

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Красноярского края

Администрация Каратузского района

МБОУ Нижнекурятская СОШ

РАССМОТРЕНО

Педагогическим
советом

[Протокол №1] от «30» 08
2024 г.

*

УТВЕРЖДЕНО

Директором

Макарова И.А.
[Приказ №148] от «30» 08
2024 г.

Программа учебного предмета

«Домоводство»

8 класс АООП, вариант 2

с. Нижние Куряты 2024 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» образовательной области «Труд» составлена в соответствии с учебным планом ОУ на 2024-2025 учебный год, рассчитана на 68 часов (исходя из 34 учебных недель в году) для обучающихся, которым характерно интеллектуальное и психофизическое недоразвитие в умеренной, тяжелой степени, которое может сочетаться с локальными или системными нарушениями зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата, расстройствами аутистического спектра, эмоционально-волевой сферы, выраженными в различной степени тяжести. У некоторых обучающихся могут выявляться текущие психические и соматические заболевания.

Данная программа составлена на основе изучения и анализа научно-методической литературы, современных коррекционных технологий, программно-методических материалов, а также на основе педагогического наблюдения, изучения детей со сложной структурой дефекта и коррекционно- развивающей работы с детьми, имеющими интеллектуальную недостаточность, в условиях школы.

Цель предмета «Домоводство» - формирование у учащихся знаний, которые помогут им в самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

Задачи предмета – научить детей правилам ведения семейного хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и обслуживанием членов семьи; заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении.

Программа 8 класса состоит из разделов:

- «Питание»
- «Одежда»

В каждом разделе даны темы занятий, определено содержание практических работ и упражнений.

Концентрическое расположение разделов позволяет построить обучение по принципу от простого к сложному и по принципу усложнения и увеличения объема знаний, умений и навыков.

Уроки домоводства в 8 классе позволяют применять на практике полученные знания, умения и навыки по уходу за гостиной комнатой, уходу за вещами и их хранением, инвентаря и его хранением; прививают санитарно-гигиенические навыки ухода за кожей лица, волосами, одеждой и бельём, сервировки стола к ужину, ручной стирки и глажки своих вещей; учат пользоваться кухонным оборудованием и ТБ при работе с ними, с моющими и чистящими средствами для ручной стирки; позволяют закрепить умения и навыки по уходу за нательным и постельным бельём, готовить несложные блюда, заваривать чай; знакомят с видами мягкой мебелью и ухода за ними, средствами для ухода за стеклами и зеркалом, создают хорошие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы учащихся.

Основными формами и методами обучения являются практическая работа, игры, беседы и наглядные методы обучения. Они развивают познавательную деятельность детей, помогают им лучше усваивать изучаемый материал.

Беседа на занятиях применяется в сочетании с практическими действиями.

Широко используются сюжетно-ролевые игры, что делает процесс обучения более интересным, помогает преодолеть трудности в усвоении материала. В игре дети более охотно выполняют то, что вне игры может им казаться неинтересным и трудным.

Количество часов на изучение тем в течение всех классов обучения даются одинаковые, но учитель в зависимости от психофизиологических особенностей класса может варьировать их по своему усмотрению.

Требования к уровню подготовки учащихся и к результатам – ведущая составляющая ФГОС. Результаты освоения программы предполагают достижение предметных результатов, метапредметных и личностных.

Личностные результаты. В результате освоения программы учащийся должен отражать общую характеристику личности ученика как субъекта учебно-познавательной деятельности:

- 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.

Метапредметные результаты. Метапредметные результаты отражают общеучебные (метапредметные) умения учащихся:

- умение слушать и слышать учителя;
- умение работать по предложенному учителем плану;
- умение использовать средства альтернативной коммуникации (мимика, жесты, слоги);
- умение с помощью учителя найти и исправить свои ошибки;
- умение оценить собственные чувства, поведение, способности;
- умение использовать полученные знания в повседневной жизни;
- умение находить ответы на картинке;
- умение работать в паре и микрогруппе;
- умение следовать правилам поведения.

Предметные результаты. В результате обучения ученик должен досильно усвоить основное содержание учебного предмета.

Уровни освоения деятельности:

- совместные действия с педагогом;
- деятельность по подражанию;
- деятельность по образцу;

- деятельность по последовательной инструкции;
- самостоятельная деятельность воспитанника;
- умение ребенка исправить допущенные ошибки.

Предполагаемые результаты освоения программы: предполагается то, что учащиеся будут знать:

1 уровень

- гигиенические требования при приготовлении пищи;
- назначение кухонного оборудования: холодильник, плита, мойка, вытяжка;
- устройство электроплиты, правила по технике безопасности при эксплуатации;
- устройство холодильника и правила ухода;
- правила техники безопасности при работе с ножом, кипятком;
- определение доброкачественности продуктов и сроков их хранения;
- технология отваривания круп;
- технология отваривания картофеля;
- правила заваривания чая в пакетиках;
- правила сервировки стола к ужину;
- назначение инвентаря и приспособлений, для ручной стирки (таз, прищепки, напольная сушка);
- назначение моющих средств для ручной стирки;
- правила техники безопасности при работе с моющими средствами;
- последовательность выполнения ручной стирки;
- технологию утюжки вещей из х/б тканей;

2 уровень

- гигиенические требования при приготовлении пищи;
- название кухонного оборудования: холодильник, плита, мойка, вытяжка;
- устройство электроплиты, правила по технике безопасности при эксплуатации;
- устройство холодильника и правила ухода;
- правила заваривания чая в пакетиках;
- правила сервировки стола к ужину;
- название инвентаря и приспособлений для ручной стирки;
- название моющих средств для ручной стирки;

- правила техники безопасности при работе с моющими средствами;

Предполагаемые результаты освоения программы: предполагается то, что учащиеся будут уметь:

1 уровень

- стирать индивидуальные личные вещи и содержать их в чистоте;
 - пользоваться кухонным оборудованием по назначению;
 - мыть холодильник и плиту;
 - заваривать чай в пакетике;
- отваривать гречку, рис;
- отварить картофель и очистить;
- подбирать овощи для приготовления винегрета;
- резать овощи кубиками, соломкой, кружочком;
- украшать салат и подавать на стол;
- сервировать стол к ужину;
- мыть посуду и убрать на место.
- определить, какой вид ухода необходим одежде;
 - подготовить рабочее место для ручной стирки;
- стирать изделия вручную;
- ухаживать за руками после работы.

2 уровень

- включать и выключать конфорки электроплиты;
 - соотнести размер конфорки с дном посуды;
- соблюдать правила безопасной работы с плитой;
- распределить продукты в холодильнике и морозильнике;
- очистить картофель;
- подбирать овощи для приготовления винегрета;
- мешать винегрет;
- определить, какой вид ухода необходим одежде;
 - подготовить рабочее место для ручной стирки;
- стирать изделия вручную хозяйственным мылом;

-ухаживать за руками после работы.

Реализация учебной программы обеспечивается специально подобранными дидактическими и учебно-методическими материалами и пособиями:

- моющие средства для ручной стирки;
- учебные фильмы, презентации;
- технологические, операционные, предметные карты;
- дидактическая игра «Четвертый лишний»;
- тетради по обслуживающему труду.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

№п/п	Тема урока	Дата по плану	Цели урока	Виды работ	Оборудование урока
1	Салаты и их разновидности. Приготовление винегрета.	31.03.2025	Ознакомление учащихся с формами нарезки овощей (соломка, дольки, кружочки, кубики). Формирование умения учащихся нарезать овощи.	Беседа о значении блюд из овощей для здоровья человека. Презентация «Способы нарезки овощей», ознакомление с механическими электроприборами для нарезки овощей, техника безопасности при работе с ними, запись рецепта салата, выбор продуктов по картинке, подбор посуды для приготовления салата, очистка вареных овощей, нарезка овощей кубиками, кружочками и соломкой, смешивание ложкой, отмеривание заправки для салата ложкой, сервировка стола, оформление и подача сала, дегустация. Уборка стола после еды, мытье и вытирание посуды. Словарная работа: кухонный комбайн, салат, заправка для салата.	Презентации, чайная посуда, столовые приборы, салфетки, миска, ножи, масло подсолнечное, разделочная доска, тряпочки, фартук, свежие овощи и фрукты, варенные овощи.

2	Напитки и их разновидности.	07.04.2025	Учить выбирать напитки для ужина и приготовить.	Беседа о значении чая для здоровья человека, видах, дидактическая игра «Горячие, холодное», составление технологической карты заваривания чая по картинке, чтения на упаковке срок хранения, выбор посуды для заваривания чая, техника безопасности при работе с кипятком и оборудованием, наливание воды в электрочайнике для метки, кипячение воды, заваривание чая под контролем учителя, сервировка стола, мытье посуды и электрочайника.	Электрочайник, фартук, презентации, чайная посуда, чай в пакетиках, сахар, конфеты, варенье, печенье, салфетки.
3	Макаронны и блюда из них. Отваривание макарон.	14.04.2025	Продолжать развивать интерес к предмету, путем использования информационных технологий.	Ознакомление учащихся со значением в питании человека поваренной соли; рассказ и знакомство с видами макаронных изделий, их пищевой ценностью и дозировкой на одну порцию, с основным способом тепловой обработки – варкой, выбор посуды для варки макарон, наливание воды в кастрюлю до метки, соотношение дно посуды с конфоркой электроплиты, техника безопасности при работе с кипятком и оборудованием, отваривание макарон под контролем учителя, определение готовности еды, сервировка стола, дегустация еды, мытье посуды.	Макаронные изделия, соль, кухонная посуда, электроплита, чайная посуда, столовые приборы, салфетки, дуршлаг.
4	Крупы и их виды. Приготовление гречневой каши.	21.04.2025	Продолжать развивать интерес к предмету, путем использования информационных технологий.	Беседа о значении круп для здоровья человека и их видах, показ презентации «Разнообразие круп», показ презентации «Блюда из круп» дидактическая игра «Золушка» (переборка круп), высыпание, насыпание круп в банки и в посуду для круп, дидактическая игра «Можно нельзя», рассказ о правилах и места хранения круп,, подбор посуды для приготовления молочного супа, соотношение дно посуды с конфоркой электроплиты, упражнения в включении и выключении электроплиты, техника безопасности при работе с кипятком и оборудованием, приготовление молочного супа под контролем учителя, определение готовности еды, сервировка стола, дегустация еды, мытье посуды.	Кухонная посуда, крупы, чайная посуда и столовые приборы, фартуки, презентации, электроплита, прихватки, посуда для сыпучих продуктов, банки.
5	Проверочный тест.	28.04.2025	Учить поддерживать порядок и чистоту на кухне.	Беседа о значении содержания помещения кухни в чистоте и порядке для здоровья человека, проветривание кухни; удаление пыли с мебели и подоконника; уборка в шкафах, мытье посуды и мойки, подметание пола и вынос мусора.	Презентация «Что есть на кухне», инвентарь и приспособления для уборки помещения, посуда, крем для рук.
6	Ручная стирка.	05.05.2025	Знакомить с видами	Беседа о назначении ручной стирки. Изучение названия	Моющие средства ,

	Назначение. Инвентарь и моющие средства для ручной стирки.		моющих средств, инвентарем и приспособлений для ручной стирки. Технике безопасности при работе с моющими средствами.	и назначение емкостей для ручной стирки и моющих средств (порошок, мыло, кондиционер, отбеливатель), показ презентации «Моющие средства, инвентарь и приспособления для ручной стирки», изучение правил и приемов ручной стирки, условных обозначений на упаковках с моющими средствами для стирки, техники безопасности при работе с бытовыми химическими средствами в картинках.	инвентарь и приспособления для ручной стирки.
7	Ручная стирка. Стирка одежды из х/бумажной ткани.	12.05.2025	Привитие навыков ухода за одеждой из х/бумажной ткани. Учить стирать х/бумажные вещи. Воспитывать самостоятельность, трудолюбие.	Повторение и изучение названия и назначения инвентаря, средств, и приспособления для ручной стирки. Беседа о видах одежды из х/бумажной ткани и уход за ней, показ презентации «Откуда пришла одежда к нам», сортировка по ткани, цвету, наполнение тазика водой (определение количества и температуры воды), определение количества моющего средства с использованием мерок (мерный стакан, ложка) и растворение его в воде опускание белья в воду, замачивание, тренировочные движения рук при стирке, стирка и полоскание белья, отжим белья различными способами (выкручивание, сжатие в руке), встряхивание белья, вывешивание белья на просушку.	Моющие средства, инвентарь и приспособления для ручной стирки, образцы х/б тканей, грязная и чистая одежда.
8	Итоговая контрольная работа.	19.05.2025			

Список литературы.

- * Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида в 5-9 кл/Под редакцией И.М. Бгажноковой.-М.: Владос, 2011;
- * Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта.
Программно- методические материалы/Под ред. И.М. Бгажноковой – М: ГИЦ ВЛАДОС,2007год;
- * Воспитание и обучение детей и подростков с тяжёлыми и множественными нарушениями развития/Под.ред. И.М. Бгажноковой .- М.: Владос, 2007;
- * Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 5-9 классы (издательство «Просвещение»,2003г.);
- * Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида. 5 – 9 классы под редакцией В. В. Воронковой (авторы коррекционного курса «Социально-бытовая ориентировка» В.И. Романина, Н.П. Павлова). М., Гуманитарный издательский центр «ВЛАДОС», 2010 год;
- * Программно-методическое обеспечение для 10-12 классов с углубленной трудовой подготовкой в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида/ авторы: А.М.Щербакова, Н.М.Платонова – М: ГИЦ ВЛАДОС, 2006 год;
- * Щербакова А.М. Социально – бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида», пособие для учителя, Москва, гуманитарный издательский центр «Владос», 2001 г.;
- * В.В.Гладкая, «Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида» (методическое пособие), Москва, «Издательский НЦ ЭНАС», 2003 год;
- * Т.А.Девяткова, Л.Л. Кочетова, А.Г. Петрикова, Н.М.Платонова, А.М.Щербакова «Социально – бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида», ВЛАДОС, Москва, 2005 г
- * Львова С.А. Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида. 5-9 классы: пособие для учителя/ С.а. Львова. - М.: Гуманитар. Изд. центр ВЛАДОС, 2005.–136с.
- * Государственная программа по СБО для 5-9 классов (для детей с умственной отсталостью легкой степени) (М., «ПРОСВЕЩЕНИЕ» 2002);
- * Пособие для учителя «Социально – бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида» (гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, М., 2006);
- * Зырянова В.А., Хамина И.А. Подготовка младшего обслуживающего персонала: учебник для 8 класса специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология» / В.А. Зырянова, И.А. Хамина, под редакцией Е.Ю. Головинской. – Самара: Современные образовательные технологии, 2011.- 144с.- (Профессионально-трудовое обучение).

