

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
Управление образования Чкаловского района
**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 59**
620087, г. Екатеринбург, пер. Короткий, 7, Тел./факс: (343) 210-75-98,
E-mail: school59ekb@mail.ru, [www. школа59.екатеринбург.рф](http://www.школа59.екатеринбург.рф)

Приложение № 12 к Адаптированной основной общеобразовательной программе основного общего образования для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1)

Утверждена приказом
директора МАОУ СОШ № 59
от 26.08.2020 г. № 121-о

Рабочая программа

основного общего образования

для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

по предмету «Домоводство»

**Тихонова
Ирина
АрКАДЬЕВНА**

Подписано цифровой подписью:
Тихонова Ирина Аркадьевна
Местонахождение:
г.Екатеринбург, пер. Короткий, 7
Дата: 2021.04.01 11:06:50 +05'00'

I. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

1.1. Пояснительная записка

Рабочая программа составлена для обучения в условиях инклюзии обучающейся 7 класса.

Рабочая программа составлена на основе на основании программ специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида под редакцией И.М. Бгажноковой, учебного плана МАОУ СОШ № 59.

Изменения в жизни нашего общества вызвали необходимость возрождения социального статуса семьи, укрепления в ней устойчивых, уважительных семейных отношений.

Многовековые традиции каждого народа базируются на традициях семьи и дома. Об этом свидетельствуют национальные эпосы, народные сказки, песни, пословицы, поговорки, загадки. «Строили» дом семейно, вместе и мужчины, и женщины, старики и дети. У каждого было свое дело: у одного — хлеб печь и рубашки шить, у другого — дрова рубить да воду носить.

Семейные законы и обязанности были записаны в «Домострое» — своде житейских правил русского народа. Многие из них в жизни утрачены, забыты, но в течение времени оказалось, что, утратив законы семьи, общество ослабило устои всего государства. Чтобы возродить гражданские чувства и устремления, необходимо возродить устои семьи. Что необходимо для нормальной жизни каждому человеку? Очаг, добрая, здоровая, дружная семья. Значит, главное человеческое умение — создать семью, обустроить дом, уметь сообща вести хозяйство. Для создания крепкой семьи необходимо, чтобы люди, ее создающие, стремились стать рачительными хозяевами в своем доме. Несмотря на то что эти понятия имеют, казалось бы, частный характер, все же в процессе воспитания подрастающего поколения они становятся важными для формирования общественно значимой личности. Реализация комплексного подхода к воспитанию нравственных свойств личности особенно актуальна в отношении детей и подростков с умственной недостаточностью, так как они являются полноправными членами общества и, как все граждане, имеют право на создание семьи, воспитание детей, право на личную и частную собственность.

Домоводство — прикладная наука. Знания, приобретенные учащимися при изучении математики, русского языка, чтения, естествознания, географии и других предметов, должны найти применение и практическое воплощение на уроках домоводства, которые могут быть дополнены и некоторыми элементарными знаниями из физики, химии применительно к использованию техники, электроприборов, химических и других веществ в быту.

Умение вести хозяйство должно складываться из знакомых, привычных для детей обязанностей и дел, которые на первый взгляд просты, но, когда они сталкиваются с ними в быту, это вызывает значительные затруднения.

Цель предмета «Домоводство» — формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам; развитие познавательной деятельности и личностной сферы учащихся.

Задачи:

- развитие и совершенствование навыков самообслуживания;
- формирование умений и навыков, необходимых для ведения домашнего хозяйства;
- формирование умение пользоваться услугами различных организаций, учреждений, предприятий службы быта, торговли, транспорта и медицинской помощи.

Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы учащихся, так как организация практических занятий, а также экскурсии в магазины, предприятия хозяйственного и бытового обслуживания демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения. Очевидно, что ролевые, деловые игры, экскурсии и практические занятия должны включать в себя разнообразные упражнения на закрепление правил этического поведения и этикета, способствовать развитию у воспитанников коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков.

Уроки домоводства позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и др.

Учебно-воспитательные задачи на занятиях по домоводству должны решаться в конкретных видах деятельности самих учащихся, организованных учителем на доступных и понятных для них заданиях и упражнениях.

Некоторые темы из года в год повторяются по принципу их усложнения и дополнения новыми сведениями. Занятия по домоводству строиться не как урок, а как совместное интересное дело. Занятия (в зависимости от их содержания) должны иметь конкретные практические результаты: выглаженные вещи, вскопанная грядка и др. При оценке знаний необходимо всячески поощрять усилия детей.

Содержание программы носит ориентировочный характер, поэтому учитель вправе изменять последовательность изучения тех или иных тем, дополнять или вносить в них необходимые изменения. Для авторов программы более важным является то, чтобы домоводство в школе встало в ряд тех предметов, которые комплексно решают основные задачи коррекции (выравнивания) личностного развития умственно отсталого подростка, чтобы данный предмет практически подготовил его к самостоятельной жизни.

1.2. Основные требования к результату:

Знать:

- основные продукты, питания и их стоимость;
- правила сервировки и приема пищи;
- основные правила приема гостей и общения с ними;
- правила сервировки стола;
- основные материалы и инструменты для ремонта;
- правила безопасности при работе с красками и растворителями

Уметь:

- приготовить бутерброды, чай, кофе;
- готовить салаты из овощей, легкие бульоны и супы из полуфабрикатов;
- приготовить холодный ужин;
- приготовить 2—3 простых блюда для угощения;
- рассчитывать метраж обоев, готовить раствор клея;
- выполнять вспомогательные работы: подать, поставить, принести необходимые для ремонта материалы и инструменты.

II. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ

Завтрак (6 ч)

Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи. Продуктовая корзина на неделю.

Завтраки (содержание меню). Бутерброды, их виды, правила приготовления. Каши (манная, гречневая).

Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе). Посуда для завтрака. Сервировка стола.

Обед (10 ч)

Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов. Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов. Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты). Супы (виды, способы приготовления). Мясные блюда (виды, способы приготовления). Рыбные блюда (способы приготовления). Картофельные блюда. Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.). Фруктовые напитки (виды, способы приготовления).

Посуда для обеда, сервирование. Правила приема пищи.

Ужин (6ч)

Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов). Холодный ужин (меню, способы приготовления). Горячий ужин (меню, способы приготовления). Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки). Посуда для ужина. Сервировка стола.

Хлеб в доме (4ч)

История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидности. Хранение хлеба. Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.

Соль, сахар, пряности, приправы (2 ч)

Соль, ее назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище.

Праздник в доме (6 ч)

Когда случаются праздники? Гостеприимство как форма нравственного поведения людей. Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений). Дизайн праздничного дома.

Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, проводы, прощание с гостями).

Праздничная кулинария (12 ч)

Продукты для праздника, их расчетная стоимость. Меню для праздничного стола на 6 персон. Праздничная кулинария (3-5 рецептов). Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье). Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы). Украшения на столе (свечи, цветы).

Практическое занятие (6ч)

Деловые игры: «Приглашение гостей», «Праздничное чаепитие».

Ремонт в доме (14 ч)

Виды ремонта в доме. Косметический ремонт: подготовка помещений, закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость).

Обновление потолков (правила, практические приемы). Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет количества обоев на 14—18 квадратных метров, подготовка обоев и клея, правила наклеивания обоев).

Краски для ремонта окон, дверей, пола (названия, распознавание банок, техника безопасности, правила окрашивания).

Секреты домашних умельцев.

Повторение (2 ч)

III. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ

На изучение предмета «Домоводство» на базовом уровне отводится 34 учебные недели. Согласно учебному плану рабочая программа для 7 класса предусматривает обучение домоводству в объеме 2 часа в неделю, 68 часов в год

Тематическое планирование

№	Тема	Кол-во часов	Дата проведения	
			по плану	по факту
	Завтрак	6		
1	Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи. Продуктовая корзина на неделю.	2		
2	Завтраки (содержание меню). Бутерброды, их виды, правила приготовления. Каши.	2		
3	Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе). Посуда для завтрака. Сервировка стола.	2		
	Обед	12		
4	Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов. Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов.	2		
5	Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты). Супы (виды, способы приготовления)	2		
6	Мясные блюда (виды, способы приготовления). Рыбные блюда (способы приготовления)	2		
7	Картофельные блюда. Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.)	2		
8	Фруктовые напитки (виды, способы приготовления).	2		
9	Посуда для обеда, сервирование. Правила приема пищи	2		

	Ужин	6		
10	Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).	2		
11	Холодный ужин (меню, способы приготовления). Горячий ужин (меню, способы приготовления).	2		
12	Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки). Посуда для ужина. Сервировка стола	2		
	Хлеб в доме	4		
13	История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидности.	2		
14	Хранение хлеба. Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.	2		
	Соль, сахар, пряности, приправы.	4		
15	Соль, ее назначение для питания, использование соли.	2		
16	Сахар, его польза вред. Виды пряностей и приправ в пище.	2		
	Праздник в доме	6		
17	Когда случаются праздники? Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.	2		
18	Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений).	2		
19	Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием поздравлений, общение с гостями, прощание с гостями)	2		
	Праздничная кулинария	16		
20	Продукты для праздника, их расчетная стоимость.	2		
21	Меню для праздничного стола на 6 персон.	2		
22	Праздничная кулинария (2-3 рецепта)	2		
23	Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье)	2		
24	Сервирование празднично стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда, и столовые приборы).	1		
25	Украшения на столе: (свечи, цветы)	2		
26	Практическое занятие: приглашаем гостей	2		
27	Практическое занятие: приглашаем гостей	2		
	Ремонт в доме	14		
28	Виды ремонта в доме.	2		
29	Косметический ремонт: подготовка помещений, закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта полов, стен, полов (перечень, стоимость).	2		
30	Обновление потолков (правила, практические приемы).	2		
31	Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет, подготовка обоев и клея, правила наклеивания обоев).	2		
32	Краски для ремонта окон, дверей, пола (название, техника безопасности, правила окрашивания)	2		
33	Мелкий технический ремонт.	2		
34	Мелкий технический ремонт.	2		
35	Повторение по теме «Ремонт в доме»	2		
	Итого	68		

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575877

Владелец Тихонова Ирина Аркадьевна

Действителен с 02.03.2021 по 02.03.2022