

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования , науки и молодежной политики

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение

основная общеобразовательная школа № 22 им.Л.И.Глушко п.Зорька

муниципального образования Новокубанский район

РАССМОТРЕНО

Председатель МО

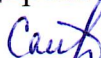


Ефременко С.В.

Протокол пр.№1
от «30» августа 2023г.

СОГЛАСОВАНО

Зам .директора по УВР



Самойленко Ю.С..

Протокол пр.№1
от «30» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор



Конfederатова Н.А.

Педагогический совет пр.№1
от «31» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по АООП для учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) в условиях обучения на дому

Предмет	Домоводство
Учебный год	2023-2024
Класс	6
Количество часов в год	68
Количество часов в неделю	2 часа

Учитель: Барышева Л.М.

п.Зорька

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена на основании адаптированной основы общеобразовательной программы (далее АООП) для обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями развития, разработана в соответствии с требованиями федеральной государственной общеобразовательной системы.

Определение одного из вариантов АООП образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) осуществляется на основе рекомендаций центральной психолого – медико – педагогической комиссии (далее ПМПК), сформулированных по результатам его комплексного обследования, с учетом индивидуального плана развития (далее ИПР).

Цель предмета «Домоводство» - формирование у каждого ребёнка того необходимого запаса знаний, навыков и умений, который позволит ему уверенно начинать самостоятельную жизнь после окончания школы, успешно адаптироваться в ней и интегрироваться в социум.

Задачи:

- формирование доступных для учащихся знаний и умений, необходимых для их практического применения в повседневной жизни; подготовка учащихся к овладению трудовыми умениями и навыками;
- максимальное общее развитие учащихся средствами данного учебного предмета, коррекция недостатков развития познавательной деятельности и личностных качеств с учетом индивидуальных возможностей каждого ученика на различных этапах обучения;
- воспитание у школьников целеустремленности, трудолюбия, самостоятельности, терпеливости, навыков контроля и самоконтроля, аккуратности;
- систематизация, формирование и совершенствование у детей необходимых им навыков общественно полезного и самообслуживающего труда;
- формирование представления о семейных ценностях, гендерных семейных ролях и уважения к ним;
- знакомство обучающихся с культурно - историческими и этическими традициями российской семьи;
- повышение уровня познавательной активности и расширение объема имеющихся знаний и представлений об окружающем мире;
- развитие коммуникативной функции речи как непереносимое условие социальной адаптации детей с ограниченными возможностями здоровья;
- развитие умений, необходимых подросткам с особыми образовательными потребностями для осуществления своей жизнедеятельности в режиме самостоятельности.

Формирование личности учащихся осуществляется через коррекционно-педагогическое воздействие, направленное на развитие познавательных интересов и психических процессов, на формирование системы потребностей и мотивов поведения, а также на коррекцию эмоционально-волевой сферы.

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. Эти уроки могут быть дополнены некоторыми элементарными знаниями из таких предметов, как физики и химии, применительно к использованию домашней техники, электроприборов, химических и других веществ в быту. Умение вести хозяйство должно складываться на знакомых, привычных обязанностях и дел. На первый взгляд простые дела, когда учащиеся сталкиваются с ними в быту, вызывают у них значительные затруднения.

Обучение ребенка с умственной отсталостью, ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству 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. Обучение на уроках домоводства опирается на умения и навыки, сформированные у обучающихся в ходе занятий по предметно-практической деятельности, и нацелено на освоение доступных бытовых приёмов самообслуживания, выполнение хозяйственно-бытовых работ и формирование доступных норм социализации в обществе. Важно формирование мотивации к бытовому ежедневному труду, развитие интереса к разным видам доступной деятельности по самообслуживанию, положительное отношение к результатам своего труда. Постепенно у обучающегося формируются качества целенаправленной деятельности, которые позволяют выполнять освоенную работу в течение длительного времени, осуществлять её в соответствии с требованиями, предъявляемые к качеству выполняемой работы и производить её в установленные сроки. Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности.

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» образовательной области «Труд» составлена в соответствии с учебным планом на 2023 - 2024 учебный год, рассчитана на 68 часов (исходя из 34 учебных недель в году), 2 часа в неделю.

Планируемые результаты

Личностные результаты:

- осознание себя, своего «Я»; осознание своей принадлежности к определенному полу;
- социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- развитие самостоятельности;
- наличие интереса к практической деятельности;

Предметные результаты:

- овладение умениями выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой помещений, с уходом за вещами, участие в покупке продуктов, в процессе приготовления пищи, в сервировке и уборке столов;

Требования к уровню подготовки обучающегося:

- Умение принимать посильное участие в повседневных делах дома.
- Умение выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой, уходом за вещами, участием в покупке продуктов и приготовлением пищи и др.
- Умение выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени и оценивать полученный результат, радоваться достижениям.
- Умение взаимодействовать с окружающими людьми в соответствии с общепринятыми нормами поведения, в доступной форме оказывать поддержку и взаимопомощь, сопереживать, сочувствовать и эмоционально реагировать на различные ситуации дома.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

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;
- о 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;
- 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;
- назначение кухонной утвари, посуды, правила ухода за ними и технику безопасности при работе с кухонными инструментами;

Содержание

В рабочей программе 6 класса учебный материал представлен XII разделами.

Раздел 1 Повторение

Актуализация знаний по программе 5 класса.

Раздел 2 Наше жилище

Сезонные работы в доме, их виды. Подготовка квартиры (дома) к осени (зиме). Работы во дворе, в огороде, на участке. Подготовка материалов для утепления окон.

Раздел 3 Квартира

Планировка квартиры. Функциональное назначение всех помещений квартиры и дома. План обустройства прихожей. Гостиная, ее функциональное предназначение. План обустройства (зонирование) гостиной. Сон — здоровье человека. Режим сна. Почему снятся тревожные сны. Обустройство комнаты для сна. Помещение для детей (детская комната). Кухня, ее оборудование. Санузел и ванная комната. Правила безопасного поведения в кухне, в ванной комнате. Подсобные помещения в квартире, их оборудование.

Раздел 4 Растения в доме

Растения в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта. Виды комнатных растений (3—5 видов). Экзотические растения (лимонное дерево, кактус и др.). Цветущие растения, их особенности. Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим. Посуда, ее виды для комнатных растений. Интерьер комнаты с растениями. Советы цветоводу.

Раздел 5 Зимние вещи

Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей. Уход за зимней одеждой. Починка одежды. Штопка шерстяных вещей. Правила использования зимней обуви.

Раздел 6 Гигиена тела, нижнее белье

Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня). Ежедневные гигиенические процедуры. Режим смены белья, носков, чулок. Хранение вещей индивидуального пользования.

Раздел 7 Стираем белье

Моющие средства, их виды: порошки, мыло, пасты, отбеливатели. Техника безопасности при использовании моющих средств. Условные обозначения на упаковках с моющими средствами и на белье. Стиральная машина, правила обращения. Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти, волокон, починка белья, сортирование по типу ткани и окраске. Правила замачивания, кипячения, отбеливания. Выполаскивание, крахмаление, подсинивание, сушка, утюжка. Знакомство со стиральными машинами, сушилками, гладильными стенками.

Раздел 8 Кухня

Оборудование кухни, оформление кухни. Правила пользования газовой, электрической плитой, уход за ними (в сельской местности — дровяной или угольной печью, плитой). Техника безопасности при пользовании

нагревательными приборами. Холодильник, морозильник (устройство, назначение). Правила пользования электроприборами на кухне.

Соковыжималка, кофемолка, миксер, мясорубка, овощерезка. Техника безопасности, уход за бытовыми приборами. Кухонная утварь (шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник — разливная ложка, вилка большая, ножницы, ножи, лопаточки, прихватки, полотенце, салфетки). Правила гигиены и хранения. Деревянный инвентарь (разделочная доска, скалки, пестики, хлебница). Уход за деревянными изделиями. Посуда на кухне (кастрюли, сковородки, миски). Правила ухода и хранения. Предметы для сервировки стола (тарелки: суповая, для второго блюда, для десерта, блюдце). Чашки, ложки, вилки, ножи (назначение, чистка, хранение). Посуда для круп и сыпучих продуктов, уход за ними.

Раздел 9 Организация питания семьи

Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды. Мясо и мясопродукты, правила хранения. Молоко и молочные продукты, правила хранения. Яйца, жиры, правила хранения. Овощи, грибы, правила хранения. Плоды, ягоды, правила хранения. Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения. Меню на неделю (в зависимости от сезона и питательной ценности продуктов). Полуфабрикаты, виды, способы приготовления. Первичная обработка продуктов: мытье, очистка, размораживание, просеивание, переработка, нарезка. Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Тепловая обработка продуктов: варка, жарение, тушение, выпечка, запекание, приготовление на пару. Техника безопасности при работе с горячей посудой.

Раздел 10 Молоко

Способы сохранения молока. Кипячение молока.

Раздел 11 Домашние заготовки

Продукты для длительного хранения. Сушка, замораживание, соление, консервирование. Хранение и консервирование продуктов. Отравление консервированными продуктами, правила первой помощи. Быстрое приготовление варенья.

Раздел 12 Сад и огород

Растения сада, огорода. Работа с макетом. Витаминная и пищевая ценность овощей, ягод, фруктов. Правила и способы хранения овощей, фруктов, ягод. Холодильник, морозильная камера, погреб, подвал. Овощные и фруктовые салаты. Фруктовый мусс, коктейли из соков. Приготовление овощного салата. Повторение правил Т.Б.

Тематическое планирование

№ п/п	Раздел программы, тема	Количество часов
1.	Повторение.	2 ч
2.	Наше жилище.	4 ч
3.	Квартира.	7 ч
4.	Растения в доме.	4 ч
5.	Зимние вещи.	5 ч
6.	Гигиена тела, нижнее бельё.	3 ч
7.	Стираем бельё.	6 ч
8.	Кухня.	10 ч
9.	Организация питания семьи.	13 ч
10.	Молоко.	2 ч
11.	Домашние заготовки.	4 ч
12.	Сад и огород.	5 ч
	Итого:	68 ч

Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности

Комнатные растения, кухонная посуда, кухонная техника. Аптечка. Предметы гигиены.

Школьное оборудование и приборы;

К техническим средствам обучения, которые могут эффективно использоваться на уроках технологии, относятся компьютер, DVD-плеер, телевизор, интерактивная доска и др.

При использовании компьютера возможен:

- поиск дополнительной информации в Интернете для ответа на продуктивные вопросы;
- создание текста доклада;
- статистическая обработка данных искусствоведческих исследований (количественный анализ событий, отдельных фактов и т.п.)

Коллекция электронных материалов по технологии в Интернет.