государственное казённое специальное общеобразовательное

учреждение Свердловской области «Нижнетагильская школа-интернат, реализующая

адаптированные основные общеобразовательные программы»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **Рассмотрено** | **Согласовано** | **Утверждено** |
|  на заседании ШМО  Руководитель ШМО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/О.В. Якутова / Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г. |  Заместитель директора по УР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.Н. Кузьмина/ «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г.  | Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_/О.Ю. Леонова / Приказ №\_\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г. |

**Рабочая программа**

**по домоводству**

**для учащихся 6г класса**

**на 2018 - 2019 учебный год**

|  |
| --- |
| Составитель программы: Якутова О.В.учитель первой категории |

г. Нижний Тагил

2018 г.

**Пояснительная записка**

Специальные коррекционные занятия по домоводству направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня развития учащихся.

**Цель предмета «Домоводство»**- формирование у учащихся знаний, которые помогут им в самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

**Задачи:**

 **-** научить детей правилам ведения семейного хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и обслуживанием членов семьи;

- заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении.

Курс входит в число дисциплин включённых в учебный план ГКОУ СО «Нижнетагильская школа-интернат».

 Рабочая программа по домоводству разработана на основе следующих нормативных документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Министерства образования РФ от 10.04.2002 года № 29/2065-п «Базисный учебный план специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии»;
3. Программа специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

 И.М. Бгажникова Издательство: Москва. Просвещение. 2010г.

1. Образовательная программа ГКОУ СО «Нижнетагильская школа-интернат»;

Программа рассчитана на обучение учащихся 6 «Г» класса с легкой степенью умственной отсталости первого года обучения. В классе 9 человек: 8 мальчиков и 1 девочка. Программа составлена с учетом уровня обученности воспитанников, индивидуально-дифференцированного к ним подхода. Школьникам предлагается материал, содержащий доступные для усвоения детьми с ограниченными возможностями здоровья, понятия

 Рабочая программа состоит из следующих разделов:

1. Личная гигиена.
2. Одежда и обувь.
3. Питание.
4. Жилище.

В результате изучения курса обучающиеся:

**Знают:**

**-** последовательность проведения ежедневной и сезонной уборки жилового помещения;

- правила пожарной безопасности, безопасности дорожного движения, безопасности в экстремальных ситуациях на воде;

- гигиенические требования к помещению;

- правила техники безопасности: питание, гигиены и техники приготовления пищи;

- правила личной и общественной гигиены;

- назначении индивидуальных предметов личной гигиены;

- санитарно – гигиенические требования и правила техники безопасности при ремонте одежды, стирке вручную и с помощью стиральной машины;

- виды одежды, обуви и их значение;

- виды профессий;

- правила поведения при встречах, в гостях;

- ассортимент некоторых отделов промтоварных магазинов;

 -стоимость товаров;

 - правила оказания первой медицинской помощи при ушибах, растяжениях, вывихах;

 - состав домашней аптечки;

 -правила применения и назначения медицинских средств.

 **Умеют**:

 - соблюдать правила пожарной безопасности, безопасности дорожного движения, безопасности в экстремальных ситуациях;

 - соблюдать правила личной и общественной гигиены;

 - дать объективную оценку своим возможностям, оценку себе и своим отношениям с окружающими;

 - пользоваться средствами связи, почтой, транспортом, медицинской помощью, торговлей, питанием;

 - соблюдать правила техники безопасности при приготовлении пищи, гигиену и технологию приготовления пищи;

 -приготовить пищу и сервировать стол;

- ремонтировать одежду, штопать;

-стирать белье в ручную и с помощью стиральной машины;

- гладить одежду и белье;

- убирать жилые помещения;

- чистить мебель;

- приобретать товары, подсчитывать стоимость покупок;

- заполнять бланки на отправку бандеролей;

- оказывать первую помощь.

Программа предусматривает проведение традиционных уроков, уроки корректировки знаний учащихся, проведение экскурсий, обобщающих уроков. А также работа по развитию речи вне класса, на индивидуальных занятиях по развитию и использованию слухового восприятия и формированию произношения, выполнение внеурочных (домашних) заданий.

 Формы контроля: самостоятельные и практические работы. Изучение курса предусматривает, помимо уроков, выполнение домашних заданий по предмету.

 Текущий и итоговый контроль осуществляется по 4х бальной системе.

 Программа по данному курсу общим объемом 62 часа изучается в течение года.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Раздел** | **Кол-во****часов** | **Качество как результат** | **Содержание** | **Учебно –методическое обеспечение** | **Взаимодействие** |
| **предметная** | **Деятельная** | **Предметно -составляющая** | **Коррекционная****составляющая** |
| 1 | Личная гигиена | 8 | **Знают:**-правила соблюдения личной гигиены подростка;-правила смены одежды и нательного и постельного белья;-санитарно-гигиенические правила пользования предметами личной гигиены. | **Умеют:**-соблюдать правила смены одежды и нательного и постельного белья;-соблюдать здоровый образ жизни;-соблюдать правила личной гигиены подростка;-ухаживать за руками, ногами, кожей;-подбирать средства для ухода за кожей рук. | -здоровый образ жизни;-мыть руки;-ухаживать за кожей рук;-стричь ногти на руках;-предметы личной гигиены. | -коррекция нарушений в развитии эмоциональной личностной сферы | -картинки;-плакаты;-рисунки. | - чтением;-физ-рой. |
| 2 | Одежда и обувь | 9 | -правила пользования при работе с бытовыми химическими средствами;-устройство стиральной машины;-правила т/б при работе со стиральной машиной и утюгом;-правила стирки белья;-санитарно-гигиенические требования и правила т/б при ремонте одежды;-правила т/б при работе с иглой, ножницами;-назначение и виды предприятий по химической чистке одежды, виды оказываемых услуг;-правила подготовки вещей к сдаче в химчистку;-правила хранения шерстяных, меховых, кожаных вещей. | - соблюдать правила пользования при работе с бытовыми химическими средствами;-пользоваться стиральной машиной;-соблюдать правила т/б при работе со стиральной машиной и утюгом;-соблюдать последовательно-сть стирки белья;-соблюдать правила т/б при работе с иглой и ножницами;-гладить одежду и белье;-подбирать моющие средства для стирки изделий; -ремонтировать разорванные места одежды, штопка; | -т/б при работе с бытовыми химическими средствами, стиральной машиной, утюгом; -стирка белья;-ремонтировать Одежду, штопать;-подшивать платья, брюки, рукава;-подбирать моющие средства. | -коррекция нарушений в развитии эмоциональной личностной сферы. | -инструкция;-картинки;-плакаты;-рисунки. | - чтением;-физ-рой;-разв. Речи. |
| 3 | Питание | 31 | -санитарно-гигиенические требования при работе с режущими инструментами;-правила т/б при работе с режущими инструментами;-правила пользования электробытовыми приборами;-способы первичной обработки макаронных изделий, круп, молока, овощей;-определения доброкачественности продуктов и сроков их хранения;-правила хранения продуктов при наличие холодильника и без него;-правила сервировки стола к обеду;-правила пользования столовыми приборами. | -соблюдать санитарно-гигиенические требования с режущими инструментами;- соблюдать правила т/б при работе с режущими инструментами;-пользоваться электроплитой;-соблюдать первичную и тепловую обработку;-определять доброкачественные продукты и сроки их хранения;-соблюдать правила хранения продуктов в холодильнике и без него;-сервировать стол к ужину;-готовить первые, вторые, третьи блюда;-оформлять готовые блюда. | -сервировка стола;-т/б с режущими инструментами-отваривать макаронные изделия, овощи;-варить кашу;-готовить первые, вторые, третьи блюда;-оформлять готовые блюда;  | -коррекция нарушений в развитии эмоциональной личностной сферы. | -картинки;-инструкция;-рисунки. | - чтением;-физ-рой;-математ. |
| 6 | Жилище | 14 | -последовательно-сть проведения ежедневной и сезонной уборки жилого помещения4-гигиенические требования к жилому помещению;-виды моющих средств;-правила т/б при работе с моющими средствами;-правила ухода за мебелью;-правила подготовки квартиры к осени (зиме);-функциональные назначения всех помещений квартиры (дома);- кухню и ее оборудование;-правила безопасного поведения на кухне, ванной, санузле;-виды комнатных растений и их назначение;-правила ухода за декоративными растениями;- | -соблюдение последовательно-сти проведения ежедневной и сезонной уборки;- соблюдать гигиенические требования к жилому посещению;-пользоваться моющими средствами;-ухаживать за животными в доме;-убирать жилые помещения;-чистить мебель;-мыть зеркала и стекла;-пользоваться кухонным оборудованием;-соблюдать правила поведения на кухне, ванной, санузле;-различать виды комнатных растений;-ухаживать за комнатными растениями. | -техника безопасности;-уборка жилых помещений;-моющие средства;-ухаживать за животными;- чистить мебель;-мыть зеркала и стекла;-утеплять окна. | -коррекция нарушений в развитии эмоциональной личностной сферы. | -картинки;-рисунки;-книги;- журналы. | - чтением;-разв. речи. |

**Календарно – тематическое планирование**.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема урока** | **Кол-во****часов** | **Дата** | **Словарь** | **Контроль** |
| 1. | **I триместр**Правила поведения и техника безопасности в классе. | 1 | 5/09 | Кабинет, социально-бытовая ориентировка. |  |
| 1.2.3.4. | **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. | 1111 | 7/0912,0914,0919/09 | Сезонные работы.Утепление окон.Сбор урожая, копка картофеля. |  |
| 1.2.3.4. | **Квартира**Планировка квартиры. Функциональное назначение всех помещений квартиры и дома.Гостиная, ее функциональное предназначение.План обустройства (зонирование) гостиной.Кухня, ее оборудование. Правила безопасного поведения в кухнеСанузел и ванная комната. Правила безопасного поведения в кухне, в ванной комнате. | 1111 | 21/0926/0928/093/10 | Планировка квартиры.Гостиная комната, план обустройства.Кухня, оборудование.Санузел и ванная комната. |  |
| 1.2.3.4. | **Растение в доме**Растения в доме, их назначение. Виды комнатных растений (3—5 видов).Цветущие растения, их особенности. Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим.Посуда, ее виды для комнатных растений. Интерьер комнаты с растениями. Посадка лука, уход за ним (посадка, полив, формирование кроны). | 1112 | 5/1017/1019/1024,26/10 | Комнатные растения.Полив, подкормка, температурный и тепловой режим.Горшок, кашпо.Посадка, полив, формирование кроны. | Практическая работа. |
| 1.2.3.4. | **Зимние вещи**Зимняя одежда, использование.Хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей.Уход за зимней одеждой. Починка одежды.Правила использования зимней обуви. | 1111 | 31/102/117/119/11 | Зимняя одежда.Шерстяные, меховые, кожаные вещей.Починка, штопка одежды.Зимняя обувь. | . |
| 1.2.3.4. | **Гигиена тела**Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня). Ежедневные гигиенические процедуры.**II триместр**Режим смены белья, носков, чулок. Хранение вещей индивидуального пользования. | 1111 | 14/1116/1128/1130/11 | ванная, душ, баня.Гигиенические процедуры.Режим смены белья.Хранение вещей. | Практическая работа. |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9. | **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 стиркеПравила замачивания, кипячения, отбеливания. Выполаскивание, крахмаление, подсинивание, сушка.Утюжка белья.Экскурсия в прачечную. Знакомство со стиральными машинами, сушилками, гладильными стенками. Стирка вещей. | 111111111 | 5/127/1212/1214/1219/1221/1226/1228/129/01 | Порошок, мыло, паста, отбеливатель.Моющие средства.Условные обозначения.Стиральная машина.Сортировка белья.Замачивание, кипячение, отбеливание, полоскание, крахмаление, подсинивание, сушка.Утюжка белья. | Прак. работа. |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9. | **Кухня**Оборудование кухни, оформление кухни. Правила пользования газовой, электрической плитой, уход за ними. 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 и деревянная утварь (шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник — разливная ложка, вилка большая, ножницы, ножи, лопаточки, прихватки, полотенце, салфетки, разделочная доска, скалки, и ). Правила гигиены и хранения  посуда на кухне (кастрюли, сковородки, миски). Предметы для сервировки стола (тарелки: суповая, для второго блюда, для десерта, блюдце). | 111111111 | 11/0116/0118/0123/0125/1230/011/026/028/02 | Оборудование кухни.Газовая и электрическая плита.Электрические приборы.Холодильник, морозильные камера.Соковыжималка, кофемолка, миксер, мясорубка, овощерезка.Электрические приборы. Кухонная и деревянная утварь.Кастрюли, сковородки, миски.Тарелка, блюдце, кружка, десертная ложка. |  |
| 1.2.3.4.5.6.7.89.10.11.12.13. | **Организация питания семьи**Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды.Мясо и мясопродукты, правила хранения.**III триместр**Молоко и молочные продукты, правила хранения.Яйца, правила хранения.Овощи, грибы, правила хранения.Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения.Меню на неделю.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. Приготовление салата, варка яиц и др. | 111111111111 | 13/0215/0227/021/036/0313/0315/0320/0322/0327/0329/033//04 | Режим и продукты питания.Мясо и мясопродукты.Молоко и молочные продуктыЯйца.Овощи, грибы.Мука, мучные продукты, крупа.Мытье, очистка, нарезка, размораживание, просеивание, переработка.Режущие инструменты.Варка, жарение, тушение, выпечка, запекание.Посуда, электрическая плита.Приготовление салата. |  Практическая работа. |
| 1.2.3.4.5.6.7. | **Домашние заготовки** Продукты для длительного хранения. Сушка, замораживание, соление продуктов. Консервирование овощейХранение и консервирование продуктов.Отравление консервированными продуктами.Правила оказание первой помощи при отравлениях.Быстрое приготовление варенья. | 1111111 | 5/0417/0419/0424/0426/048/0515/05 | Продукты питания.Сушка, соление, замораживание.Консервирование овощейХранение продуктов.Консервированные продукты.Оказание первой помощи.Варенья. |  |
| 1.2.3. | **Сад и огород**Растения сада и огорода (повторение). Витаминная и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод.Выращивание овощей, пряной зелени (семена, почва, посев).Правила хранения овощей, фруктов, ягод.Овощные и фруктовые салаты. Фруктовый мусс, коктейли из соков.       | 111 | 17/0522/0524/05 | Ценность овощей, фруктов.Семена, почва, посев.Хранения овощей.Фруктовый салат, фруктовый мусс, коктель. |  |

**Нормы оценки знаний, умений и навыки учащихся**

**по домоводству**

**Устные ответы:**

 При оценке ответа руководствуемся следующими критериями:

 1.Полнота и правильность ответа;

 2.Осознанность и понимание изученного;

 3.Языковые оформления ответов.

**Оценка:**

«5» - ставится, если ученик:

 1.Полно излагает изученный материал;

 2.Обнаруживает понимание материала и обосновывает свои суждения;

 3.Может применять свои знания на практике;

 4.Материал излагает последовательно и правильно с точки зрения русского языка.

«4» - ответ удовлетворителен тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускается 1-2 ошибки или 1-2 недочета в последовательности или в речи;

«3» - ученик обнаруживает знания и понимает основные положения данной темы, но:

 1.Излагает материал неполно, допускает неточности;

 2.Не умеет обосновывать свои суждения;

 3.Допускает ошибки в речи.

«2» - незнание большой части изученного материала, допускает очень много ошибок.

**Тесты:**

«5» - выставляется за безошибочную работу (100%- 90% предлагаемого материала);

«4» - выставляется при наличии 2-х негрубых ошибок или одной грубой ошибки (80%- 70% предлагаемого материала);

«3» - работа выполнена, но много отдельных неточностей, нарушение последовательности;

«2» - допускается много неточностей, неправильное оформление задания (40% и менее предлагаемого материала).

**Кроме этого учитывается:**

а) Степень самостоятельности ученика при выполнении работы;

б) Аккуратность работы;

в)Психологические и физические возможности ребенка.

**Учебно - методическое и материально – техническое обеспечение**

 **образовательного процесса.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения** | **Кол-во** | **Примечание** |
| **Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)** |
| Рабочая программа по домоводству | 1 | Домоводство» 6 кл. : И.М. БгажниковаМосква. Просвещение. 2010г. |
| Учебно – наглядные пособия. | Д | Наглядные пособия в виде таблиц и плакатов. |
| Методическая литература:1.Н.Н. Авдеевва, О.Л. Князева, Р.Б Стеркина «Безопасность» 2004г.2. Современная энциклопедия для девочек 2007г.3.Простые тайны красоты и другое…. 2000г. | ДДД | Только для учителя. |
| **Технические средства обучения (ТСО)** |
| CD/DVD – проигрыватель. | 1 |  |
| Телевизор. | 1 |  |
| Компьютер. | 1 |  |
| **Учебно – практическое оборудование** |
| Бытовая техника:* Электрическая плита
* Электромясорубка
* Кухонный комбайн
* Кофеварка
* Тостер
 | 11111 |  |
| Кофейный сервиз. | 1 |  |
| Чайный сервиз. | 1 |  |
| Набор кастрюль. | 1 |  |
| Набор сковородок. | 1 |  |
| Столовые приборы (ложки, вилки, ножи, тарелки, стаканы). | 10 |  |
| Разделочные доски. |  |  |
| Набор ножей. |  |  |
| **Специализированная мебель** |
| Аудиторская доска с магнитной поверхностью. | 1 |  |

**Д** - демонстрационный экземпляр.

**К** - полный комплект (исходя из реальной наполняемости класса).

**П** - комплект, необходимый для практической работы в группах.