

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №30 с.Романовка
(МБОУ СОШ № 30 с. Романовка)

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 30 с.Романовка
Приказ №134 от 30.08.2022
Назаренко А. М.



Адаптированная образовательная программа
по учебному предмету «Домоводство»
7 класс

для обучающихся с умственной отсталостью и интеллектуальными нарушениями
количество часов – 35
учитель: Тюмеева З. А.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Предмет «Домоводство» относится к образовательной области «Технологии».

Рабочая программа составлена на основе программы авторов А.К. Аксёнова, А.П. Антропов, И.М. Бгажнокова, опубликованной в сборнике программ: «Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида 5-9 классы». - М.: Просвещение, 2013.

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

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 ограниченными возможностями здоровья, 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.

Задачи занятий по предмету домоводство - 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.

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.

Цель занятий по предмету 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.

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. Именно практические упражнения являются основным методом обучения учащихся 5 -7 классов.

Методы обучения:

- словесные (рассказ, объяснение, беседа, работа с дополнительной литературой);
- наглядные (наблюдения, демонстрация образцов, показ презентаций);
- практические (практические занятия, экскурсии);
- игровые (ролевые, деловые игры).

Содержание программы «Домоводство» продолжает образовательные линии, заложенные в предмете «Живой мир» (0 - 4 классы), дополняет сведения по природоведению (5 класс) и некоторыми разделами предваряет «Мир истории» (6 класс).

Программа построена концентрически и представлена следующими основными разделами:

- Завтрак
- Обед
- Ужин
- Хлеб в доме
- Соль, сахар, пряности, приправы
- Праздник в доме
- Праздничная кулинария
- Ремонт в доме

Некоторые темы из года в год повторяются по принципу их усложнения и дополнения новыми сведениями. Занятия (в зависимости от их содержания) должны иметь конкретные практические результаты: выглаженные вещи, вскопанная грядка и др. В программе дается примерный перечень знаний и умений для возможностей учащихся. Содержание программы носит ориентировочный характер, важным является то, чтобы занятия по предмету домоводство помогали комплексно решать основные задачи коррекции (выравнивания) личностного развития подростка с ограниченными возможностями здоровья, практически подготовить его к самостоятельной жизни.

Виды контрольно-измерительных работ:

Контрольные работы по предмету домоводство программой не предусмотрены.

Итоговый контроль и учет теоретических знаний учащихся осуществляется путем бесед, устного и письменного опроса, тестирования.

Особые образовательные потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса, реализуемого, как через содержание образовательных областей, так и в процессе индивидуальной работы;
- наглядно-действенный характер содержания образования и упрощение системы учебно-познавательных задач, решаемых в процессе образования;
- специальное обучение «переносу» сформированных знаний умений в новые ситуации взаимодействия с действительностью;
- необходимость постоянной актуализации знаний, умений и одобряемых обществом норм поведения;
- обеспечение особой пространственной и временной организации образовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов обучающихся с нарушением интеллекта;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения.

Тематическое планирование

№ п/п	Наименование раздела	Кол-во часов
1	Домашние заготовки осенью	2
2	Завтрак	6
3	Обед	9
4	Ужин	6
5	Хлеб в доме	2
6	Соль, сахар, пряности, приправы	2
7	Праздник в доме	3
8	Праздничная кулинария	4

**Календарно-тематическое планирование учебного предмета «Домоводство»
коррекционного курса.**

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата
Домашние заготовки осенью (2ч)			
1	Хранение и консервирование продуктов.	1	02.09.22
2	Отравление консервированными продуктами, правила первой помощи.	1	09.09.22
Завтрак (6ч)			
3	Ежедневное меню. Завтраки (содержание меню).	1	16.09.22
4	Бутерброды, их виды, правила приготовления.	1	23.09.22
5	Каши (манная, гречневая).	1	30.09.22
6	Блюда из яиц (яичницы, омлеты).	1	07.10.22
7	Напитки для завтрака (соки, чай, кофе).	1	14.10.22
8	Посуда для завтрака. Сервировка стола.	1	21.10.22
Обед (9ч)			
9	Меню на обед. Правила приёма пищи.	1	28.10.22
10	Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты).	1	11.11.22
11	Супы (виды, способы приготовления).	1	18.11.22
12	Мясные блюда (виды, способы приготовления).	1	25.11.22
13	Рыбные блюда (способы, приготовления).	1	02.12.22
14	Картофельные блюда.	1	09.12.22
15	Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.).	1	16.12.22
16	Фруктовые напитки (виды, способы приготовления).	1	23.12.22
17	Посуда для обеда, сервирование.	1	13.01.23
Ужин (6ч)			
18	Меню (ужин). Стоимость и расчет основных продуктов.	1	20.01.23
19	Холодный ужин (меню, способы приготовления).	1	27.01.23
20	Горячий ужин (меню, способы приготовления).	1	03.02.23
21	Напитки для ужина (тёплое молоко, кефир, соки).	1	10.02.23
22	Посуда для ужина.	1	17.02.23
23	Сервировка стола.	1	24.02.23
Хлеб в доме (2ч)			
24	История хлеба. Русский хлеб, его разновидности.	1	03.03.23
25	Как дома приготовить хлеб.	1	10.03.23
Соль, сахар, пряности, приправы (2ч)			
26	Соль, её назначение для питания, использование соли.	1	17.03.23
27	Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище.	1	24.03.23
Праздник в доме (3ч)			
28	Когда случаются праздники. Дизайн праздничного	1	07.04.23

	дома.		
29	Этикетные правила приема гостей. Внешний вид, речь. Прием подарков, поздравлений, общение с гостями.	1	14.04.23
30	Этикетные правила приема гостей. Проводы, прощание с гостями.	1	21.04.23
Праздничная кулинария (4 ч)			
31	Праздничная кулинария (горячие блюда, закуски, напитки).	1	28.04.23
32	Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани).	1	05.05.23
33	Украшение на столе (свечи, цветы).	1	12.05.23
34	Деловые игры: «Приглашение гостей» (составление списка гостей, оформление пригласительных).	1	19.05.23
Ремонт в доме (4 ч)			
35	Виды ремонта в доме.	1	26.05.23

По программе 35 часа.

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методического совета

МБОУ СОШ № 30 с.Романовка

От 30.08.2022 г. № 1

_____ Краснояружская О.В.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

От 30.08.2022 г. № 1

_____ Краснояружская О. В.

СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

7 КЛАСС

(70 ч в год, 2 ч в неделю)

Повторение пройденного: домашние заготовки осенью (2ч)

Хранение и консервирование продуктов.

Отравление консервированными продуктами, правила первой помощи.

Завтрак (6ч)

Ежедневное меню. Завтраки (содержание меню).

Стоимость основных продуктов для семьи. Продуктовая корзина на неделю.

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 (10ч)

Меню на обед. Правила приёма пищи.

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.

Ужин (6ч)

Меню (ужин). Стоимость и расчет основных продуктов.

Холодный ужин (меню, способы приготовления).

Горячий ужин (меню, способы приготовления).

Напитки для ужина (тёплое молоко, кефир, соки).

Посуда для ужина.

Сервировка стола.

Хлеб в доме (4ч)

История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда.

Русский хлеб, его разновидности.

Как дома приготовить хлеб.

Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.

Соль, сахар, пряности, приправы (2ч)

Соль, её назначение для питания, использование соли.

Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище.

Праздник в доме (6ч)

Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.

Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений).

Когда случаются праздники. Дизайн праздничного дома.

Этикетные правила приема гостей. Внешний вид, речь.

Этикетные правила приема гостей. Прием подарков, поздравлений, общение с гостями.

Этикетные правила приема гостей. Проводы, прощание с гостями.

Праздничная кулинария (17ч)

Продукты для праздника их расчётная стоимость.

Меню для праздничного стола на 6 персон.

Праздничная кулинария (горячие блюда).

Праздничная кулинария (закуски).

Праздничная кулинария (напитки).

Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье).

Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы).

Украшение на столе (свечи, цветы).

Деловые игры: «Приглашение гостей».

Деловые игры: «Праздничное чаепитие».

Ремонт в доме (16ч)

Виды ремонта в доме.

Косметический ремонт: подготовка помещений.

Косметический ремонт: закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков (перечень, стоимость).

Косметический ремонт: закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта стен (перечень, стоимость).

Косметический ремонт: закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта полов (перечень, стоимость).

Обновление потолков (правила, практические приемы).

Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, правила наклеивания обоев).

Расчет количества обоев на 14—18 квадратных метров.

Подготовка обоев и клея.

Краски для ремонта окон (названия, распознавание банок, техника безопасности, правила окрашивания).

Краски для ремонта дверей (названия, распознавание банок, техника безопасности, правила окрашивания).

Краски для ремонта пола (названия, распознавание банок, техника безопасности, правила окрашивания).

Секреты домашних умельцев.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ 7 КЛАСС

1-й уровень

Учащиеся должны **знать**:

- основные продукты и их стоимость.
- основные правила этикета гостеприимства;
- порядок приготовления нескольких праздничных блюд (2—3 рецепта);
- виды ремонта, перечень необходимых материалов для ремонта комнаты площадью 14—18 квадратных метров;
- правила безопасности при работе с красками и растворителями.

Учащиеся должны **уметь**:

- составлять меню из доступных продуктов; рассчитать стоимость завтрака, обеда, ужина;
- самостоятельно приготовить завтрак (два вида), обед (два вида), ужин (два вида);
- сервировать столы для завтрака, обеда, ужина.
- формулировать в устной и письменной форме приглашения, выражения благодарности;
- составлять и рассчитывать праздничное меню;
- соблюдать правила техники безопасности при работе с красками и растворителями.

2-й уровень

Требования 1-го уровня с учетом индивидуальных возможностей учащихся.

Учащиеся должны **знать**:

- основные продукты, питания и их стоимость;
- правила сервировки и приема пищи.
- 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.

Учащиеся 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.

МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Литература для учителя:

1. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома : 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2012.
2. В.Д. Симоненко. Технология : учебник для учащихся 6 класса общеобразовательной школы (вариант для девочек) В.Д. Симоненко, Ю.В. Крупская, О.А. Кожина и др. – М. : Вентана-Граф, 2002.
3. В.Д. Симоненко. Технология : учебник для учащихся 7 класса общеобразовательной школы (вариант для девочек) В.Д. Симоненко, О.В. Табучак, Н.В. Синица и др. – М. : Вентана-Граф, 2002.
4. Картушина Г.Б. Технология. Швейное дело. 5 класс : учеб. для спец. (коррекц.) образоват. учреждений VIII вида / Г.Б. Картушина, Г.Г. Мозговая. – 5-е изд. – М. : Просвещение, 2009.
5. Картушина Г.Б. Технология. Швейное дело. 6 класс : учеб. для спец. (коррекц.) образоват. учреждений VIII вида / Г.Б. Картушина, Г.Г. Мозговая. – 6-е изд. – М. : Просвещение, 2013.
6. Картушина Г.Б. Технология. Швейное дело. 7 класс : учеб. для спец. (коррекц.) образоват. учреждений VIII вида / Г.Б. Картушина, Г.Г. Мозговая. – 7-е изд. – М. : Просвещение, 2015.
7. Картушина Г.Б. Технология. Швейное дело. 8 класс : учеб. для спец. (коррекц.) образоват. учреждений VIII вида / Г.Б. Картушина, Г.Г. Мозговая. – 2-е изд. – М. : Просвещение, 2009.
8. Ковалёва Е.А. Сельскохозяйственный труд : учеб. для 5 кл. спец. (коррекц.) образоват. учреждений VIII вида / Е.А. Ковалёва. – 2-е изд. – М. : Просвещение, 2007.
9. Ковалёва Е.А. Сельскохозяйственный труд : учеб. для 6 кл. спец. (коррекц.) образоват. учреждений VIII вида / Е.А. Ковалёва. – М. : Просвещение, 2006.
10. Ковалёва Е.А. Сельскохозяйственный труд : учеб. для 7 кл. спец. (коррекц.) образоват. учреждений VIII вида / Е.А. Ковалёва. – М. : Просвещение, 2006.
11. Безруких М.М. Формула правильного питания : блокнот для школьников / М.М. Безруких, А.Г. Макеева, Т.А. Филиппова. – М. : Nestle, 2016.
12. Безруких М.М. Разговор о здоровье и правильном питании : Рабочая тетрадь / М.М. Безруких, А.Г. Макеева, Т.А. Филиппова. – М. : Просвещение, 2015.
13. Безруких М.М. Две недели в Лагере здоровья. Рабочая тетрадь / М.М. Безруких, А.Г. Макеева, Т.А. Филиппова. – М. : Nestle, 2016.
14. Медиаресурсы.

