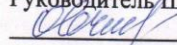


МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ


Министерство образования Красноярского края
Управление образования Енисейского района
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Подгорновская средняя общеобразовательная школа №17»

РАСМОТРЕНО:
Руководитель ШМО


Л.М.Овчинникова

Протокол №1
от 27.08.2024 г.


СОГЛАСОВАНО:
Заместитель директора по УВР


Л.А.Терёхина

Протокол №1
от 29.08.2024 г.

УТВЕРЖДЕНО:

И.о. директора школы


П.А.Волохова

СОШ №17
Приказ № 01-04-099
от 02.09.2024 г.



**АДАптированная
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Учебного предмета

«Домоводство»

для учащихся 7 класса (вариант2)

с. Подгорное, 2024

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 МБОУ для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья, адаптированной основной образовательной программой школы, «Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида», М, «Просвещение» - 2006г. Авторы программы: И. М. Бгажнокова.

План предусматривает обучение в 7 классе в объеме 170 часов, по 5 часов в неделю.

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.

Вместе с тем надо учесть, что в специальных школах и интернатах обучаются и воспитываются дети в основном из неполных или социально неблагополучных семей, не имеющие необходимых нравственно-этических знаний и практических навыков.

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 устой всего государства. Чтобы возродить гражданские чувства и устремления, необходимо возродить устой 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.

Вместе с тем надо учесть, что в специальных школах и интернатах обучаются и воспитываются дети в основном из неполных или социально неблагополучных семей, не имеющие необходимых нравственно-этических знаний и практических навыков.

А некоторые дети, лишенные семьи и попечения родителей, вообще не имеют представления о многих семейных, житейских, бытовых проблемах. Все это способствует развитию у детей потребительских черт и иждивенческих наклонностей. Социально-педагогическая значимость этих проблем подсказывает необходимость введения в учебный план специальной (коррекционной) школы предмета «Домоводство». 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 детям обязанностей и дел, которые на первый взгляд просты, но, когда они сталкиваются с ними в быту, это вызывает значительные затруднения.

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

самых 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.

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 умения 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;

- 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.

- 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;

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.

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

3.	Урок 3. Практическая работа: посадка, полив и формирование кроны	2	
4.	Урок 4. Огород на подоконнике. Прак. работа: посев лука, укропа	3	
5.	Урок 5. Контрольная тест за I четверть	1	
II четверть -39 часов			
Раздел I: Зимние вещи - (11ч)			
1	Урок 1. Зимняя одежда	5	
2	Урок 2. Правила ухода за зимней одеждой и обувью	6	
Раздел II: «Гигиена тела, нижнее белье» (19 ч.)			
1	Урок 1. Вводное занятие. Гигиенический режим. Уход за телом	4	
2	Урок 2. Режим смены белья, носков. Хранение вещей индивидуального пользования	6	
3.	Урок 3. Смена постельного белья. Стирка, хранение белья.	9	
Раздел III: «Стираем белье» (9 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	2	
5.	Урок 5. Контрольная тест за II четверть	1	
III четверть -53 часа			
Раздел I: «Кухня» (20 часов)			
1	Урок 1. Вводное занятие. Оборудование кухни. Техника безопасности	5	
2.	Урок 2. Правила пользования бытовыми приборами	5	
3.	Урок 3. Кухонная утварь	5	
4.	Урок 4. Предметы для сервировки стола	5	
Раздел II: «Организация питания семьи» - (33 часов)			
1.	Урок 1. Питание и здоровье человека. Режим питания	2	
2.	Урок 2. Продукты питания и их виды	5	
3.	Урок 3. Первичная и тепловая обработка продуктов.	6	
4.	Урок 4. Практическая работа: Приготовление макарон	5	
5.	Урок 5. Практическая работа: Приготовление салата	5	
6.	Урок 6. Практическая работа: Варка яиц	2	
7.	Урок 7. Полуфабрикаты	3	

8.	Урок 8. Практическая работа: Приготовление полуфабрикатов	3	
9.	Урок 9. Меню на неделю. Контрольный тест за III четверть	2	
IV четверть(38 часов)			
Раздел I:« Домашние заготовки» (21 час)			
1	Урок 1. Продукты для длительного хранения	7	
2	Урок 2. Сушка, замораживание, соленье и консервирование	9	
3.	Урок 3. Быстрое приготовление варенья	5	
Раздел II: « Сад и огород» (17 часов)			
1.	Урок 1. Растения сада и огорода	3	
2.	Урок 2. Витаминная и пищевая ценность	2	
3.	Урок 3. Выращивание рассады	5	
4.	Урок 4. Овощные и фруктовые салаты	3	
5.	Урок 5. Практическая работа: Приготовление фруктового салата	1	
6.	Урок 6. Правила хранения овощей, фруктов и ягод	2	
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 ВЛАДОС, 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.
-
1. Ю.Симоненко В.Д. Технология Учебник для учащихся бкласс - М.: Вентана-Граф, 2004г.
 2. П.Хохрина В.Т. Социально-бытовая ориентировка Кн. для учащихся специальных школ -Иркутск 2002г.
 3. Гладкая В.В. Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида
 4. Макридина О.И. Технология 6 класс - Волгоград: Учитель - АСТ, 2004г.

5. Соловьев Э. Я. Этикет - М.: ИВФ Антал, 2014г.
6. Культура питания: энциклопедический справочник/ Под ред. И.А. Чаховского. — Минск.: Белорусская советская энциклопедия, 2013.
7. Мусская И.А. Домоводство. —Ижевск: РИО «Квест», 2012.
8. Ковалев, В. М., Могильный, Н. П. Рецепты русской кухни. - М.: Мир, 2011.
9. Панкеев, И. А. Обычаи и традиции русского народа. - 2-е изд. - М.: ОМА-пресс, 2011г.
10. Зинкевич-Евстигнеева Т. Д., Нисневич Л. А. Как помочь «особому» ребенку: Книга для педагогов и родителей. - СПб., 2000.
11. Краткая энциклопедия домашнего хозяйства / Авт.-сост. В. И. Астафьев, А. Ф. Черданцева. - Минск, 2000
12. Домоводство и обучающий труд: Учебное пособие/Составитель А.П. Тарасова. — С-Пб.: МИМ-Экспресс, 2006.
13. Коноплева Н.П. Секреты домашнего хозяйства: Кн. для учащихся. — М.: Просвещение, 2011.
14. Миладинов Петр. Полезные советы и рецепты для всех: Пер. с болгарского. — М.: Легпромбытиздат, 2011.
15. Мусская И.А. Домоводство. — Ижевск: РИО «Квест», 2012.
16. Ковалев, В. М., Могильный, Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. - М.: Сов. Россия, 2010

Список литературы учащихся

- 1.Поливалина Л.А. Большая энциклопедия домоводства. - М.: РИПОЛ КЛАССИК, 2001. - 576 с: илл.
1. Энциклопедия этикета для детей. - 2-е издание исправленное и дополненное. - М.: ОЛМА ПРЕСС, 2004.- 382 с.
2. Селинина А.Н. Советы молодой хозяйки - Улан-Удэ, Бурят. кн. изд-во, 2012г.
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. Оводова О.Д. Ты это помнишь? Изд-во Малыш М. 2016г.
6. Юдина Е.Н. Правила поведения в обществе М изд-во АСТ-ПРЕСС - 2010г

7. Белов А.И. Как стоят дом- Ростов 2003г.
8. 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. Лошинский 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.