

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 нарушениями
опорно-двигательного аппарата

7 класс

Домоводство 7 класс

1. Пояснительная записка.

Рабочая программа адресована обучающимся с нарушениями опорно-двигательного аппарата с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), в структуре с тяжелыми множественными нарушениями развития (вариант 2).

Задачи изучения предмета «Домоводство»:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- формирование умений выполнять доступные поручения, связанные с уборкой помещений, с уходом за вещами, включение в процесс сервировки и уборке столов, умений связанных с приготовлением пищи, выбором продуктов питания;
- воспитание уважительного отношения к трудовой деятельности

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.

Формы организации учебной деятельности:

- групповые;
- коллективные;
- индивидуальные.

Используемые **средства обучения**:

- вербальные;
- визуальные;
- технические.

3. Описание места учебного предмета.

Программа рассчитана на 238 часов в год (7 часов в неделю)

4. Личностные и предметные результаты.

Личностные результаты.

№	Критерии	Индикаторы
1	Социально-эмоционального участия в процессе общения и совместной деятельности.	Стремится (проявляет активность, радость) к общению и совместной деятельности с взрослыми и сверстниками.
2	Формирование социально-ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей	Умение обратиться к взрослому за помощью и сформулировать просьбу
3	Формирование уважительного отношения к окружающим.	Обращается уважительно к взрослым (интонация, называет по имени и отчеству) и к сверстникам в школе.
		Проявление заботы к родителям, одноклассникам, педагогам
4	Овладение начальными навыками адаптации в динамично – изменяющемся и развивающемся мире.	Сохраняет устойчивость поведения и адекватную реакцию в случаях изменении режима дня в домашних условиях и в школе.
		Умение выстраивать добропорядочные отношения в классе (группе)
5	Освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирования личностного смысла учения.	Владеет навыком пребывания в социальной ситуации общественного транспорта, магазина, кафе и т.д.
		Проявляет стойкий интерес к выполнению отдельных познавательных заданий.
6	Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств	Отзывчивость
		Трудолюбие
		Выполнение правил школы-интерната
7	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.	Активное занятие творческим трудом или спортом

Предметные результаты

	Возможные результаты
знать	<ul style="list-style-type: none"> - инвентарь для уборки пришкольного участка и хранение инвентаря - виды осенних работ - комнатные растения - правила ухода за комнатными растениями - инвентарь для ухода за комнатными растениями - элементарные правила гигиены при приготовлении пищи - элементарные правила техники безопасности при работе с кухонным инвентарем - элементарные правила сушки посуды - способы обработки овощей - правила безопасности при работе с электроприборами

	<ul style="list-style-type: none"> - правила безопасности при приготовлении пищи - части утюга - правила безопасности при работе с ножом - алгоритм мытья посуды - правила работы с инвентарем при уборке - алгоритм приготовления каш, супов, бутербродов, канапе, напитков. - правила ухода за комнатными растениями
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - мыть посуду - приготовить бутерброд - приготовить салат (из овощей, фруктов) - мыть стекла и зеркала - стирать белье руками - различать кухонную мебель, кухонное оборудование, посуду, приборы, кухонный инвентарь - различать моющие средства и приспособления - приготовить бутерброд, соблюдая последовательность действий - приготовить салат, каши, напитки, супы, соблюдая последовательность действий - различать инвентарь и принадлежности для уборки помещений - ухаживать за обувью, соблюдая правила и последовательность - ухаживать за одеждой, соблюдая правила и последовательность - гладить белье, соблюдая последовательность действий - стирать белье руками, соблюдая последовательность действий - мыть стекла и зеркал, соблюдая последовательность действий - различать инвентарь для ухода за комнатными растениями.

5. Содержание учебного предмета

№ раздела	Название раздела	Содержание раздела	Количество часов
1	Уборка помещения и территории	Виды осенних работ на участке. Рабочая одежда для работы на участке. Хозяйственный инвентарь для работы на участке осенью. Хранение инвентаря. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами. Комнатные растения. Правила ухода за комнатными растениями в зависимости от вида. Виды работ по уходу за комнатными растениями. Инвентарь для ухода за комнатными растениями. Ежедневная уборка класса. Инвентарь и принадлежности для уборки помещений. Уборка в классе. Алгоритм мытья стекол.	38
2	Обращение с кухонным инвентарем	Кухонная мебель. Кухонное оборудование. Посуда. Приборы. Кухонный инвентарь. Кухонные электроприборы. Алгоритм мытья посуды. Приспособления и средства для мытья посуды. Правила безопасности работы с ножом.	17
3	Приготовление пищи	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд. Техника безопасности при	157

		<p>приготовлении пищи. Способы приготовления блюд из овощей. Алгоритм мытья овощей. Приспособления для очистки овощей. Алгоритм очистки вареных овощей. Способы нарезки овощей. Режим питания. Виды питания. Первые блюда. Вторые блюда. Третьи блюда. Алгоритм приготовления супа. Алгоритм приготовления каши. Алгоритм приготовления компота. Алгоритм варки яиц. Включение электрической плиты. Алгоритм варки овощей. Алгоритм приготовления салата. Простые и сложные бутерброды. Организация рабочего места при приготовлении бутербродов. Рецепт приготовления разных бутербродов. Холодные и горячие бутерброды. Алгоритм приготовления холодных бутербродов. Алгоритм приготовления горячих бутербродов. Виды канапе. Нарезка хлеба на канапе. Виды напитков. Виды чая. Алгоритм заваривания чайного пакетика. Правила сервировки стола к чаепитию и завтраку. Культура поведения за столом. Правила работы с инвентарем при уборке в классе.</p>	
4	Уход за вещами	<p>Ежедневный уход за одеждой. Приспособления и средства для ручной стирки белья. Глажение утюгом. Различение составных частей утюга. Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Виды обуви по назначению. Принадлежности для ухода за обувью. Сушка мокрой обуви.</p>	26
Итого:			238 часов

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. Планировка пришкольного участка	<p>Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом. Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление</p>
		2. Инвентарь для уборки пришкольного участка	
		3. Виды осенних работ на участке	
		4. Рабочая одежда для работы на участке	
		5. Хозяйственный инвентарь для работы на участке осенью	
		6. Хранение инвентаря	
		7. Правила безопасной работы с колющими и режущими	

	инструментами	<p>рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.</p>
	8. Практическое занятие: «Выбор инвентаря и спецодежды в зависимости от вида работы и времени года»	
	9. Алгоритм сгребания сухой листвы осенью.	
	10. Алгоритм уборки бытового мусора осенью.	
	11. Алгоритм удаление сухих и отцветших растений осенью.	
	12. Практическое занятие: «Уборка на пришкольном участке сухой листвы и бытового мусора»	
	13. Практическое занятие: «Удаление сухих и отцветших растений»	
	14. Обобщающий урок: «Работа на пришкольном участке»	
	15. Комнатные растения	
	16. Виды комнатных растений	
	17. Условия содержания комнатных растений.	
	18. Посуда для комнатных растений.	
	19. Правила ухода за комнатными растениями в зависимости от вида.	
	20. Виды работ по уходу за комнатными растениями	
	21. Инвентарь для ухода за комнатными растениями	
	22. Практическое занятие: «Уход за комнатными растениями в классе»	
	23. Обобщающий урок: «Комнатные растения»	
	24. Виды уборки помещения.	
	25. Ежедневная уборка класса.	
	26. Инвентарь и принадлежности для уборки помещений.	
	27. Правила работы с инвентарем при уборке в классе.	
	28. Правила хранения инвентаря в классе.	
	29. Уборка в классе.	
	30. Мытье стекол.	
	31. Мытье зеркал.	
	32. Алгоритм мытья стекол.	
	33. Алгоритм мытья зеркал.	
	34. Практическое занятие «Мытье	

		стекло и зеркал»	
		35. Практическое занятие «Уборка в классе»	
		36. Обобщающий урок: «Уборка помещений»	
		37. Хозяйственный инвентарь и спецодежда для работы на участке зимой	
		38. Практическое занятие «Уборка на пришкольном участке»	
2.	Обращение с кухонным инвентарем	1. Кухонная мебель	<p>Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом.</p> <p>Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.</p>
		2. Кухонное оборудование	
		3. Посуда.	
		4. Виды посуды.	
		5. Приборы.	
		6. Правила хранения посуды, столовых приборов, оборудования.	
		7. Кухонный инвентарь.	
		8. Кухонные электроприборы.	
		9. Правила безопасности при работе с электроприборами.	
		10. Мытье посуды	
		11. Приспособления для мытья посуды	
		12. Средства для мытья посуды.	
		13. Правила техники безопасности при работе с моющими средствами.	
		14. Последовательность мытья посуды	
		15. Алгоритм мытья посуды.	
		16. Практическое занятие: «Мытье посуды»	
		17. Правила безопасности работы с ножом	
3.	Приготовление пищи	1. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд.	<p>Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом.</p> <p>Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными</p>
		2. Правила техники безопасности на кухне.	
		3. Техника безопасности при приготовлении пищи.	
		4. Способы приготовления блюд из овощей.	
		5. Способы первичной обработки овощей.	
		6. Алгоритм мытья овощей.	
		7. Практическое занятие: «Мытье овощей».	
		8. Приспособления для чистки	

	овощей.	средствами коммуникации.
	9. Алгоритм очистки овощей.	
	10. Практическое занятие «Очистка сырых овощей»	
	11. Способы обработки продуктов.	
	12. Правила техники безопасности при работе с горячей посудой.	
	13. Правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью.	
	14. Алгоритм варки овощей.	
	15. Алгоритм очистки вареных овощей.	
	16. Практическое занятие «Очистка вареных овощей»	
	17. Способы нарезки овощей	
	18. Правила безопасности работы с ножом.	
	19. Способы нарезки овощей: кубиками.	
	20. Алгоритм нарезки овощей кубиками.	
	21. Практическая работа: «Нарезка овощей кубиками».	
	22. Способы нарезки овощей: полукольцами.	
	23. Алгоритм нарезки овощей полукольцами.	
	24. Практическая работа: «Нарезка овощей полукольцами».	
	25. Способы нарезки овощей: кольцами.	
	26. Алгоритм нарезки овощей кольцами.	
	27. Практическая занятие «Нарезка овощей кольцами».	
	28. Обобщающий урок: «Способы нарезки овощей»	
	29. Обобщающий урок: «Способы обработки продуктов».	
	30. Режим питания	
	31. Здоровое питание.	
	32. Вредные и полезные продукты питания.	
	33. Виды питания	
	34. Первые блюда	
	35. Алгоритм приготовления супа	
	36. Вторые блюда	
	37. Алгоритм приготовления каши	
	38. Третьи блюда	
	39. Алгоритм приготовления	

		компота	
		40. Выбор кухонного инвентаря для приготовления салата	
		41. Яйца. Способы хранения яиц.	
		42. Способы определения свежести яиц.	
		43. Алгоритм варки яиц	
		44. Включение электрической плиты.	
		45. Набирание воды.	
		46. Закладывание продукта в воду.	
		47. Постановка кастрюли на конфорку.	
		48. Способы варки яиц.	
		49. Установка таймера на определенное время.	
		50. Правила техники безопасности при работе с горячей посудой.	
		51. Правила техники безопасности при работе с жидкостью.	
		52. Выключение электрической плиты.	
		53. Вынимание продукта.	
		54. Обобщающий урок: «Алгоритм варки яиц».	
		55. Практическое занятие «Варка яиц»	
		56. Блюда из вареных яиц.	
		57. Обобщающий урок: «Варка яиц».	
		58. Алгоритм варки овощей.	
		59. Включение электрической плиты.	
		60. Правила техники безопасности при работе с электрической плитой.	
		61. Набирание воды.	
		62. Закладывание продукта в воду.	
		63. Постановка кастрюли на конфорку.	
		64. Установка таймера на определенное время.	
		65. Правила техники безопасности при работе с горячей посудой и жидкостью	
		66. Выключение электрической плиты.	
		67. Вынимание продукта.	
		68. Алгоритм варки овощей.	
		69. Практическое занятие «Варка овощей»	

		70. Обобщающий урок: «Варка овощей».	
		71. Алгоритм приготовления салата	
		72. Рецепт приготовления салата «Винегрет»	
		73. Алгоритм приготовления салата.	
		74. Практическое занятие: «Отваривание овощей для салата».	
		75. Практическое занятие «Приготовление салата «Винегрет»	
		76. Алгоритм приготовления салата.	
		77. Обобщающий урок: «Приготовление винегрета».	
		78. Рецепт приготовления «Салат греческий»	
		79. Алгоритм приготовления греческого салата.	
		80. Способы нарезки овощей в салат.	
		81. Практическое занятие: «Нарезка овощей для салата».	
		82. Практическое занятие «Приготовление салата «Салат греческий»	
		83. Хлеб и хлебобулочные изделия при приготовлении бутербродов.	
		84. Виды бутербродов.	
		85. Организация рабочего места при приготовлении бутербродов.	
		86. Рецепт приготовления разных бутербродов.	
		87. Простые и сложные бутерброды.	
		88. Простые бутерброды.	
		89. Алгоритм приготовления простых бутербродов.	
		90. Практическое занятие «Приготовление простых бутербродов»	
		91. Обобщающий урок: «Приготовление простого бутерброда».	
		92. Сложные бутерброды.	
		93. Рецепты приготовления	

		сложных бутербродов.	
		94. Алгоритм приготовления сложных бутербродов.	
		95. Практическое занятие «Приготовление сложных бутербродов»	
		96. Обобщающий урок: «Простые и сложные бутерброды».	
		97. Открытые и закрытые бутерброды.	
		98. Открытые бутерброды.	
		99. Рецепты открытых бутербродов.	
		100. Алгоритм приготовления открытых бутербродов.	
		101. Практическое занятие «Приготовление открытых бутербродов»	
		102. Закрытые бутерброды.	
		103. Рецепты закрытых бутербродов.	
		104. Алгоритм приготовления закрытых бутербродов.	
		105. Практическое занятие «Приготовление закрытых бутербродов»	
		106. Обобщающий урок: «Открытые и закрытые бутерброды».	
		107. Холодные и горячие бутерброды.	
		108. Холодные бутерброды.	
		109. Рецепты холодных бутербродов.	
		110. Алгоритм приготовления холодных бутербродов.	
		111. Практическое занятие «Приготовление холодных бутербродов».	
		112. Горячие бутерброды.	
		113. Рецепты горячих бутербродов.	
		114. Алгоритм приготовления горячих бутербродов.	
		115. Практическое занятие «Приготовление горячих бутербродов».	
		116. Обобщающий урок: «Горячие и холодные бутерброды».	
		117. Обобщающий урок: «Виды	

		бутербродов».	
		118. Канапе	
		119. Виды канапе.	
		120. Нарезка хлеба на канапе.	
		121. Практическое занятие « Нарезка хлеба на канапе».	
		122. Продукты для приготовления канапе.	
		123. Рецепт приготовления канапе.	
		124. Алгоритм приготовления канапе.	
		125. Практическое занятие «Приготовление канапе».	
		126. Обобщающий урок: «Приготовление канапе».	
		127. Напитки.	
		128. Виды напитков.	
		129. Горячие напитки.	
		130. Чай.	
		131. Виды чая.	
		132. Алгоритм заваривания чая в чайных пакетиках.	
		133. Практическое занятие: «Заваривание чая в пакетиках».	
		134. Алгоритм заваривания листового чая.	
		135. Практическое занятие «Заваривание листового чая».	
		136. Обобщающий урок: «Виды и способы заваривания чая».	
		137. Обобщающий урок: «Горячие напитки».	
		138. Холодные напитки.	
		139. Молочный коктейль.	
		140. Выбор кухонного инвентаря при приготовлении коктейля.	
		141. Рецепты приготовления молочных коктейлей.	
		142. Алгоритм приготовления молочного коктейля с бананом.	
		143. Практическое занятие «Приготовление молочного коктейля».	
		144. Холодные напитки. Морс.	
		145. Виды морсов.	
		146. Продукты для приготовления морса.	
		147. Рецепты приготовления морса.	
		148. Алгоритм приготовления	

		морса.	
		149. Практическое занятие «Приготовление морса».	
		150. Способы приготовления морсов.	
		151. Правила хранения холодных напитков.	
		152. Обобщающий урок: «Холодные напитки».	
		153. Сервировка стола.	
		154. Правила сервировки стола к чаепитию.	
		155. Правила сервировки стола к завтраку.	
		156. Культура поведения за столом.	
		157. Обобщающий урок: «Питание» .	
4.	Уход за вещами.	1. Правила ухода за одеждой	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. Ежедневный уход за одеждой	
		3. Предметы и средства для ежедневного ухода за одеждой.	
		4. Способы складывания вещей.	
		5. Практическое занятие «Уход за одеждой»	
		6. Приспособления для ручной стирки белья	
		7. Средства для ручной стирки белья	
		8. Стирка носков	
		9. Стирка кухонной салфетки	
		10. Практическое занятие «Стирка кухонной салфетки»	
		11. Практическое занятие «Стирка носков»	
		12. Глажение утюгом. Различение составных частей утюга.	
		13. Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	
		14. Правила техники безопасности при работе с утюгом.	
		15. Алгоритм глажения вещей.	
		16. Практическое занятие «Глажение кухонной салфетки»	
		17. Обобщающий урок: «Уход за одеждой»	
		18. Виды обуви по назначению	
		19. Принадлежности для ухода за обувью	
		20. Средства для ухода за обувью.	

		21. Ежедневный уход за обувью	
		22. Алгоритм ежедневного ухода за обувью.	
		23. Практическое занятие «Ежедневный уход за обувью»	
		24. Сушка мокрой обуви	
		25. Практическое занятие «Сушка мокрой обуви»	
		26. Обобщающий урок: «Уход за обувью»	

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>	