

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №26 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области
(ГБОУ СОШ №26 г. Сызрани)

Рассмотрена на заседании
методического объединения
учителей технологического
цикла
Протокол № 1
от 29.08.2022 г.

Проверена
Заместитель директора по
учебно-методической работе
_____ Шалютина Н.А.

Утверждена
приказом № 280
от 29.08.2022 г.
Директор ГБОУ СОШ №26
г. Сызрани
_____ Т.С.Стягова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по домоводству

для обучающихся 8-9класса

**по адаптированной основной общеобразовательной программе
образования обучающихся с выраженными нарушениями интеллекта,
ранее не получавших образование**

Пояснительная записка.

Обучение молодых людей с интеллектуальными нарушениями, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость молодого человека от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Занятия по домоводству направлены на практическую подготовку молодых людей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего развития обучающихся.

Цель обучения – повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности. Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, умению обращаться с деньгами, планировать свои расходы, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Кроме формирования навыков ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем мире, практического знакомства с предприятиями, организациями и учреждениями, в которые им придется обращаться по различным вопросам, начав самостоятельную жизнь, одновременно решаются задачи воспитания личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость; элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию, использованию электроэнергии и др., строгое соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда; воспитание желания и стремления к приготовлению доброкачественной пищи; творческого отношения к домашнему труду; развития обоняния, осязания, ловкости, скорости; внимания, наблюдательности, памяти, находчивости, смекалки, сообразительности, воображения, фантазии, интереса к национальным традициям.

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Экономика домашнего хозяйства», «Уход за вещами», «Приготовление пищи», «Уборка помещений», «Уборка территории».

Раздел «Экономика домашнего хозяйства» включает: умение обращаться с деньгами, планировать свои расходы, соотносить сумму дохода с необходимыми и возможными затратами и др. Далеко не всем молодым людям в полной мере доступно освоение содержания этого раздела. Учитывая уровень интеллектуального развития и практического опыта, собственных запросов обучающихся, педагоги подбирают тот или иной диапазон задач и планируют обучение посильным операциям экономики

домашнего хозяйства.

Для части обучающихся в рамках этого раздела обучение затронет умение планировать собственный бюджет, для другой части обучающихся основным содержанием обучения станет умение ориентироваться по готовому алгоритму планирования бюджета. Для некоторых обучающихся основное содержание обучения будет связано с умением составлять список покупок, ориентируясь на заданную сумму. Большое внимание должно уделяться умению соблюдать общепринятые правила в магазине: аккуратно брать нужные (имеющиеся в списке) товары, обращаться за помощью к работникам магазина, уметь ждать своей очереди, не шуметь, не толкать других покупателей и пр.

Разделы «Уборка помещений» и «Уборка территории» включают в себя освоение следующих видов деятельности: подметание пола, территории, вытирание пыли, уборка пылесосом, влажная уборка пола, мытье зеркал и стеклянных поверхностей, чистка сантехники, вынос мусора, уход за холодильником, стиральной машиной, уборка бытового мусора, сгребание травы и листьев и др.

Каждый из видов деятельности предполагает выполнение действий, которые обучающимся необходимо освоить по отдельности и в комплексе. При уборке помещения, например, это следующий порядок действий:

- 1) оценка потребности в уборке;
- 2) подготовка пространства для выполнения работы;
- 3) подготовка необходимых инструментов и материалов;
- 4) выполнение действий по уборке;
- 5) оценка качества уборки;
- 6) размещение использованных при уборке инструментов в места хранения;
- 7) расстановка перемещенных предметов на свои места.

В связи с этим основными задачами обучения уборке помещения являются:

- формирование умения определять необходимость в уборке;
- формирование умений обращаться с необходимыми для уборки инвентарем и средствами;
- формирование навыков организации и выполнения уборочных работ.

Обучение приготовлению пищи необходимо начинать с приготовления максимально простых блюд и полуфабрикатов, так как успех в обучении существенно повышает мотивацию и влияет на самооценку человека. В дальнейшем

используются более сложные рецепты. Усложнение рецептов, используемых для обучения приготовлению пищи, происходит постепенно, по мере освоения отдельных действий и операций (например, чистка овощей, нарезание и т.д.). Постепенно происходит закрепление умения готовить повседневные блюда по рецепту, а также осваиваются рецепты праздничных блюд и выпечки из теста.

Основных задачи раздела «Приготовление пищи»:

- формирование умения ориентироваться на кухне,
- формирование умения соблюдать правила гигиены при приготовлении пищи,
- формирование умения выполнять отдельные операции по обработке и приготовлению продуктов,
- знание и соблюдение основных правил безопасности и санитарных норм
- формирование умения обращаться с инвентарем и оборудованием, необходимым для приготовления пищи,
- формирование умения готовить блюда по рецепту,
- формирование умения составлять меню,
- формирование умения сервировать стол (обычный и праздничный),
- формирование умения мыть посуду,
- формирование умения убирать кухню и раскладывать предметы по местам хранения

Содержание обучения организации питания включает освоение следующих видов деятельности:

- 1) приготовление пищи,
- 2) сервировка стола,
- 3) мытьё посуды, инвентаря и оборудования.

В процессе обучения различным бытовым умениям молодым людям, в зависимости от их индивидуальных возможностей, необходим разный объем помощи и сопровождения. Так, например, при приготовлении пищи одним обучающимся требуется речевая инструкция, другим (фото/пикто) графический план, третьим будет достаточно письменного алгоритма (рецепта). При освоении новых более сложных рецептов может использоваться не только визуальная опора в виде фотографий процесса, но и видеофрагменты приготовления пищи по данному рецепту. Важную роль в обучении приготовлению пищи играет изготовление обучающимися собственной книги рецептов любимых блюд с разной степенью

адаптации материала.

Раздел «Уход за вещами» включает освоение следующих видов деятельности: уход за обувью, чистка одежды, хранение одежды, ручная стирка, машинная стирка, утюжка, починка вещей.

Каждый из видов деятельности предполагает выполнение действий, которые обучающимся необходимо освоить по отдельности и в комплексе:

- 1) определение необходимости устранения недостатков внешнего вида одежды и обуви,
- 2) подготовка пространства для выполнения работы,
- 3) подготовка необходимых инструментов и материалов,
- 4) выполнение действий ухода за вещами,
- 5) оценку качества ухода за вещами,
- 6) очистка (мытьё, сушка и др.) и размещение использованных инструментов в места хранения.

В процессе обучения уходу за вещами решаются следующие задачи:

- развитие способности замечать недостатки внешнего вида своей одежды и обуви;
- воспитание бережного отношения к вещам;
- формирование умений обращаться с оборудованием, необходимым для поддержания чистоты вещей: стиральная машина, гладильная доска, утюг и др.;
- умение определять материал и знать способы ухода в зависимости от материала и степени загрязнения вещи;
- формирование умений по уходу за вещами;
- формирование потребности в поддержании опрятного и аккуратного внешнего вида.

Программа по предмету «Домоводство» рассчитана на 105 часов в год (3 часа в неделю, 2 года).

Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство» предусматривает:

оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда и инвентарь (кастрюли, сковороды, чайники, шумовка, дуршлаг, половник, вилка большая, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), деревянный инвентарь (разделочная доска, скалки, пестики, хлебница), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник,

скатерть и др.), стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, вафельница и др.), ковровые, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (перчатки, щетки, таяпки и др.), инструменты и материалы (прихватки, полотенца, мерные емкости, ножницы, точилка для ножей, моющие средства, иглы, наперсток, весы, лопаты, грабли, тачки, лейки и др.), кошелек, монеты, точные копии купюр, калькулятор, рецептурные книги;

дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.

Содержание учебного предмета

1) Экономика домашнего хозяйства.

Обращение с деньгами⁷. Представление о покупательской функции денег. Узнавание номинального достоинства купюр и монет. Выполнение операций с деньгами. Хранение денег в специально отведенном месте. Правильное размещение купюр и монет в кошельке. Правильное размещение кошелька в сумке, кармане одежды и пр. Правильное использование банковской карты. Правила безопасного использования банковской карты. Умение определять стоимость товара, услуги по ценнику, сравнивать стоимость товара и имеющихся денежных средств. Умение определять необходимые действия (добавить, убрать лишнее, определить размер сдачи, проверить правильность выполнения операции на калькуляторе).

Ведение бюджета. Знание источников своего дохода (пенсия, вознаграждение за работу, зарплата). Подсчет суммы дохода в месяц. Знание основных и второстепенных статей расходов (оплата коммунальных услуг, приобретение продуктов питания, расходных хозяйственных товаров, одежды, оплата своего досуга, сладости, духи и др.). Планирование ежемесячных расходов. Планирование расходов на неделю. Планирование крупных покупок. Учет потраченных средств (подсчет всех расходов по чекам). Учет оставшихся средств (сравнение потраченной суммы с запланированной суммой). Экономия в домашнем хозяйстве. Сортировка и хранение финансовых документов. Оплата коммунальных услуг.

Планирование и осуществление покупок. Определение необходимости

покупки товара. Составление списка покупок. Подсчет примерной стоимости покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Выбор нужного отдела в магазине. Выбор товара из ассортимента. Соблюдение правил примерки одежды, обуви. Ориентирование в цене товара. Соотнесение цены товара и имеющихся в наличии денег. Ориентировка в качестве товара. Оплата покупки на кассе. Использование дисконтных карт. Получение сдачи и чека. Складывание покупок в пакеты.

⁷ Умение обращаться с деньгами также формируется на учебном предмете «Математические представления», где основной задачей является сформировать счётные навыки при обращении с деньгами в разных жизненных ситуациях. Содержание данного раздела направлено на обучение правильному обращению с деньгами.

Выкладывание покупок дома в места их хранения. Сравнение запланированной и потраченной суммы денег. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.

2) Приготовление пищи.

Следование правилам гигиены при приготовлении пищи. Мытье рук перед началом работы, использование чистой посуды, использование специальной одежды (фартук, косынка), поддержание чистоты рабочего места. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Соблюдение санитарных норм при использовании инструментов и материалов при работе с мясом, овощами и фруктами и пр.

Приготовление пищи по рецепту. Подбор продуктов, необходимых для приготовления блюда, определение необходимого количества продуктов, выбор посуды и кухонных приборов, необходимых для приготовления блюда, использование мерной посуды, весов (подбор подходящей мерной посуды, наливание/засыпание продукта до метки), обработка и приготовление продуктов (мытьё, нарезание, очистка, натирание, перемешивание, варка, жарка, тушение), определение готовности блюда (по времени, внешнему виду, вкусу), хранение продуктов в определённом месте и упаковке, учитывая срок хранения продуктов (распознавать и выбрасывать испорченные продукты).

Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической/газовой плиты, набиравание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической/газовой плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической/газовой плиты, постановка сковороды на конфорку, наливание масла, после разогрева, выкладывание продукта на сковороду, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической/газовой плиты, снятие продукта.

Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время,

вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки.

Пользование бытовыми приборами при приготовлении пищи. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Пользование электрическим чайником (наполнение (до метки); включение / выключение). Пользование кухонным комбайном (включение / выключение; пользование регуляторами скорости; разбор и сборка деталей). Пользование микроволновой печью (включение / выключение; использование специальной посуды; пользование регуляторами температуры, режима). Пользование миксером (включение / выключение; пользование регуляторами скорости). Пользование газовой плитой (зажигание газа; пользование регуляторами пламени). Пользование электрической плитой (соотнесение ручки включения нагрева с конфоркой; пользование регуляторами нагрева конфорки). Хранение бытовых приборов.

Сервировка стола. Выбор посуды и приборов, подходящих к блюду и напиткам. Выставление посуды и раскладывание приборов в соответствии с количеством человек. Праздничная сервировка стола (накрывание стола скатертью, размещение посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, размещение солонки и ваз, размещение блюд).

Мытьё посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды вручную: очищение посуды от остатков пищи, дозированное использование моющего средства, удаление губкой загрязнений, выбор и использование специальных чистящих приспособлений (щетка, железная губка), ополаскивание, вытирание посуды сухим полотенцем, укладывание посуды в места хранения. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды в посудомоечной машине: очищение посуды от остатков пищи, выставление посуды и столовых приборов на решетку посудомоечной машины, закладывание моющего средства в дозатор посудомоечной машины, выбор температурного режима и программы мытья посуды, запуск посудомоечной машины, раскладывание чистой посуды в места хранения.

3) Уход за вещами

Ручная стирка. Наполнение емкости водой (подбор воды подходящей температуры, определение количества воды), выбор моющего средства, отмеривание необходимого количества моющего средства, замачивание белья, намыливание белья, застирывание белья, полоскание белья, отжим белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Включение/отключение машины. Закладывание белья в машину. Установка регулятора машины на определенную программу и температурный режим работы. Подбор моющего средства для стирки различных изделий. Определение количества порошка/моющего средства, засыпание порошка/наливание моющего средства в отсек. Запуск машины. Вынимание белья, развешивание белья для сушки. Мытье и сушка машины.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, определение готовности утюга к работе, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, разглаживание складок на белье, складывание выглаженного белья.

Хранение, чистка, ремонт одежды и обуви. Соблюдение последовательности действий при хранении одежды: выворачивание одежды на лицевую сторону, сворачивание одежды, вешивание одежды на

«плечики», вешивание одежды на спинку стула, складывание одежды на полку в шкафу, комод. Чистка щеткой загрязненной поверхности одежды. Чистка обуви. Мытье обуви. Просушивание обуви. Хранение обуви в специально предназначенном месте. Мелкий ремонт одежды, обуви, белья: (пришивание пуговиц, штопка шерстяных вещей, склеивание деталей обуви и др.). Сдача одежды и обуви для починки в специализированные мастерские. Выведение пятен при помощи универсальных пятновыводителей. Правила

безопасности при выведении пятен. Алгоритм выведения пятен. Химчистка для грязных вещей, которые по правилам ухода нельзя стирать.

4) Уборка помещения.

Уборка мебели. Соблюдение правил безопасности. Соблюдение последовательности действий при вытирании поверхностей мебели: освобождение поверхности от предметов, нанесение моющего средства, протирание поверхности тряпкой, вытирание предметов интерьера, расстановка предметов на места, споласкивание тряпки, вешивание тряпки для просушивания.

Уборка пола. Соблюдение правил безопасности при разных видах уборки. Соблюдение направления движения при подметании. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе сборка/разборка пылесоса, установка регулятора мощности. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности (соблюдение направления движения), выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки). Отсоединение съемных деталей пылесоса. Чистка пылесоса. Соблюдение последовательности действий при влажной уборке пола: наполнение емкости для мытья пола водой, определение нужного количества моющего средства и добавление его в воду, намачивание и отжимание тряпки, соблюдение направления движения, мытье пола (руками, при помощи специальной щетки), определение необходимости споласкивания тряпки и замены воды, выливание использованной воды в унитаз, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стеклянных поверхностей (зеркал, стекол шкафов, дверей и др.) Соблюдение последовательности действий при мытье окна: нанесение моющего средства на стекло; протирание стекла газетой, тряпкой; использование специальных щеток для мытья окон; мытье рамы, вытирание рамы; мытье подоконника. Правила безопасности при мытье стеклянных поверхностей.

Чистка сантехники. Соблюдение последовательности действий при чистке сантехники: выбор чистящих средств, использование перчаток, нанесение чистящего средства, чистка, смывание чистящего средства.

Вынос мусора. Соблюдение последовательности действий при выносе мусора: сортировка мусора, определение необходимости выноса мусора (по объему), вынос мусора в специально отведенное место, мытье ведра для мусора, помещение мешка для мусора в ведро. Сортировка мусора. Правила утилизации батареек, лампочек и пр. Сбор макулатуры. Утилизация пластика, ветоши и пр.

5) Уборка территории.

Правила безопасности при уборке мусора. Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега. Уход за уборочным инвентарем. Экологическая утилизация мусора (по видам сырья).

Планируемые результаты освоения обучающимися адаптированной основной общеобразовательной программы

В соответствии с требованиями ФГОС результативность образования обучающихся с выраженными нарушениями интеллекта оценивается с учетом их индивидуальных особенностей психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

Домоводство

1) Овладение умением выполнять доступные виды бытовой деятельности, связанные с выполнением повседневных дел дома.

Умение выполнять доступную бытовую деятельность: покупки, приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды и обуви, сервировка стола, др.

Умение планировать бытовую деятельность, брать на себя обязанности по домашним делам, оценивать качество выполненной работы (например, в условиях сопровождаемого проживания).

Умение соблюдать технологические процессы хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.

Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.

Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, инструменты, чистящие, моющие, дезинфицирующие и другие средства, соблюдая правила безопасности.

Ознакомление с деятельностью организаций, предоставляющих различные бытовые услуги, формирование умений пользоваться услугами таких организаций.

Тематическое планирование

8 -9 класс

№ п/п	Тема/раздел	Кол-во часов, отводимых на освоение темы		Электронные учебно-методические материалы	Форма реализации воспитательного потенциала
		8 класс	9 класс		
1	Экономика домашнего хозяйства.	20	20		
1.1	Обращение с деньгами.	6	6		
1.2	Ведение бюджета.	7	7		
1.3	Планирование и осуществление покупок.	7	7		
2	Приготовление пищи.	24	24		
2.1	Правила гигиены при приготовлении пищи.	4	4		
2.2	Приготовление пищи по рецепту.	5	5		
2.3	Пользование бытовыми приборами при приготовлении пищи.	5	5		
2.4	Сервировка стола.	5	5		
2.5	Мытье посуды.	5	5		
3	Уход за вещами.	24	24		
3.1	Ручная стирка.	6	6		
3.2	Машинная стирка.	6	6		
3.3	Глажение утюгом.	6	6		
3.4	Хранение, чистка, ремонт одежды и обуви.	6	6		
4	Уборка помещения.	24	24		
4.1	Уборка мебели.	5	5		
4.2	Уборка пола.	5	5		
4.3	Мытье стеклянных поверхностей (зеркал, стекол шкафов, дверей и др.)	5	5		
4.4	Чистка сантехники.	5	5		
4.5	Вынос мусора.	4	4		
5	Уборка территории.	10	10		
	Итого	102	102		