

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа с. Старая Рачейка имени Героя Советского Союза
С.Т.Теплова муниципального района Сызранский Самарской области

Рассмотрена
на заседании
методического объединения
учителей естественно-
математического цикла
Протокол № 1 от
29.08.2023г.
Руководитель МО
_____ /В.А.Жалилова/

Проверена
Заместитель директора по
УВР
_____ /Л.А.Евсеева/

Утверждена
приказом №181 ОД
от 31.08.2023г.
Директор ГБОУ СОШ
с. Старая Рачейка
_____ /Н.А.Кулагина/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ПРЕДМЕТУ

ДОМОВОДСТВО

7 КЛАСС

(АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ОБРАЗОВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С УМЕРЕННОЙ, ТЯЖЁЛОЙ И ГЛУБОКОЙ
УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТЬЮ (ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ),
ТЯЖЁЛЫМИ И МНОЖЕСТВЕННЫМИ НАРУШЕНИЯМИ РАЗВИТИЯ (ВАРИАНТ
2)

2023 год

Пояснительная записка

Адаптированная рабочая программа разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»; Уставом ГБОУ СОШ с. Старая Рачейка для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья, адаптированной основной образовательной программой школы, «Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида», М, «Просвещение». Авторы программы: И. М. Бгажнокова.

План предусматривает обучение в 7 классе в объеме 68 часов, по 2 часа в неделю по II варианту Базисного учебного плана специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида / для умственно отсталых детей/.

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.

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

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

Задачи занятий по «Домоводству» — научить детей правилам ведения семейного хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и с обслуживанием членов семьи, и заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении.

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

Таким образом, цель предмета «Домоводство» — формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам. 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. 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 следует строить не как урок, а как совместное интересное дело, при этом желательно широко использовать деловые игры с привлечением материалов из устного народного, прикладного и художественного творчества. 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.

Личностные результаты

- владение навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия;
 - способность к осмыслению и дифференциации картины мира, ее временно-пространственной организации;
 - способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
 - принятие и освоение социальной роли обучающегося, формирование и развитие социально значимых мотивов учебной деятельности;
 - развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
 - формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
 - развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Предметные результаты:

Учащиеся должны иметь представление:

- о городском и сельском жилище;
- о коммунальных удобствах;
- о планировке жилища и функциональном назначении жилых помещений.
- о режиме и гигиене питания;
- об оборудовании и санитарно-гигиенических требованиях по организации питания семьи и приготовлению пищи;
- о правилах составления меню;
- о способах обработки основных продуктов питания.
- полуфабрикатах и умении ими пользоваться;
- о способах использования, а также сохранения продуктов с помощью сушки, замораживания, консервирования.

1-й уровень

Учащиеся должны знать:

- основные приемы ухода за жилищем.
- основные гигиенические правила;
- правила хранения одежды, белья, обуви и уход за ними;
- правила стирки изделий из шелковых тканей;
- санитарные требования и правила техники безопасности при работе с инструментами, бытовыми электроприборами, химическими средствами;
- правила обращения со стиральной машиной
- назначение кухонной утвари, посуды, правила ухода за ними и технику безопасности при работе с кухонными инструментами;
- правила пользования электроплитой, газовой плитой;
- правила хранения продуктов при наличии холодильника и без него;
- правила ухода за холодильником.
- правила первой помощи при отравлениях консервированными продуктами.

Учащиеся должны уметь:

- содержать в порядке свое рабочее и спальное место в доме;
- ухаживать за растениями в доме (квартире).
- производить сухую чистку одежды;
- сушить и чистить кожаные, меховые и шерстяные изделия;
- выполнять основные гигиенические правила;
- выполнять санитарные требования и правила техники безопасности при работе с инструментами, бытовыми электроприборами, химическими средствами;
- производить мелкий ремонт одежды и белья;
- подбирать моющие средства для стирки различных изделий;
- владеть навыками ручной стирки мелких вещей.
- пользоваться электроплитой, газовой плитой;
- знать правила ухода за алюминиевой, эмалированной, фаянсовой посудой;
- владеть культурой сервирования завтраков, ужинов
- приготовить овощные и фруктовые салаты, муссы, соки и др.

2-й уровень

Учащиеся должны знать:

- правила хранения одежды, белья, обуви и уход за ними;
- правила ручной стирки индивидуальных вещей;
- санитарно-гигиенические требования по уходу за телом.

- назначение кухонной утвари, посуды и правила ухода за ними;
- санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при работе с режущими инструментами, кипятком, горячим маслом, горячими блюдами.
- санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при приготовлении пищи.

Учащиеся должны уметь:

- распознавать и правильно использовать бытовые химические средства при ручной стирке;
- гладить и чистить одежду;
- сушить обувь и ухаживать за ней;
- производить мелкий ремонт одежды (пуговицы, петли, вешалки и др.).
- ухаживать за алюминиевой, эмалированной, фаянсовой посудой;
- производить первичную обработку продуктов;
- приготовить себе завтрак, ужин.
- отваривать яйца, макаронные изделия;
- готовить фруктовые, овощные салаты, соки и др.

Критерии и нормы оценки знаний учащихся.

Учитель должен подходить к оценочному баллу индивидуально, учитывая при оценочном суждении следующие моменты:

Качество изготовленного школьником объекта работы и правильность применявшихся им практических действий (анализ работы).

Прилежание ученика во время работы.

Степень умственной отсталости.

Уровень патологии органов зрения, слуха и речи.

Уровень физического развития ученика.

Оценивание устного ответа учащихся.

Оценка «5» ставится ученику, если теоретический материал усвоен в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

Оценка «4» ставится ученику, если в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно, применялись дополнительные наводящие вопросы.

Оценка «3» ставится ученику, если в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы, ответ не самостоятельный, применялись дополнительные наводящие вопросы.

Оценка выполнения практических работ.

Оценка «5» ставится ученику, если качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям и работа выполнена самостоятельно.

Оценка «4» ставится ученику, если к качеству выполненной работы имеются замечания и качество частично не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно.

Оценка «3» ставится ученику, если качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена с помощью учителя.

Итоговый контроль.

Контроль осуществляется в форме проведения самостоятельных работ и анализа их качества в конце каждой четверти после проведения практического повторения. Оценка самостоятельных работ.

Отметка «5» ставится, если ученик:

Выполнил практическую работу без ошибок и недочетов.

Допустил не более одной ошибки и одного недочета.

Отметка «4» ставится, если ученик выполнил практическую работу полностью, но допустил в ней:

Не более двух негрубых ошибок и одного недочета.

Или не более двух недочетов.

Отметка «3» ставится, если ученик правильно выполнил не менее 2/3 практической работы или допустил:

Не более трёх грубых ошибок.

Или не более двух грубых и одной негрубой ошибки и одного недочета.

Или не более двух-трех негрубых ошибок.

Оценка тестовых работ.

Тесты, состоящие из пяти вопросов можно использовать после изучения каждого материала (урока). Тест из 10—15 вопросов используется для периодического контроля или итогового контроля. При оценивании используется следующая шкала:

Тест из пяти вопросов:

Отметка «5» ставится, если ученик:

1 .Выполнил работу без ошибок.

2.Допустил не более одной ошибки.

Отметка «4» ставится, если ученик допустил в ней:

1 .Не более двух ошибок.

Отметка «3» ставится, если ученик правильно выполнил не менее 2/3 работы или допустил: ш

1 .Более трёх ошибок.

Тест из десяти-пятнадцати вопросов:

Отметка «5» ставится, если ученик;

- 1.Выполнил работу без ошибок;
- 2.Допустил не более одной (двух) ошибки.

Отметка «4» ставится, если ученик допустил в ней:

1. Не более трёх (четырёх) ошибок.

Отметка «3» ставится, если ученик правильно выполнил не менее 2/3 работы или допустил:

1. Более четырёх (пяти) ошибок.

По школьному учебному плану -2 часа в неделю, 68 часов в год

I четверть – 16 часов

Раздел I: «Наше жилище»-6 часов

Раздел II: «Квартира»- 4 часа

Раздел III: «Растения в доме»- 6 часов

Раздел IV: «Зимние вещи» -2 часа

II четверть – 14 часов

Раздел I: «Зимние вещи» -2 часа

Раздел II: «Гигиена тела, нижнее белье» 4 часа

Раздел III: «Стирка белья» -8 часов

III четверть- 20 часов

Раздел I: « Кухня» - 8 часов

Раздел II: «Организация питания семьи»- 12 часов

IV четверть – 16 часов

Раздел I: «Домашние заготовки» -3 часа

Раздел II: «Сад и огород»- 13 часов

**Календарно-тематическое планирование
по предмету Домоводство 7 класс**

I четверть -18 часов			
№	Наименование темы, раздела	Кол-во часов	Дата
Раздел I: Наше жилище - (6 ч)			
1	Урок 1. «Вводное занятие»	1	
2.	Урок 2. Сезонные работы в доме и их виды	1	
3.	Урок 3. Работы во дворе, огороде и на участке	2	
4.	Урок 4. Подготовка материалов для утепления окон. Подготовка квартиры к осени	2	
Раздел II: Квартира (4 ч)			
1.	Урок 1. Планировка квартиры	2	
2.	Урок 2. Санузел и ванная комната правила поведения. Подсобные помещения в квартире их оборудование	2	
Раздел III: Растения в доме - (8 ч)			
1.	Урок 1. Растения в доме их назначение. Виды комнатных растений	1	
2.	Урок 2. Цветущие растения. Интерьер комнаты с растениями. Посуда для комнатных растений	2	
3.	Урок 3. Практическая работа: посадка, полив и формирование кроны	2	
4.	Урок 4. Огород на подоконнике. Прак. работа: посев лука, укропа	2	
5.	Урок 5. Контрольная тест за I четверть	1	
II четверть -14 часов			
Раздел I: Зимние вещи - (2 ч)			
1	Урок 1. Зимняя одежда	1	

2	Урок 2. Правила ухода за зимней одеждой и обувью	1	
Раздел II: «Гигиена тела, нижнее белье» (4 часа)			
1	Урок 1. Вводное занятие. Гигиенический режим. Уход за телом	2	
2	Урок 2. Режим смены белья, носков. Хранение вещей индивидуального пользования	2	
Раздел III: «Стираем белье» (8 часов)			
1	Урок 1. Моющие средства их виды	2	
2	Урок 2. Стиральная машина	2	
3.	Урок 3. Подготовка вещей к стирке	2	
4.	Урок 4. Правила замачивания, кипячения и отбеливания	1	
5.	Урок 5. Контрольная тест за II четверть	1	
III четверть -20 часов			
Раздел I: «Кухня» (8 часов)			
1	Урок 1. Вводное занятие. Оборудование кухни. Техника безопасности	2	
2.	Урок 2. Правила пользования бытовыми приборами	2	
3.	Урок 3. Кухонная утварь	2	
4.	Урок 4. Предметы для сервировки стола	2	
Раздел II: «Организация питания семьи» - (12 часов)			
1.	Урок 1. Питание и здоровье человека. Режим питания	2	
2.	Урок 2. Продукты питания и их виды	1	
3.	Урок 3. Первичная и тепловая обработка продуктов.	1	
4.	Урок 4. Практическая работа: Приготовление макарон	2	
5.	Урок 5. Практическая работа: Приготовление салата	2	
6.	Урок 6. Практическая работа: Варка яиц	1	
7.	Урок 7. Полуфабрикаты	1	

8.	Урок 8. Практическая работа: Приготовление полуфабрикатов	1	
9.	Урок 9. Меню на неделю. Контрольный тест за III четверть	1	
IV четверть(16 часов)			
Раздел I:« Домашние заготовки» (3 часа)			
1	Урок 1. Продукты для длительного хранения	1	
2	Урок 2. Сушка, замораживание, соление и консервирование	1	
3.	Урок 3. Быстрое приготовление варенья	1	
Раздел II: « Сад и огород» (13 часов)			
1.	Урок 1. Растения сада и огорода	1	
2.	Урок 2. Витаминная и пищевая ценность	1	
3.	Урок 3. Выращивание рассады	7	
4.	Урок 4. Овощные и фруктовые салаты	1	
5.	Урок 5. Практическая работа: Приготовление фруктового салата	1	
6.	Урок 6. Правила хранения овощей, фруктов и ягод	1	
7.	Урок 7. Контрольная тест за IV четверть	1	

Список литературы учителя

1. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида// Под ред. А. М. Щербаковой, допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации, М.: Издательский центр В ЛАД ОС, 2005 г.
2. Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида. Пособие для учителя 5-9 классов // Под ред. С.А. Львова, допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации, М.: Издательский центр ВЛАДОС, 2005 г. Программа специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида: 5-9 кл.: В 2сб. //Под ред. В.В.Воронковой - М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2001 г.-Сб. 1.
3. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида // Под ред. А. М. Щербаковой, допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации, М.: Издательский центр ВЛАДОС, 2005 г.
4. Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида. Пособие для учителя 5-9 классов // Под ред. С.А. Львова, допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации, М.: Издательский центр ВЛАДОС, 2005 г.
5. Наумов Л.А. За годом год - М. Знание 2008г.
6. Петровский К.С. Правильно ли вы питаетесь? - М. Знание 2007г.

7. Лаптев А.П. Закаляйтесь на здоровье - М.; Медицина 2011г.
8. Дерябина С.П. Социально-бытовая ориентировка 5-9кл.вариативные тестовые задания - Волгоград: Учитель 2013г.
9. Львова С.А. Социально-бытовая ориентировка 5-9 классы: развернутое тематическое планирование - Волгоград: Учитель 2013г

Список литературы учащихся

1. Поливалина Л.А. Большая энциклопедия домоводства. - М.: РИПОЛ КЛАССИК, 2001. - 576 с: илл.
2. Энциклопедия этикета для детей. - 2-е издание исправленное и дополненное. - М.: ОЛМА ПРЕСС, 2004.- 382 с.
3. Селинина А.Н. Советы молодой хозяйки - Улан-Удэ, Бурят. кн. изд-во, 2012г.
4. Кулинарная книжка: Мамины советы, Г.М. Балан - М. ИКТ Ростов изд-во 2004г.
5. Сервировка стола от А до Я - Говорова Д.Д. - М. Эскмо - 2010г.
6. Оводова О.Д. Ты это помнишь? Изд-во Малыш М. 2016г.
7. Юдина Е.Н. Правила поведение в обществе М изд-во АСТ-ПРЕСС - 2010г.
8. Белов А.И. Как стоят дом- Ростов 2003г.
9. Симоненко В.Д. Технология Учебник для учащихся бкласс - М.; Вентана-Граф, 2004г.
- Ю. Макридина О.И. Технология 6 класс - Волгоград: Учитель - АСТ, 2004г.

Список литературы родителей

1. Золотая книга этикета/ В.Ф. Андреев. - 2-е издание исправленное и дополненное. - М.: ВЕЧЕ, 2014.-400 с: илл.
2. Поливалина Л.А. Большая энциклопедия домоводства. - М.: РИПОЛ КЛАССИК, 2001.- 576 с: илл.
3. Кулинарная книжка: Мамины советы, Г.М. Балан - М. ИКТ Ростов изд-во 2004г.
4. Сервировка стола от А до Я - Говорова Д.Д. - М. Эскмо - 2010г.
5. Норенко И.Г. Русские традиции при изготовлении различных изделий - Волгоград- 2007г.
6. Еременко Т.И. Книга о вкусной и здоровой пище - М изд-во Колос 2013г.
7. Зинкевич-Евстигнеева Т. Д., Нисневич Л. А. Как помочь «особому» ребенку: Книга для педагогов и родителей. - СПб., 2000.
8. Краткая энциклопедия домашнего хозяйства / Авт.-сост. В. И. Астафьев, А. Ф. Черданцева. - Минск, 2000.
9. Лоцинский В. М. Сервировка и этикет стола. - Минск, 2008.
10. Ю. Соловьев Э. Я. Этикет - М.; ИВФ Антал, 2014г.
11. Культура питания: энциклопедический справочник/ Под ред. И.А. Чаховского. — Минск.: Белорусская советская энциклопедия, 2013.
12. Мусская И.А. Домоводство. —Ижевск: РИО «Квест», 2012.

13. Ковалев, В. М., Могильный, Н. П. Рецепты русской кухни. - М.: Мир, 2011.
14. Н.Панкеев, И. А. Обычаи и традиции русского народа. - 2-е изд. - М.: ОМА-пресс, 2011
15. Краткая энциклопедия домашнего хозяйства / Авт.-сост. В. И. Астафьев, А. Ф. Черданцева. - Минск, 2000
16. Домоводство и обучающий труд: Учебное пособие/Составитель А.П. Тарасова. — С-Пб.: МиМ- Экспресс, 2015.
17. Коноплёва Н.П. Секреты домашнего хозяйства: Кн. для учащихся. — М.: Просвещение, 2011.
18. Миладинов Петр. Полезные советы и рецепты для всех: Пер, с болгарского. — М.: Легпромбытиздат, 2014.
19. Мусская И.А. Домоводство. —Ижевск: РИО «Квест», 2012.
20. Ковалев, В. М., Могильный, Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. - М.: Сов. Россия, 2010