухонная мебель,
- кухонная посуда (кастрюли , сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.),
- предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), •тазики,
- настенные и индивидуальные зеркала,
- гладильная доска,
- бытовая техника (чайник электрический , комбайн, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь),
- уборочный инвентарь (тляпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

Список литературы:

- Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2)
- Основы безопасности жизнедеятельности 5-9 классов. Поляков В.В.
- Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных образовательных учреждениях VIII вида под редакцией А.М. Щербаковой М., Владос 2008
- Бережливое домоводство М., Внешсигма 2002
- Разговор о правильном питании М., 2013. Разумихина. Мир семьи. М., Просвещение 2000