

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
БАДАРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
665212 Иркутская область Тулунский район с. Бадар ул. Братская 20
E-mail: badarsosh@mail.ru

УТВЕРЖДАЮ

Приказ № 82 от «31» 08 2023 г.
МОУ «Бадарская СОШ»

Директор _____ Фирюлин Б.Б.



Рабочая программа
учебного предмета
«Домоводство»

Предметная область «Окружающий мир»

6 класс

Рабочая программа по предмету «Домоводство», 6 класс

Рабочая программа по учебному предмету «Математические представления» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждена приказом Министерства просвещения РФ от 24.11.2022 г. № 1026.

Разделы рабочей программы соответствуют требованиям пункта 2.9.5. Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014г. №1599)

1. Пояснительная записка.

Цель обучения – повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи обучения:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение простейших первоначальных доступных действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

2.Общая характеристика учебного предмета.

Курс рабочей программы «Домоводство» позволит обучающимся 6 класса освоить простейшие практические хозяйственно-бытовые действия, которые ребенок может в последующем применять в быту. Особое внимание обращается на: самостоятельность в элементарных хозяйственно - бытовых делах, посильную помощь в уборке, умение ориентироваться в окружающей действительности, развитие речи, отражение в словах и фразах своих действий.

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещения», «Уборка территории».

Содержание учебного предмета для обучающихся 6 класса дифференцировано, с учетом индивидуальных возможностей каждого ученика и практики общения со взрослым (учителем) и сверстником.

Содержание программы дает детям возможность приобщаться к миру людей в реальном плане. Сюда входит предметная деятельность, труд, наблюдения. Предметная деятельность включает в себе возможность познавать ближайшее окружение с помощью всей группы сенсорных чувств. Манипулируя с предметами, ребёнок узнаёт об их свойствах, качествах, а затем и назначении и функциях, овладевает оперативными действиями. Предметная деятельность удовлетворяет и развивает познавательные интересы обучающегося, помогает ориентироваться в окружающем мире, порождает чувство уверенности в своих силах.

Организованное наблюдение помогает детям обращать внимание на трудовые действия взрослого человека (как мама моет посуду, как папа ремонтирует стул, как бабушка печёт пирожки и т.д.) Ребёнку свойственно подражать взрослым в этих действиях не только в игре, но и в реальной жизни, делая попытки мыть, подметать, стирать и т.п. Овладение простыми трудовыми навыками, трудовой деятельностью позволяет ребёнку самостоятельно обеспечивать себе жизненно важное функционирование. По мере приобретения трудовых умений обучающийся приобретает чувство уверенности и самостоятельности.

При формировании навыков хозяйственно-бытовой деятельности важно объединять усилия специалистов и родителей. Работа, проводимая в школе, должна продолжаться дома. В домашних условиях навыки хозяйственно-бытовой деятельности должны закрепляться и совершенствоваться.

3.Описание места учебного предмета в учебном плане.

Учебный предмет «Домоводство» относится к предметной области «**Окружающий мир**» обязательной части учебного плана.

Согласно учебному плану на предмет «Домоводство» выделено 5 часов в неделю, в год 170 часов.

4. Планируемые результаты.

Личностные результаты:

1. Основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я».
 - знает свое фамилию, имя;
 - знает что он (она) мальчик (девочка);
2. Социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности.
 - проявляет позитивные эмоции при выполнении совместной деятельности с одноклассниками (детьми);
 - проявляет позитивные эмоции при выполнении совместной деятельности со взрослыми;
3. Формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей.
 - понимает и ведет себя как ученик;
4. Формирование уважительного отношения к окружающим.
 - знает слова приветствия-прощания, вежливости-благодарности и применяет их;
 - обращается на «вы» к старшим и незнакомым людям;
5. овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире.
 - умеет обратиться с просьбой (например, о помощи) или сформулировать просьбу о своих потребностях;
6. освоение доступных социальных ролей (сына (дочери)), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.
 - знает и соблюдает элементарные правила поведения в школе, в общественном месте;
7. развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах.
 - знает что такое хорошо, что такое плохо (элементарные понятия);
8. развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей.
 - умеет выразить свои чувства: отказ, недовольство;
9. развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.
 - умеет адекватно общаться со сверстниками и взрослыми;
 - умеет корректно привлечь к себе внимание;
 - умеет адекватно отстраниться от нежелательного контакта;
10. формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к учебному труду, работе на результат.
 - бережно относится к результатам своего и чужого труда
 - знает и соблюдает правила безопасного поведения в школе и дома

Предметные результаты:

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.

- Умение выполнять доступные бытовые виды работ в процессе приготовления пищи, уборки, стирки, ухода за одеждой и обувью, сервировки стола и др.
- Умение выполнять простейшие гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов.
- Узнавание в домашнем хозяйстве бытовой техники, инструментов, знание и соблюдение правила личной безопасности (не включать бытовые приборы, не пользоваться инструментами без разрешения и в отсутствии взрослых).

- Умение распознавать монеты и купюры (10 рублей, 50 рублей, 100 рублей), ориентироваться и совершать покупки в магазине.

Базовые учебные действия:

1. Формирование учебного поведения:

- направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);
- умение выполнять инструкции педагога;
- использование по назначению учебных материалов;
- умение выполнять действия по образцу и по подражанию.

2. Формирование умения выполнять задание:

- в течение определенного периода времени,
- от начала до конца,
- с заданными качественными параметрами.

3. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

5. Тематическое планирование.

№	Раздел	Количество часов
1	«Уборка помещения»	37
2	«Уборка территории»	9
3	«Уход за вещами»	32
4	«Обращение с кухонным инвентарем»	35
5	«Приготовление пищи»	30
6	«Покупки»	27
	Итого:	170

6.Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема	Кол. час	План	Факт
1	Предмет «Домоводство» Коммунальные удобства, их назначение: водоснабжение, электроснабжение, лифт, газоснабжение, домофон.	1		
2	Наш дом. Помещения в доме.	1		
3	Газовая и электрическая плита. Правила техники безопасности при работе.	1		
4	Холодильник, кухонный комбайн, микроволновая печь. Их назначение. <u>Практическая работа</u> Правила техники безопасности			
5	Оборудование кухни. Организация рабочего места.	1		
6	Правила поведения за столом. Сервировка стола, меню.	1		
7	Кулинарная обработка продуктов: первичная и тепловая обработки	1		
8	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи	1		
9	Овощи. Виды овощей. Первичная обработка овощей. Правила работы с ножом	1		
10	Овощи. Виды овощей. Первичная обработка овощей. Правила работы с ножом	1		
11	Простые способы нарезки овощей.	1		
12	Простые способы нарезки овощей. Практическая работа.	1		
13	Сложные способы нарезки овощей.	1		
14	Тепловая обработка овощей.	1		
15	Приготовление салатов из сырых овощей.	1		
16	Приготовление салатов из сырых овощей.	1		
17	Приготовление салатов из вареных овощей.	1		
18	Приготовление салатов из вареных овощей.	1		
19	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.	1		
20	Приготовление супов из овощей. суп «Картофельный»	1		
21	Приготовление супов из овощей. Суп «Щи»	1		
22	Молочные продукты. Их виды, хранение.	1		
23	Блюда из молока	1		
24	Составление кроссворда по теме «Молочные продукты.»	1		
25-26	Блюда из зерна.	2		
27	Из чего варят каши	1		
28	Плох обед, если хлеба нет.	1		
29	Откуда хлеб на стол к нам пришел?	1		
30	Виды бутербродов.	1		

31	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда. Практическая работаю Простой бутерброд.	1		
32	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда. Сложный бутерброд.	1		
33	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда. Закрытый бутерброд.	1		
34	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда. Открытый бутерброд.	1		
35	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда. Горячий бутерброд.	1		
36	Изготовление простых салатов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов.	1		
37	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов ,выбор кухонного инвентаря	1		
38	Приготовление салата из овощей. Пратическая работа.	1		
39	Фруктовый салат.	1		
40	Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола.	1		
41	Раскладывание столовых приборов и посуды. При сервировке стола.	1		
42	Сервировка стола для чая.	1		
43-44	Личная гигиена.- 11ч Правила личной гигиены.	2		
45	Личные вещи.	1		
46-47	Уход за личными вещами.	2		
48-49	Гигиена зрения, слуха	2		
50	Гигиена чтения.	1		
51	Гигиена зрения, слуха и чтения. Практическая работа.	1		
52-53	О вреде алкоголя и курения.	2		
54	Уход за одеждой и обувью. Практическая работа.	1		
55-56	Значение одежды для сохранения здоровья человека. Их виды и назначения.	2		
57-58	Значение головных уборов для сохранения здоровья человека. Их виды и назначения.	2		
59-60	Выбор одежды, головных уборов по назначению (рабочая, домашняя, праздничная, спортивная).	2		
61-62	Значение обуви для сохранения здоровья человека. Виды и назначения.	2		
63-64	Выбор обуви по сезону (летняя, зимняя, демисезонная).	2		
65-66	Правила и приемы повседневного ухода за обувью	2		
67	Чистка и сушка повседневной обуви. Практическая работа.	1		
68-69	Деловые игры: «Необходимые и важные вещи в гардеробе», «Собираем чемоданы к морю».	2		

70-71	Правила и приемы повседневного ухода за одеждой.	2		
72-73	Чистка и сушка повседневной одежды, верхней одежды	2		
74	Белье, его виды и назначение	1		
75	Правила хранения белья	1		
76-77	Стирка белья Правила применения мыла при стирке.	1		
78	Ремонт белья	1		
79-80	Приемы стирки и сушки мелких вещей.	1		
81-82	Основные виды магазинов	2		
83	Правила поведения в магазине.	1		
84-85	Виды отделов в магазинах.	2		
86-87	Специализированные магазины.	2		
88-89	Уборка помещения Название и назначение предметов мебели.	1		
90-91	Инвентарь для уборки комнаты	2		
92-93	Правила безопасной работы с инвентарем и приспособлениями.	2		
94	Уход за инвентарем и его хранение.	1		
95-96	Сухая уборка и влажная уборка.	2		
97-98	Практическая работа. Уборка мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	2		
99	Уборка пола. последовательности действий при подметании пола.	1		
100	Пылесос. Различение основных частей пылесоса.	1		
101	Пылесос. Последовательность действий при уборке пылесосом	1		
102	Уборка пола. Последовательность действий при мытье пола.	1		
103	Уборка класса Практическая работа.	1		
104-105	Уход за комнатными растениями в классе.	2		
106-107	Уход за школьными растениями	2		
108	Практическая работа. Протираание подоконников	1		
109-110	Уборка территории	2		
111	Сервировка стола к чаю.	1		
112-113	Средства и приспособления для мытья посуды	2		
114-115	Мытье посуды. Последовательность действий при мытье и сушке посуды	2		
116	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов	1		
117	Накрывание на стол. Последовательность действий при сервировке стола	1		
118-119	Квартира Планировка квартиры. Функциональное назначение всех помещений квартиры и дома	2		
120	Гостиная, ее функциональное предназначение	1		

121	План обустройства (зонирование) гостиной	1		
122-123	Спальная комната. Сон — здоровье человека. Режим сна. Почему снятся тревожные сны. Обустройство комнаты для сна.	2		
124-125	Кухня, ее оборудование.	2		
126-127	Помещение для детей (детская комната).	2		
128-129	Санузел и ванная комната. Правила безопасного поведения в кухне, в ванной комнате.	2		
130	Подсобные помещения в квартире, их оборудование	1		
131	Подготовка квартиры (дома) к осени (зиме).	1		
132-133	Растения в доме Растения в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта.	2		
134-135	Виды комнатных растений. Экзотические растения (лимонное дерево, кактус).	2		
136-137	Цветущие растения, их особенности. Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим.	2		
138-139	Посуда, ее виды для комнатных растений.	2		
140	Интерьер комнаты с растениями.	1		
141-142	Практические работы: посадка, полив, формирование кроны.	2		
143-144	Огород на подоконнике. Практические работы: посадка лука, посев петрушки, укропа.	2		
145	Организация питания семьи	1		
146-147	Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды	2		
148-149	Мясо и мясопродукты, правила хранения.	2		
150-151	Овощи, грибы, правила хранения.	2		
152-153	Плоды, ягоды, правила хранения.	2		
154-155	Меню (в зависимости от сезона и питательной ценности продуктов).	2		
156-157-158	Домашние заготовки «Дары осени»	3		
159-160	Соль, ее назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред.	2		
161-162	Виды пряностей и приправ в пище.	2		
163-164	История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб и его разновидности.	2		
165-166	Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.	2		
167-168	Праздник в доме. Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.	2		
169-170	Практические работы. Подготовка дома (квартиры) к приему гостей(уборка, гигиена помещений).	2		