

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
Рудовская средняя общеобразовательная школа

«Рассмотрено»
Руководитель ШМО
 Р.Н. Огнёва
Протокол № 6
от « 06» июня 2023 г.

«Согласовано»
Заместитель директора по УВР
МКОУ Рудовской СОШ
 С.М.Шевцова
Протокол №10
от «07»июня 2023 г.

«Утверждено»
Директор МКОУ Рудовской СОШ
О.А.Кислицына
Приказ № 102
от «07» июня 2023 г.



Адаптированная рабочая программа
учебного предмета
«Домоводство»
для обучающихся по АООП
(интеллектуальные нарушения Вариант 2)
7 класс
(обучение на дому)

Уровень обучения: основное обще образование

Рудовка 2023

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная рабочая программа составлена на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Закон «Об образовании в Российской Федерации № 273-ФЗ» от 29.12.2012г., в ред. От 02.03.2016г.;
2. Федерального государственного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденного приказом Министерства образования РФ от 19.12.2014г.;
3. СанПин 2.4.2.3248-20 «Санитарно –эпидемиологических требований» к условиям и организации обучения и воспитания, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 01.01.2021г.;
4. Адаптированной основной общеобразовательной программы основного общего образования для обучающихся с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
5. «Программы обучения детей с выраженным недоразвитием интеллекта» Программно-методических материалов под редакцией кандидата психологических наук, профессора И.М. Бгажноковой. Издательство «Владос», 2010г.;

Цель программы: специальное обучение обучающихся со сложной структурой дефекта навыкам общения, формирование у каждого ребёнка максимального возможного уровня самостоятельности.

Задачи:

- формирование уверенности в себе, способности познавать себя;
- формирование умений ориентироваться в окружающем социуме на бытовом уровне;
- формирование навыков и умений осуществлять контакт с окружающими людьми, адекватно вести себя в обществе.
- обеспечение максимально возможной для данного ребёнка самостоятельности в бытовом и санитарно гигиеническом обслуживании себя;
- выработка положительного отношения к посильным видам труда, готовность к помощи в хозяйственно - бытовом труде в школе (семье) и умение выполнять несложные виды этого труда (уборка помещения, мытьё посуды, подготовительные и несложные работы по приготовлению пищи - мытьё и чистка овощей и пр.).

Общая характеристика учебного предмета:

Настоящая программа по домоводству составлена для обучающихся 7 класса с учетом их возрастных и психофизических особенностей, уровнем их знаний и умений.

Материал программы расположен по блокам, по принципу усложнения и увеличения объема сведений.

Методы обучения:

- беседа на занятиях по домоводству является одним из основных методов обучения и применяется в сочетании с различными практическими работами: зарисовками, упражнениями и другими видами работ
- специфические методы: моделирование реальных ситуаций с элементами игры – можно использовать на этапе закрепления пройденного материала и для формирования навыков общения;
- экскурсии;
- наглядные средства обучения, демонстрацию учебных фильмов.

Программа предусматривает формирование у обучающихся обще учебных умений и навыков, универсальных способов деятельности. В этом направлении приоритетными для учебного предмета домоводства являются:

- индивидуальная, групповая, коллективная деятельность обучающихся;
- изучение и соблюдение правил техники безопасности;
- игровая и практическая деятельность.

Описание места учебного предмета.

Программа рассчитана на 68 часов в год (2 часа в неделю)

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Обучающиеся **должны знать:**

- основные продукты питания и их стоимость;
- 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.

Обучающиеся **должны 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.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Повторение изученного материала (3 ч).

Завтрак (6 ч.)

Ежедневное меню. 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 (12 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 (4 ч.)

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 (4 ч.)

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 (7 ч.)

Гостеприимство как форма нравственного поведения людей. Русские и российские праздники. Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений). Дизайн праздничного дома. Этикетные правила приема гостей.

Праздничная кулинария (11 ч.)

Продукты для праздника, их расчетная стоимость. Меню для праздничного стола на 6 персон. Праздничная кулинария (3—5 рецептов). Праздничное тесто (пироги). Праздничное тесто (пирожки). Праздничное тесто (печенье). Сервирование праздничного стола. Украшения на столе. Практическое занятие. Приготовление салата.

Приглашаем гостей (4 ч.)

Практическое занятие. Изготовление приглашений, прием гостей. Практическое занятие. Сервирование праздничного стола. Практическое занятие. Общение с гостями.

Ремонт в доме (9 ч.)

Виды ремонта в доме. Косметический ремонт. Обновление потолков (правила, практические приемы). Оклеивание стен обоями. Подготовка обоев и клея, правила наклеивания обоев. Краски для ремонта окон, дверей, пола (названия, распознавание банок). Техника безопасности при работе с красками и растворителями, правила окрашивания.

Сад и огород (6 ч.)

Посев семян овощных культур. Посев семян цветочных культур. Уход за рассадой.

Практическая работа. Посев семян овощных культур. Практическая работа. Посев семян цветочных культур. Практическая работа. Уход за рассадой.

4. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата	Оборудование
1	Повторение изученного материала.	1		Слайды, картинки
2	Повторение изученного материала.	1		Слайды, картинки
	Завтрак	6		
3	Ежедневное меню.	1		Фото, видео, кино материалы, презентации, ситуационные картинки, Образцы.
4	Завтраки (содержание меню). Бутерброды, их виды, правила приготовления.	1		Фото, видео, материалы, презентации Образцы.
5	Каши (манная, гречневая).	1		Фото, Видео, материалы, презентации Образцы.
6	Блюда из яиц (яичницы, омлеты).	1		
7	Напитки для завтрака (соки, чай, кофе).	1		Фото, Образцы презентации,
8	Посуда для завтрака. Сервировка стола.	1		Посуда, приборы, столовый текстиль
	Обед	12		
9	Меню на обед.	1		Слайды, картинки
10	Стоимость и расчет основных продуктов.	1		Слайды, картинки
11	Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов.	1		Фото, видео, кино материалы, презентации, ситуационные картинки, Образцы.
12	Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты).	1		Фото, видео, кино материалы, презентации, ситуационные картинки, Образцы.
13	Супы (виды, способы приготовления).	1		Фото, видео, кино материалы, презентации, ситуационные картинки, Образцы.
14	Мясные блюда (виды, способы приготовления).	1		Инструменты, приспособления.
15	Рыбные блюда (способы приготовления).	1		
16	Картофельные блюда.	1		
17	Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.).	1		
18	Фруктовые напитки (виды, способы приготовления).	1		
19	Посуда для обеда, сервирование.	1		Посуда, приборы, столовый текстиль
20	Правила приема пищи.	1		Слайды, картинки
	Ужин	4		
21	Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).	1		Фото, видео, кино материалы, презентации, ситуационные картинки, Образцы.
22	Холодный ужин (меню, способы приготовления).	1		Фото, видео, кино материалы, презентации, ситуационные картинки, Образцы.

23	Горячий ужин (меню, способы приготовления).	1		Инструменты, приспособления.
24	Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки). Посуда для ужина. Сервировка стола.	1		Посуда, приборы, столовый текстиль
	Хлеб в доме	4		
25	История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда.	1		Фото, видео, кино материалы, презентации, ситуационные
26	Русский хлеб, его разновидности.	1		Картинки, образцы.
27	Хранение хлеба.	1		Инструменты, приспособления.
28	Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.	1		Посуда, приборы, столовый текстиль
	Соль, сахар, пряности, приправы	2		
29	Соль, ее назначение для питания, использование соли.	1		Фото, видео, кино материалы, презентации, ситуационные
30	Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище.	1		картинки, Образцы.
	Праздник в доме	7		
31	Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.	1		Фото, видео, кино материалы, презентации, ситуационные
32	Русские и российские праздники.	1		картинки, Образцы.
33	Русские и российские праздники.	1		Инструменты, приспособления.
34	Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений).	1		Посуда, приборы, столовый текстиль Правила этикета.
35	Дизайн праздничного дома.	1		
36	Этикетные правила приема гостей.	1		
37	Обобщающий урок по теме «Праздник в доме»	1		Проверочная работа
	Праздничная кулинария	11		
38	Продукты для праздника, их расчетная стоимость.	1		Фото, видео, кино материалы, презентации, ситуационные
39	Меню для праздничного стола на 6 персон.	1		картинки, Образцы.
40	Праздничная кулинария (3—5 рецептов).	1		Инструменты, приспособления.
41	Праздничная кулинария.	1		Посуда: столовая, кухонная.
42	Праздничное тесто (пироги)	1		
43	Праздничное тесто (пирожки)	1		
44	Праздничное тесто (печенье).	1		

45	Сервирование праздничного стола. Украшения на столе.	1		Столовый текстиль, предметы оформления стола
46	Практическое занятие Приготовление салата.	1		Продукты, инструменты, приспособления, посуда. Технологические карты изготовления блюда
47	Практическое занятие Приготовление салата.	1		
48	Обобщающий урок по теме «Праздничная кулинария»	1		Самостоятельная работа
	Приглашаем гостей	4		
49	Практическое занятие. Изготовление приглашений, прием гостей.	1		Материалы, инструменты, приспособления
50	Практическое занятие. Сервирование праздничного стола.	1		Посуда, столовые приборы, столовый текстиль Фото, видео, кино материалы,
51	Практическое занятие. Общение с гостями.	1		
52	Обобщающий урок по теме «Приглашаем гостей»	1		Самостоятельная работа
	Ремонт в доме	9		
53	Виды ремонта в доме	1		Фото, видео, кино материалы, картинки, слайды Образцы. Материалы, инструменты, приспособления
54	Косметический ремонт.	1		
55	Косметический ремонт.	1		
56	Обновление потолков (правила, практические приемы).	1		Фото, видео, кино материалы, ситуационные картинки, слайды Образцы. Материалы, инструменты, приспособления
57	Обновление потолков (правила, практические приемы).	1		
58	Оклеивание стен обоями.	1		
59	Подготовка обоев и клея, правила наклеивания обоев.	1		
60	Краски для ремонта окон, дверей, пола . Т/б при работе с красками	1		инструкции
61	Обобщающий урок по теме «Ремонт в доме»	1		Проверочная работа
	Сад и огород	6		
62	Практическая работа. Посев семян овощных культур.	1		Технологическая карта, семена, земля, ящик, Инструменты и приспособления для посадки семян разных культур.
63	Практическая работа. Посев семян овощных культур.	1		
64	Практическая работа. Посев семян цветочных культур.	1		
65	Практическая работа. Посев семян цветочных культур.	1		
66	Практическая работа. Уход за рассадой.	1		Лейка
67	Практическая работа. Уход за рассадой.	1		Лейка
68	Обобщающий урок по теме «Сад и огород»	1		Проверочная работа

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Технические и электронные средства обучения:

- презентации по темам
- подборка мультфильмов, фильмов в соответствии с изучаемой темой

Специальный учебный и дидактический материал, отвечающий особым образовательным потребностям обучающихся:

- учебно-практическое оборудование: материалы, инструменты, вспомогательные приспособления;
- печатные пособия: таблицы, плакаты, картинки по изучаемым темам; дидактический раздаточный материал: карточки-задания по технологии изготовления изделия, инструкционные карты;
- экранно-звуковые пособия: мультимедийные обучающие презентации по темам программ;
- модели и натуральный ряд: муляжи; изделия декоративно-прикладного искусства и народных промыслов; модели; изделия; предметы быта; различные виды раздаточных коллекций; конструкторы.

Учебно-методический комплекс

1. В.В. Воронкова «Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида». Москва, ВЛАДОС – 2000 год.
2. Бгажнокова И.М. Психология умственно отсталого школьника. М., 1987.
3. Выготский Л.С. Проблемы дефектологии. М. 1995.
4. Тин А.А. Приемы педагогической техники. 4-е из М., 2002.
5. Государственный стандарт общего образования лиц с ограниченными возможностями здоровья (проект). М., 1999.
6. Дементьева Н.Ф., Штанова Е.Ю. Характеристика обучения умственно отсталых людей, находящихся в психоневрологических домах-интернатах//Дефектология. М., 1987. № 3.
7. Дементьева Н.Ф. Роль семьи в воспитании и обучение детей с особыми нуждами. М., 1996.
8. Дульнев Г.М. Учебно-воспитательная работа во вспомогательной школе. М., 1967.
9. Занков Л.В. Вопросы психологии учащихся вспомогательной школы. М., 1954.
10. Коррекционно-образовательная программа для детей с выраженными интеллектуальными нарушениями. СПб., 1996.
11. Практический материал к урокам СБО в специальной (коррекционной) школе VIII вида С.А. Львова «Владос», 2010.
12. Т.А. Девяткова, Л.Л. Кочетова Социально-Бытовая Ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида. 2003.