

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Саратовской области «Школа для обучающихся по адаптированным
образовательным программам №17 г. Энгельса»**

<p align="center">«Согласовано» Руководитель МО</p> <p><i>Егоф</i> /Л.Ю.Егорова/</p> <p>Протокол №1 от «30» августа 2021г.</p>	<p align="center">«Согласовано» Заместитель директора по УВР ГБОУ СО «Школа АОП №17 г. Энгельса»</p> <p><i>Ляхова</i> /Н.М.Ляхова/</p> <p>«30» августа 2021г.</p>	<p align="center">«Утверждаю» Директор ГБОУ СО «Школа АОП №17 г. Энгельса»</p> <p><i>Амвросенкова</i> /Е.В.Амвросенкова/ Приказ № </p> <p>от «01» сентября 2021г.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПЕДАГОГА

по учебному предмету «Домоводство»
для обучающихся 6 класса (2 вариант)

на 2021-2022 учебный год

Составитель:
Абубекарова Алия Тауфиковна,
учитель профессионально – трудового
обучения
высшей квалификационной категории

Пояснительная записка

Программа учебного предмета «Домоводство» составлена на основе примерной адаптированной основной образовательной программы (АООП) общего образования для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2). Разработана в соответствии с нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

-Федеральный закон ФЗ от 29 декабря 2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;

-Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 года № 1598 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»;

-Примерная адаптированная основная образовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) от 22 декабря 2015 г. №4/14 ФУМ объединения по общему образованию

-Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГБОУ СО «Школа АОП № 17 г. Энгельса» от 1 сентября 2016 г.

Обучение ребенка с умственной отсталостью (2 вариант) ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству 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.

Цель обучения – повышение самостоятельности детей 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.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

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, тазики, 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 (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

Образовательные технологии, используемые на уроках: развивающего обучения, ИКТ, игровые, здоровьесберегающие.

Методы и приемы, используемые в ходе занятий: наблюдения, работа с натуральными наглядными пособиями, беседа, работа с учебником, с изобразительными наглядными пособиями, таблицами, лабораторные и практические задания.

Коррекция недостатков психического и физического развития обучающихся заключается в следующем:

коррекции познавательной деятельности учащихся путем систематического и целенаправленного воспитания волевых качеств, совершенствования у них всех видов восприятия, развития умения применять имеющиеся компетенции в условиях окружающей реальности;

развитии аналитических способностей, умений сравнивать, обобщать; формирование умения ориентироваться в задании, планировать выполнение задания, контролировать свои действия и их результаты;

коррекции ручной моторики; улучшения зрительно-двигательной координации путем использования вариативных и многократно повторяющихся действий с применением разнообразных технических приемов построения чертежей, опорных схем, таблиц и т.д. развитие слуховой, моторной, зрительной памяти, внимания, наблюдательности, мышления.

Формы организации учебного процесса: урок, производственная практика, внеурочные занятия, домашняя работа, а также кружковая работа.

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.

Минимальный уровень:

- знание правил организации рабочего места; знание видов трудовых работ;
- знание названий посуды, кухонного инвентаря, правил техники безопасной работы с колющими и режущими инструментами;
- умение принимать посильное участие в повседневных делах дома.
- умение выполнять доступные бытовые виды работ: уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, умение работать с уборочным инвентарем по показу учителя.
- знать места, где можно совершить различные покупки, виды магазинов, совершать мелкие покупки совместно с родителями.
- уметь приготовить бутерброд под руководством взрослого

Достаточный уровень:

Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.

- знание названий и свойств материалов, используемых на уроках домоводства, правил их хранения, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;
- знание названий посуды, кухонного инвентаря
- соблюдение гигиенических и санитарных правил хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
- различать чистую и грязную посуду, очищать остатки пищи с посуды.
- мыть посуду самостоятельно
- уметь приготовить бутерброд
- умение руководствоваться правилами безопасной работы режущими и колющими инструментами, соблюдать санитарно-гигиенические требования при выполнении трудовых работ;
- умение работать с разнообразной наглядностью: составлять план работы над изделием с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавать простейшие технические рисунки, схемы, чертежи.
- умение осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;
- знать места, где можно совершить различные покупки, виды магазинов, совершать мелкие покупки самостоятельно.
- производить ручную чистку ковра.
- мыть стекла и зеркала

Учебно-тематический план
по предмету
«Домоводство» 6 кл. 2 вариант (5 часов в неделю, всего 164 ч.)

№ п/п	Тематический блок	Кол-во часов
Разделы		
1.	Покупки.	32ч
2.	Уход за вещами.	40ч
3.	Приготовление пищи.	49ч
4.	Уборка помещения. Уборка территории	31 ч 12ч
	Всего	164ч.
В том числе		
	Самостоятельные работы	3 ч
	Мониторинги.	4ч
	Экскурсии	2 ч
	Количество уроков с использованием ИКТ	5 %

Календарно-тематическое планирование

по предмету

«Домоводство» 2 вар. 6 кл.(5 часов в неделю)

№	Тема занятия	дата	Кор. даты
1.	Планирование покупок. Вводное занятие.	02.09	
2.	Планирование покупок овощей, фруктов	02.09	
3.	Выбор места совершения покупок овощей, фруктов. Рынки, ярмарки	07.09	
4.	Выбор места совершения покупок овощей, фруктов. Магазины, универсамы	07.09	
5.	Выбор места совершения покупок овощей, фруктов. Вне магазина.	07.09	
6.	Ориентация в расположении отделов магазина при покупке овощей и фруктов.	09.09	
7.	Ориентация в расположении кассы в магазине при покупке овощей и фруктов	09.09	
8.	Нахождение нужного продукта в магазине.	14.09	
9.	Нахождение нужного продукта в универсаме, на рынке.	14.09	
10.	Соблюдение последовательности действий при покупке овощей и фруктов.	14.09	
11.	Входной мониторинг. Тестирование.	16.09	
12.	Входной мониторинг. Практическая работа.	16.09	
13.	Складывание продукта в пакет. Выкладывание товара на весы.	21.09	
14.	Нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	21.09	
15.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.	21.09	
16.	Выкладывание товара на ленту.	23.09	
17.	Ожидание во время пробивания кассиром товара.	23.09	
18.	Оплата товара.	28.09	
19.	Предъявление карты скидок кассиру.	28.09	
20.	Получение чека и сдачи.	28.09	
21.	Складывание покупок в сумку.	30.09	
22.	Раскладывание продуктов в места хранения.	30.09	
23.	Правила и приемы хранения продуктов. Холодильник.	05.10	
24.	Правила и приемы хранения продуктов. Погреб.	05.10	
25.	Заготовка продуктов впрок: варенье.	05.10	
26.	Заготовка продуктов впрок: соленье, консервирование	07.10	
27.	Заготовка продуктов впрок: сушка овощей и фруктов.	07.10	
28.	Заготовка продуктов впрок: заморозка фруктов и овощей.	12.10	
29.	Ролевая игра «покупка овощей и фруктов».	12.10	
30.	Экскурсия на овощной рынок.	12.10	
31.	Экскурсия в универсам.	14.10	

32.	Повторение по теме «Покупки».	14.10	
33.	Уход за вещами. Вводное занятие.	19.10	
34.	Синтетика, происхождение синтетической ткани.	19.10	
35.	Виды изделий из синтетической ткани.	19.10	
36.	Особенности ухода за одеждой из синтетической ткани.	21.10	
37.	Выбор одежды из синтетической ткани в соответствии с назначением.	21.10	
38.	Подготовительный этап ручной стирки изделий из синтетической ткани.	09.11	
39.	Выбор емкости для стирки.	09.11	
40.	Наполнение емкости водой, выбор моющего средства.	09.11	
41.	Отмеривание необходимого количества моющего средства.	11.11	
42.	Ручная стирка изделий из синтетической ткани.	11.11	
43.	Замачивание.	16.11	
44.	Стирка. Полоскание. Выжимание.	16.11	
45.	Вывешивание белья.	16.11	
46.	Самостоятельная работа за 1 триместр. Ручная стирка.	18.11	
47.	Анализ выполненной работы	18.11	
48.	Подготовительный этап машинной стирки изделий из синтетической ткани.	23.11	
49.	Сортировка белья по цвету.	23.11	
50.	Сортировка белья по видам ткани.	23.11	
51.	Закладывание белья в машинку, закрытие дверцы машинки.	25.11	
52.	Техника безопасности при работе с машинкой.	25.11	
53.	Машинная стирка изделий из синтетической ткани.	30.11	
54.	Насыпание порошка.	30.11	
55.	Установка программы, температурного режима.	30.11	
56.	Запуск машины, включение машины.	02.12	
57.	Вынимание белья.	02.12	
58.	Сушка белья.	07.12	
59.	Подготовительный этап глажения утюгом изделий из синтетической ткани.	07.12	
60.	Установка гладильной доски.	07.12	
61.	Выставление температурного режима.	09.12	
62.	Техника безопасности при глажении.	09.12	
63.	Глажение утюгом изделий из синтетической ткани.	14.12	
64.	Подключение утюга к сети.	14.12	
65.	Раскладывание белья на гладильной доске.	14.12	
66.	Смачивание белья водой.	16.12	
67.	Движения руки с утюгом.	16.12	
68.	Складывание изделий из синтетической ткани.	21.12	
69.	Складывание белья и одежды.	21.12	
70.	Вывешивание белья на «плечики».	21.12	
71.	Хранение изделий из синтетической ткани.	23.12	
72.	Повторение по теме «Уход за вещами»	23.12	
73.	Приготовление пищи. Вводное занятие.	28.12	
74.	Обращение с кухонным инвентарем.	28.12	
75.	Обращение с посудой.	28.12	
76.	Различение предметов посуды для сервировки стола.	30.12	
77.	Различение предметов посуды для приготовления пищи.	30.12	
78.	Узнавание, различение кухонных принадлежностей.	11.01	

79.	Соблюдение техники безопасности с режущими и колющими предметами.	11.01	
80.	Различение чистой и грязной посуды.	11.01	
81.	Чистка посуды.	13.01	
82.	Этапы мытья посуды.	13.01	
83.	Значение питания в жизни и деятельности человека.	18.01	
84.	Продукты питания.	18.01	
85.	Разнообразие продуктов, составляющих рацион питания человека.	18.01	
86.	Влияние правильного режима питания на здоровье детей.	20.01	
87.	Подготовка к приготовлению блюда.	20.01	
88.	История появления бутербродов.	25.01	
89.	Знание и соблюдение правил гигиены при приготовлении бутербродов.	25.01	
90.	Правила и приемы хранения продуктов и готовой пищи.	25.01	
91.	Определение качества продуктов.	27.01	
92.	Способы выбора продуктов: батон, хлеб.	27.01	
93.	Способы выбора продуктов: масло, сыр.	01.02	
94.	Способы выбора продуктов: колбаса	01.02	
95.	Способы выбора продуктов: овощи.	01.-2	
96.	Подготовка к приготовлению блюда (бутерброд).	03.02	
97.	Знание и соблюдение правил гигиены при приготовлении бутерброда.	03.02	
98.	Место приготовления бутербродов.	08.02	
99.	Оборудование для приготовления бутербродов.	08.02	
100.	Виды бутербродов. Открытые бутерброды.	08.02	
101.	Закрытые бутерброды. Горячие бутерброды.	10.02	
102.	Канapé. Сложные бутерброды.	10.02	
103.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления бутербродов.	15.02	
104.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления бутербродов.	15.02	
105.	Резание ножом. Т. Б №..	15.02	
106.	Нарезание хлеба	17.02	
107.	Нарезание колбасы, сыра, помидора.	17.02	
108.	Намазывание хлеба маслом. Сборка бутерброда.	22.02	
109.	Практическая работа .Нарезка продуктов для бутербродов.	22.02	
110.	Практическое повторение. Приготовление бутербродов.	22.02	
111.	Самостоятельная работа за 2 триместр. Виды бутербродов. Приготовление бутербродов.	24.02	
112.	Анализ качества выполненной работы.	24.02	
113.	Обращение с бытовыми приборами.	01.03	
114.	Различение бытовых приборов по назначению.	01.03	
115.	Блендер и его назначение.	01.03	
116.	Миксер и его назначение.	03.03	
117.	Тостер и его назначение.	03.03	
118.	Правила техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами.	10.03	
119.	Мытье и хранение бытовых приборов.	10.03	
120.	Накрывание на стол, выбор посуды, столовых приборов.	15.03	
121.	Повторение по теме «приготовление пищи».	15.03	

122.	Уборка помещения. Вводное занятие.	15.03	
123.	Виды кухонной мебели.	17.03	
124.	Рациональная расстановка мебели на кухне.	17.03	
125.	Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при уборке кухни.	05.04	
126.	Техника безопасности при работе с моющими и чистящими средствами.	05.04	
127.	Моющие средства, используемые при уборке кухни.	05.04	
128.	Санитарно-гигиенические требования к использованию моющих средств при уборке кухни.	07.04	
129.	Уход за мебелью в зависимости от ее покрытия. Вытирание поверхности мебели на кухне.	07.04	
130.	Влажная уборка.	12.04	
131.	Сухая уборка.	12.04	
132.	Вытирание предметов интерьера в кухне.	12.04	
133.	Чистка и мытье кухонных принадлежностей.	14.04	
134.	Чистка и мытье кухонной посуды.	14.04	
135.	Чистка и мытье кухонного инвентаря.	19.04	
136.	Чистка и мытье кухонного оборудования.	19.04	
137.	Чистка и мытье бытовых приборов.	19.04	
138.	Чистка раковины на кухне.	21.04	
139.	Выбор моющих средств.	21.04	
140.	Практическая работа. Уборка кухни.	26.04	
141.	Мытье кафельных стен в кухне.	26.04	
142.	Выбор моющих средств.	26.04	
143.	Практическая работа мытье кафельных стен.	28.04	
144.	Виды покрытий пола на кухне.	28.04	
145.	Сметание мусора на полу в кухне на совок.	05.05	
146.	Мытье пола с добавлением моющих средств в кухне.	05.05	
147.	Мытье стекол в кухне.	10.05	
148.	Техника безопасности при мытье стекол на кухне.	10.05	
149.	Ежедневная уборка кухни. Генеральная уборка кухни.	10.05	
150.	Итоговый мониторинг. Теория.	12.05	
151.	Итоговый мониторинг. Практическая работа.	12.05	
152.	Повторение по теме «уборка помещения».	17.05	
153.	Уборка территории. Вводное занятие.	17.05	
154.	Подготовка территории к весенней уборке.	17.05	
155.	Техника безопасности при уборке территории.	19.05	
156.	Инвентарь для уборки территории.	19.05	
157.	Правила безопасной работы с граблями.	24.05	
158.	Правила безопасной работы с лопатой.	24.05	
159.	Уборка бытового мусора. Подметание территории двора вручную.	24.05	
160.	Самостоятельная работа за 3 триместр. Чистка и мытье кухонной посуды.	26.05	
161.	Анализ качества выполненной работы.	26.05	
162.	Стребание травы и листьев.	31.05	
163.	Повторение по теме «уборка территории».	31.05	
164.	Повторение за год.	31.05	

УМК

1. швейное дело 4 класс.Б.Г.Картушина, Г.Г. Мозговая М. «Просвещение»1994г.
- 2.Швейное дело 5-6 класс Г.Н. Мерсилова, Б.Г. Картушина, Г.Г. Мозговая М. «Просвещение»1989
- 3.Трудовое обучение 4 класс А.К. Беликова, Е.В. Васильченко М. «Просвещение»1983г.
- 4.Сельскохозяйственный труд 5 класс Е.А.Ковалева М . «Просвещение»
- 5.Обслуживающий труд 5 класс, О.А. Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Меркуцкая «Дрофа»2004г.
- 6 .Основы Кулинарии В.И. Ермакова М. «Просвещение»1993г