

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)

10 класс

Домоводство

10 класс

1. Пояснительная записка.

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

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 170 часов в год (5 часов 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">- гигиенические требования к жилому помещению;- периодичность уборки;- ТБ при работе с уборочным инвентарем;- правила хранения инвентаря;- правила пользования инвентарем;- 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;- алгоритм действий при глажении белья;- предметы и средства для ухода за кожаной и резиновой обувью;- виды магазинов;- отделы магазинов;- кухонную посуду, приборы и приспособления;- правила безопасности на кухне;- основные части микроволновой печи;- обработку продуктов для приготовления пищи;- алгоритм приготовления салатов;- правила гигиены при приготовлении пищи;- правила пользования электроприборами;- правила хранения полуфабрикатов;- режим питания;- виды питания;- первые и вторые блюда;- алгоритм приготовления компота.
Уметь	<ul style="list-style-type: none">- производить сухую и влажную уборку помещений;- выполнять мытье стекол и зеркал;- выполнять мытье окон;- выполнять мытье и вытирание рамы и стекла;- различать знаки на ярлыке одежды;- замачивать белье для ручной стирки;- сортировать белье перед стиркой;- выбирать способ стирки вещей по ярлыку на одежде;- 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;

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">- определять сроки годности продуктов;- складывать покупки в пакет;- готовить макаронные изделия;- отваривать пельмени;- разогревать еду в микроволновой печи;- выбирать продукты для салата;- нарезать продукты для салата;- заваривать какао;- сервировать стол к чаепитию. |
|--|---|

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.	20
2	Покупки.	Виды магазинов. Отделы магазина. Выбор продуктов. Срок годности продуктов. Взвешивание товаров. Оплата покупки. Места хранения покупок.	16
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.	52
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.	53
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.	29
Итого			170 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Гигиенические требования к жилому помещению. 2. Периодичность уборки: ежедневная уборка. 3. Алгоритм раскладывания вещей в комнате. 4. Уборка пола. Инвентарь для уборки пола. 5. Правила хранения инвентаря для уборки пола. 6. Практическое занятие: «Подметание пола». 7. Периодичность уборки: еженедельная уборка. 8. Инвентарь и принадлежности для уборки жилого помещения. 9. Правила работы с инвентарем при уборке в жилом помещении. Правила хранения. 10. Уборка в комнате. 11. Алгоритм вытирания поверхности мебели. 12. Моющие средства для мытья стекол и зеркал. 13. Правила техники безопасности при работе с моющими средствами. 14. Алгоритм мытья стекол и зеркал. 15. Практическое занятие «Мытье стекол и зеркал». 16. Обобщающий урок: «Мытье стекол и зеркал». 17. Электроприборы. Пылесос. 18. Основные части пылесоса. 19. Правила техники безопасности при работе с пылесосом. 20. Подготовка пылесоса к работе. 21. Практическое занятие: «Уборка с помощью пылесоса». 22. Уход за пылесосом. 23. Практическое занятие: «Уход за пылесосом». 	<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>

		24. Обобщающий урок: «Пылесос».	
		25. Периодичность уборки: сезонная уборка.	
		26. Алгоритм мытья окон.	
		27. Правила техники безопасности при мытье окон.	
		28. Практическое занятие: «Мытье окон».	
		29. Обобщающий урок: «Уборка жилого помещения».	
2.	Уход за вещами.	1. Виды ухода за одеждой.	<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>
		2. Ежедневный уход за одеждой.	
		3. Виды знаков на ярлыке (этикетке) одежды: процесс стирки.	
		4. Виды знаков на ярлыке (этикетке) одежды: виды сушки белья.	
		5. Виды знаков на ярлыке (этикетке) одежды: процесс глажения.	
		6. Практическое занятие: «Определение вида стирки вещей по ярлыку на одежде».	
		7. Ручная стирка.	
		8. Алгоритм замачивания белья.	
		9. Алгоритм ручной стирки вещей.	
		10. Обобщающий урок: «Ручная стирка».	
		11. Стиральная машина. Правила техники безопасности при использовании стиральной машины.	
		12. Различение составных частей стиральной машины.	
		13. Виды моющих средств для машинной стирки белья.	
		14. Правила техники безопасности при использовании моющих средств.	
		15. Сортировка белья для машинной стирки.	
		16. Установка программы и температурного режима.	
		17. Уход за стиральной машиной.	
		18. Обобщающий урок: «Стиральная машина».	
		19. Машинная стирка.	
		20. Алгоритм действий при машинной	

	стирке.	
	21. Обобщающий урок: «Машинная стирка».	
	22. Выбор способа стирки вещей по ярлыку на одежде.	
	23. Обобщающий урок: «Ручная и машинная стирка».	
	24. Приспособления для сушки белья.	
	25. Способы сушки белья.	
	26. Сушка белья на вешалке-плечиках.	
	27. Приспособления для сушки белья: бельевая веревка.	
	28. Сушка белья на настенной сушилке.	
	29. Сушка белья на напольной сушилке.	
	30. Сушка белья на плоскости.	
	31. Выбор сушки белья по ярлыку на одежде.	
	32. Обобщающий урок: «Сушка белья».	
	33. Предметы для глажения вещей.	
	34. Утюг. Различение составных частей утюга.	
	35. Правила безопасности при работе с утюгом.	
	36. Установка температурного режима по ярлыку на одежде.	
	37. Алгоритм действий при глажении белья.	
	38. Практическое занятие: «Глажение футболки».	
	39. Хранение гладильной доски, утюга.	
	40. Обобщающий урок: «Глажение белья».	
	41. Обобщающий урок: «Уход за одеждой».	
	42. Принадлежности и средства для ухода за обувью. Водоотталкивающий спрей.	
	43. Предметы и средства по уходу за кожаной обувью.	
	44. Алгоритм ухода за кожаной обувью.	
	45. Практическое занятие: «Уход за кожаной обувью».	
	46. Предметы и средства по уходу за резиновой обувью.	

		47. Алгоритм ухода за резиновой обувью.	
		48. Практическое занятие: «Уход за резиновой обувью».	
		49. Сезонное хранение одежды и обуви.	
		50. Алгоритм подготовки одежды и обуви к сезонному хранению.	
		51. Практическое занятие: «Подготовка обуви к сезонному хранению».	
		52. Обобщающий урок: «Сезонное хранение одежды и обуви».	
3.	Покупки.	1. Планирование покупки к праздничному столу.	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. Список покупок.	
		3. Алгоритм составления списка покупок к праздничному столу.	
		4. Практическое задание: «Составление списка покупок».	
		5. Выбор магазинов для покупок к праздничному столу.	
		6. Ориентация в расположении отделов в магазинах.	
		7. Алгоритм определения сроков годности товаров.	
		8. Последовательность действий при взвешивании товаров.	
		9. Виды оплаты покупок.	
		10. Алгоритм оплаты покупок наличными деньгами.	
		11. Алгоритм оплаты покупок банковской картой.	
		12. Складывание покупок в пакет.	
		13. Раскладывание продуктов в места хранения.	
		14. Раскладывание продуктов в холодильник.	
		15. Способы и сроки хранения разных продуктов питания.	
		16. Обобщающий урок: «Покупки».	
4.	Обращение с кухонным инвентарем.	1. Гигиенические требования к жилому помещению: кухня.	Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация
		2. Инвентарь и приспособления для уборки на кухне.	
		3. Правила уборки на кухне.	
		4. Кухонная посуда, приборы и	

		<p>приспособления.</p> <p>5. Назначение кухонной посуды, приборов и приспособлений.</p> <p>6. Моющие средства для уборки на кухне.</p> <p>7. Правила техники безопасности при использовании моющих средств.</p> <p>8. Правила безопасности на кухне.</p> <p>9. Кухонные электроприборы: холодильник.</p> <p>10. Техника безопасности при работе с холодильником.</p> <p>11. Предметы и средства для ухода за холодильником.</p> <p>12. Алгоритм размораживания холодильника.</p> <p>13. Алгоритм мытья холодильника.</p> <p>14. Раскладывание продуктов питания в холодильник.</p> <p>15. Практическое занятие: «Уход за холодильником».</p> <p>16. Кухонные электроприборы: микроволновая печь.</p> <p>17. Техника безопасности при работе с микроволновой печью.</p> <p>18. Основные части микроволновой печи.</p> <p>19. Предметы и средства для ухода за микроволновой печью.</p> <p>20. Практическое занятие: «Уход за микроволновой печью».</p>	<p>учебного материала. Работа с раздаточным материалом.</p> <p>Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.</p>
5.	Приготовление пищи.	<p>1. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд.</p> <p>2. Техника безопасности при приготовлении пищи.</p> <p>3. Режим питания.</p> <p>4. Виды питания.</p> <p>5. Первые блюда.</p> <p>6. Виды первых блюд.</p> <p>7. Первые блюда. Салат.</p> <p>8. Рецепт салата «Греческий».</p> <p>9. Выбор продуктов для салата: «Греческий».</p> <p>10. Выбор кухонного инвентаря для приготовления салата «Греческий».</p> <p>11. Подготовка ингредиентов для салата:</p>	<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>

		«Греческий».	
		12. Нарезка ингредиентов для салата: «Греческий».	
		13. Обобщающий урок: «Приготовление салата: Греческий».	
		14. Вторые блюда.	
		15. Виды вторых блюд.	
		16. Вторые блюда: каши.	
		17. Виды круп.	
		18. Алгоритм отвариванияпельменей.	
		19. Техника безопасного использования электрической плиты.	
		20. Включение и выключение электрической плиты.	
		21. Техника безопасности с горячей посудой и жидкостью.	
		22. Практическое занятие: «Отвариваниепельменей».	
		23. Алгоритм разогрева еды в микроволновой печи.	
		24. Посуда для разогрева еды в микроволновой печи.	
		25. Микроволновая печь: установка программы.	
		26. Микроволновая печь: установка таймера разогрева.	
		27. Техника безопасности при работе с кухонными электроприборами.	
		28. Практическое занятие: «Разогрев еды в микроволновой печи».	
		29. Полуфабрикаты.	
		30. Правила хранения полуфабрикатов.	
		31. Выбор кухонного инвентаря для приготовления котлет.	
		32. Выкладывание и переворачивание котлет на сковороде.	
		33. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет.	
		34. Техника безопасности при приготовлении пищи на плите.	
		35. Практическое занятие: «Приготовление котлет (полуфабрикат)».	
		36. Обобщающий урок: «Приготовление котлет».	

	37. Чай. Виды чая.	
	38. Практическое занятие: «Заваривание травяного чая».	
	39. Обобщающий урок: «Заваривание травяного чая».	
	40. Горячие напитки.	
	41. Какао.	
	42. Практическое занятие: «Заваривание какао».	
	43. Обобщающий урок: «Горячие напитки».	
	44. Обобщающий урок: «Питание».	
	45. Напитки. Компот.	
	46. Продукты для приготовления компота.	
	47. Алгоритм приготовления компота.	
	48. Обобщающий урок: «Напитки».	
	49. Сервировка стола.	
	50. Правила сервировки стола к чаепитию.	
	51. Правила сервировки стола к завтраку.	
	52. Правила сервировки стола к обеду.	
	53. Культура поведения за столом.	

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>	