

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)
обучающихся с расстройствами
аутистического спектра

9 класс

Домоводство

9 класс

1. Пояснительная записка.

Рабочая программа адресована обучающимся с расстройствами аутистического спектра с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2 с РАС).

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 102 часа в год (3 часа в неделю).

4. Личностные и предметные результаты.

Личностные результаты.

№	Критерии	Индикаторы
1	Формирование уважительного отношения к окружающим.	Умение выслушать иное мнение.
2	Овладение начальными навыками адаптации в динамично – изменяющемся и развивающемся мире.	Наличие признаков преодоления стереотипов в поведении и появления новых образцов учебного поведения.
3	Освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирования личностного смысла учения.	Выражен мотив и активность стремления к успешному выполнению отдельных операций или действий.
4	Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах и общепринятых правилах	Знание правил поведения в разных социальных ситуациях с людьми разного возраста и статуса
		Умение корректно привлечь к себе внимание
		Умение выразить свои чувства (благодарность, сочувствие, намерение, просьбу и т.д.)
5	Развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей	Инициативность при оказании помощи
6	Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций	Умение сотрудничать со взрослыми в разных социальных ситуациях
		Участие в коллективной групповой работе сверстников, соблюдение в повседневной жизни норм коммуникации
		Умение учитывать иное мнение в совместной работе
		Проявление бережного отношения к результатам своего или чужого труда

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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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; - разогреть 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.	9
2	Покупки.	Виды магазинов. Отделы магазина. Выбор продуктов. Срок годности продуктов. Взвешивание товаров. Оплата покупки. Места хранения покупок.	14
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.	38
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.	18
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.	23
Итого			102 часа

6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.

№ п/п	Название раздела	Тема урока	Основные виды учебной деятельности
1.	Уборка помещения и территории.	1. Ежедневная уборка класса. 2. Инвентарь и принадлежности для уборки помещений. 3. Правила хранения инвентаря для уборки. 4. Алгоритм вытирания поверхности мебели. 5. Моющие средства для мытья стекол и зеркал. 6. Правила техники безопасности при работе с моющими средствами. 7. Алгоритм мытья стекол и зеркал. <i>(моющее средство)</i> 8. Практическое занятие «Мытье стекол и зеркал». <i>(моющим средством)</i> 9. Алгоритм мытья окон. 10. Мытье и вытирание рамы. 11. Мытье и вытирание стекла. 12. Правила техники безопасности при мытье окон. 13. Практическое занятие: «Мытье окон». 14. Обобщающий урок: «Уборка помещений». 15. Уборка пола. 16. Инвентарь для уборки пола. 17. Алгоритм подметания пола. 18. Правила хранения инвентаря для уборки пола. 19. Практическое занятие: «Подметание пола». 20. Электроприборы. Пылесос. 21. Основные части пылесоса. 22. Правила техники безопасности при работе с пылесосом.	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.

		23. Обобщающий урок: «Уборка пола».	
2.	Уход за вещами.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Виды ухода за одеждой. 2. Правила ухода за одеждой. 3. Ежедневный уход за одеждой. 4. Ручная стирка. 5. Приспособления и средства для ручной стирки. 6. Обобщающий урок: «Ручная стирка». 7. Стиральная машина. Правила техники безопасности при использовании стиральной машины. 8. Различение составных частей стиральной машины. 9. Виды моющих средств для машинной стирки белья. 10. Правила техники безопасности при использовании моющих средств. 11. Сортировка белья для машинной стирки: по типу ткани и цвету. 12. Уход за стиральной машиной. 13. Машинная стирка. 14. Обобщающий урок: «Ручная и машинная стирка». 15. Приспособления для сушки белья. 16. Способы сушки белья. 17. Обобщающий урок: «Сушка белья». 18. Предметы для глажения вещей. 19. Утюг. Различение составных частей утюга. 20. Правила безопасности при работе с утюгом. 21. Практическое занятие: «Глажение кухонного полотенца». 22. Хранение гладильной доски, утюга. 23. Практическое занятие: «Раскладывание вещей в шкафу». 24. Принадлежности и средства для ухода за обувью. 25. Ежедневный уход за обувью. 26. Сухая чистка обуви. 27. Мытье обуви. 28. Практическое занятие: «Мытье обуви». 	<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>

		29. Обобщающий урок: «Сухая и влажная чистка обуви».	
		30. Способы сушки мокрой обуви.	
		31. Практическое занятие: «Сушка обуви бумагой».	
		32. Предметы для ухода за обувью: обувной крем и щетка.	
		33. Практическое занятие: «Нанесение обувного крема на обувь».	
		34. Обобщающий урок: «Уход за обувью».	
		35. Сезонное хранение одежды.	
		36. Сезонное хранение обуви.	
		37. Практическое занятие: «Подготовка обуви к сезонному хранению».	
		38. 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. Обобщающий урок: «Магазины».	
		4. Планирование покупки.	
		5. Список покупок.	
		6. Ориентация в расположении отделов в магазине.	
		7. Взвешивание товаров.	
		8. Оплата покупки.	
		9. Виды оплаты покупок.	
		10. Обобщающий урок: «Поход в магазин».	
		11. Раскладывание продуктов в места хранения.	
		12. Раскладывание продуктов в холодильник.	
		13. Способы и сроки хранения разных продуктов питания.	
		14. Обобщающий урок: «Покупки».	
4.	Обращение с кухонным инвентарем.	1. Инвентарь и приспособления для уборки на кухне.	Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом.
		2. Правила уборки на кухне.	
		3. Кухонная посуда, приборы и приспособления.	
		4. Моющие средства для уборки на кухне.	
		5. Кухонные электроприборы: микроволновая печь.	

		6. Техника безопасности при работе с кухонными электроприборами.	Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.
		7. Основные части микроволновой печи.	
		8. Алгоритм действий при пользовании микроволновой печью.	
		9. Обобщающий урок: «Электроприборы: микроволновая печь».	
5.	Приготовление пищи.	1. Первые блюда. Салат.	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. Обобщающий урок: «Приготовление салата: «Оливье».	
		3. Вторые блюда.	
		4. Алгоритм отваривания макаронных изделий.	
		5. Алгоритм отваривания сарделек.	
		6. Вторые блюда: каши.	
		7. Техника безопасного использования электрической плиты.	
		8. Практическое занятие: «Варка каши быстрого приготовления».	
		9. Алгоритм разогрева каши в микроволновой печи.	
		10. Техника безопасности при работе с кухонными электроприборами.	
		11. Микроволновая печь: установка программы.	
		12. Практическое занятие: «Разогрев каши в микроволновой печи».	
		13. Яйца. Блюда из яиц.	
		14. Практическое занятие: «Приготовление яичницы».	
		15. Чай. Практическое занятие: «Заваривание рассыпного чая».	
		16. Сервировка стола. Правила сервировки стола.	
		17. Культура поведения за столом.	
		18. 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>	