
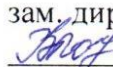


Государственное казенное общеобразовательное учреждение  
«Донецкая специальная школа-интернат № 22»

РАССМОТРЕНО  
На заседании ШМО  
Протокол от «30.08.24» г. № 10  
Руководитель ШМО  
  
С.А.Яленко

СОГЛАСОВАНО  
зам. директора по УВР  
 В.В. Погребная  
«30» 08.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
ГКОУ «Донецкая СШИ №22»  
 И.И. Набоева  
«30» 08.2024 г.  
М.П.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

внеурочного курса «Домоводство»

для обучающихся 5-9 классов с нарушениями опорно-двигательного аппарата с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1)  
для 9-Б класса

Рабочую программу составила:

Учитель Т.И.Валюх

2024 – 2025 учебный год

## **Раздел 1.**

### **Пояснительная записка.**

Рабочая программа курса «Хозяйственно – бытовой труд» составлена на основе программы для обучающихся 5-9 классов с нарушениями опорно-двигательного аппарата с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) Данная программа рассчитана на 34 часов в год (1 час в неделю).

Задачи предмета – научить детей правилам ведения семейного хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и обслуживанием членов семьи, и заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении.

Цель предмета – формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам. Уроки позволяют практически применить интеллектуальные умения (счёт, чтение, письмо), а также практические навыки по ремонту дома, по уходу за одеждой, обувью, правильное питание.

Учебно-воспитательные задачи по решаются на организованных учителем доступных и понятных для детей заданиях и упражнениях. Именно практические упражнения, являются основным методом обучения учащихся

В программе дается примерный перечень знаний, умений для уровней учебных возможностей учащихся. Занятие (в зависимости от их содержания) должны иметь конкретные практические результаты: отутюженные вещи, вымытые зеркала и др.

Подведением итогов учебного года является праздник, на котором учащиеся совместно с учителями и воспитателями показывают свои знания и практические умения по домоводству. На таких мероприятиях уместны выставки, конкурсы кулинаров, мастеров, торговые ряды и многое другое, что может соединить между собой трудовое, эстетическое, нравственное воспитание с уроками домоводства, трудового обучения, этики, истории и других предметов.

### **Основные требования к знаниям и умениям учащихся:**

1-й уровень:

**УЧАЩИЕСЯ ДОЛЖНЫ ЗНАТЬ:**

Основные правила этикета гостеприимства;

Порядок приготовления нескольких праздничных блюд;

Виды ремонта, перечень необходимых материалов для ремонта комнаты площадью 14 – 18 кв.м;

Правила безопасности при работе с красками и растворителями.

**УЧАЩИЕСЯ ДОЛЖНЫ УМЕТЬ:**

Формулировать в устной и письменной форме приглашения, выражения благодарности;

Составлять и рассчитывать праздничное меню;

Правильно сервировать стол;

Соблюдать правила безопасности при работе с красками и растворителями.

2-й уровень:

**УЧАЩИЕСЯ ДОЛЖНЫ ЗНАТЬ:**

Основные правила приёма гостей и общения с ними;

Правила сервировки стола;

Основные материалы и инструменты для ремонта;

Правила безопасности при работе с красками и растворителями, бытовой химией, средствами борьбы с насекомыми и грызунами в доме

Правила повседневной уборки.

**УЧАЩИЕСЯ ДОЛЖНЫ УМЕТЬ:**

Приготовить 2 – 3 простых блюда для угощения;

Рассчитывать метраж обоев, готовить раствор клея;

Выполнять вспомогательные работы при выполнении ремонта.

### **Раздел 3.**

#### **Содержание тем учебного курса:**

##### **РАЗДЕЛ 1. Введение.**

Понятие о доме, семье, семейных обязанностях (на примере русских народных сказок, пословиц, поговорок, загадок). Семейные традиции(с использованием предметов народного творчества, иллюстраций русских художников). Знакомства по сюжетам картин с убранством и бытом дома жителей России. Уклад семьи в прошлом. Современная семья, влияние технологического прогресса на изменение функциональных обязанностей старших членов семьи.

##### **РАЗДЕЛ 2. Жилище.**

Городское и сельское жилище: типы городских и сельских домов. Размещение семьи в типовых городских квартирах, в отдельном доме. Коммунальные удобства, их назначение: водоснабжение, электроснабжение, газообеспечение, канализация, мусоропровод, радиотрансляция, телефонизация, сигнализация, лифт, домофон.

##### **РАЗДЕЛ 3. Уход за жилищем.**

Рассказ-описание «Наша квартира». Назначение жилых комнат. Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений (правила планирования, размещения вещей, мебели и

др.). Чем убирать квартиру: инвентарь, содержание, хранение. Моющие средства, их виды. Правила повседневной уборки. Уход за стенами, полом, потолком.

#### **РАЗДЕЛ 4. Помощники в доме.**

Помощники в доме: газовая (электрическая) плита, микроволновая печь, пылесос, холодильник, утюг, кондиционер, электрочайник и др., их назначение в хозяйстве.

#### **РАЗДЕЛ 5. Мебель.**

Предметы мебели, назначение предметов мебели. Виды мебели (кухонная, спальная, кабинетная и др.). Правила ухода за мебелью. Мягкая мебель, её назначение. Уход за мягкой мебелью. Ковровые изделия.

#### **РАЗДЕЛ 6. Окна, стекла, зеркала в доме.**

«Пусть зеркало расскажет...». История стекла и зеркала. Глаза дома (квартиры). Правила ухода за зеркалами и стеклами. Светильники в доме: люстры, настольные лампы, бра. Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий.

#### **РАЗДЕЛ 7. Насекомые и грызуны в доме – источники грозных заболеваний.**

Мыши, крысы; внешний вид, образ жизни. Профилактика и борьба с грызунами в доме. Тараканы, домашние муравьи. Профилактика, средства для избавления. Кровососущие насекомые: насекомые: клопы, вши, комары. Кто ест шубы, шапки, свитера? (моль). Химические средства борьбы с насекомыми и грызунами. Правила безопасного обращения с ядохимикатами, аэрозолями, препаратами, являющимися профилактическими средствами. Словарная работа по теме.

#### **РАЗДЕЛ 8. Домашние животные.**

Как человек приручил диких животных. Домашние животные и птицы в деревне (лошадь, свинья, овца, корова, куры, гуси, утки и др.). Образ жизни лошади и коровы (свиньи, овцы и др.), питание, уход за ними. Домашние птицы, кормление, уход. Чем болеют животные. Кто лечит животных. Как предостеречься от отравлений и болезней при употреблении молочных, мясных и других продуктов.

#### **РАЗДЕЛ 9. Одежда.**

Виды одежды, их назначения. Профессии людей, создающих одежду. Приобретение и хранение одежды (правила, способы). Виды сезонной одежды: летняя, зимняя, демисезонная. Одежда по назначению: деловая, праздничная, спортивная, домашняя, для сна, рабочая. Уход за одеждой: стирка, чистка, штопка (практические занятия). Деловые игры: «Собираем чемодан к морю», «На зимние каникулы», «Необходимые и Важные вещи в гардеробе».

#### **РАЗДЕЛ 10. Зимние вещи.**

Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей. Уход за зимней одеждой. Ремонт одежды. Штопка шерстяных вещей.

#### **РАЗДЕЛ 11. Обувь.**

Виды обуви, их назначение. Приобретение и хранение обуви (правила, способы). Сезонная обувь: летняя, зимняя, демисезонная. Обувь по назначению: спортивная, домашняя, выходная, рабочая. Уход за обувью. Ремонт обуви. Правила по уходу за зимней обувью. Профессии людей, создающих обувь.

#### **РАЗДЕЛ 12. Белье.**

Белье, его виды и назначение: постельное, кухонное, нательное. Ткани для белья. Гигиенические и эстетические требования к выбору белья. Стирка белья: ручная, машинная. Моющие средства для разных видов белья. Кипячение, правила безопасности. Правила сушения белья из льна, шерсти, шелка. Утюжка, правила работы с утюгом, техника безопасности. Правила хранения белья в шкафах, комодах, корзинах. Ремонт белья.

### **РАЗДЕЛ 13. Гигиена тела, нижнее бельё.**

Гигиенический режим, уход за телом (ванная, душ, баня). Ежедневные гигиенические процедуры. Режим смены белья, носков, чулок. Хранение вещей индивидуального пользования.

### **РАЗДЕЛ 14. Стираем бельё.**

Моющие средства, их виды: порошки, мыло, пасты, отбеливатели. Техника безопасности при использовании моющими средствами и на белье. Стиральная машина, правила обращения. Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти, волокон, сортировка по типу ткани и окраске. Правила замачивания, кипячение, отбеливания. Выполаскивание, крахмаление, подсинивание, сушка, утюжка.

### **РАЗДЕЛ 15. Растения в доме.**

Растения в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта. Виды комнатных растений. Экзотические растения. Цветущие растения, их особенности. Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим. Посуда, её виды для комнатных растений. Интерьер комнаты с растениями. Советы цветоводу. Практические работы: посадка, полив, формирование кроны. Огород на подоконнике (балконе). Практические работы: посадка лука, посев петрушки, укропа.

### **РАЗДЕЛ 16. Кухня.**

Оборудование кухни, оформление кухни. Правила пользования газовой, электрической плитой, уход за ними. Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами. ТБ при пользовании микроволновой печью. Холодильник, морозильник (устройство, назначение). Правила пользования электроприборами на кухне. Соковыжималка, кофемолка, миксер, мясорубка, овощерезка. ТБ, уход за бытовыми приборами. Кухонная утварь (шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник, вилка большая, ножницы, ножи, лопаточки, прихватки, полотенце, салфетки). Правила гигиены и хранения. Деревянный инвентарь (разделочная доска, скалки, пестики, хлебница). Уход за деревянными изделиями. Посуда на кухне (кастрюли, сковородки, миски). Правила ухода и хранения. Предметы для сервировки стола (тарелки: суповая, для второго блюда, для десерта, блюдец). Чашки, ложки, вилки, ножи (назначение, чистка, хранение). Посуда для круп и сыпучих продуктов, уход за ними.

### **РАЗДЕЛ 17. Организация питания семьи.**

Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды. Мясо и мясопродукты, правила хранения. Молоко и молочные продукты, правила хранения. Яйца, жиры, правила хранения. Овощи, грибы, правила хранения. Плоды, ягоды, правила хранения. Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения. Меню на неделю. Полуфабрикаты, виды, способы приготовления. Первичная обработка продуктов: мытьё, очистка, размораживание, просеивание, переработка, нарезка. ТБ при работе с режущими инструментами. Тепловая обработка продуктов: варка, жарение, тушение, выпечка, запекание, приготовление на пару. ТБ при работе с горячей посудой.

### **РАЗДЕЛ 18. Домашние заготовки.**

Продукты для длительного хранения. Сушка, замораживание, соление, консервирование. Хранение и консервирование продуктов. Отравление консервированными продуктами, правила первой помощи. Быстрое приготовление варенья.

### **РАЗДЕЛ 19. Завтраки.**

Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи. Продуктовая корзина на неделю.

Завтраки (содержание меню). Бутерброды, их виды, правила приготовления. Каши (манная, гречневая).

Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе). Посуда для завтраков. Сервировка стола.

### **РАЗДЕЛ 20. Обеды.**

Меню (обед). Стоимость и расчет основных продуктов. Питательная ценность овощей, мяса, рыба, фрукты. Супы (виды, способы приготовления). Мясные блюда (виды, способы приготовления). Рыбные блюда (способы приготовления). Картофельное пюре и др.). Фруктовые напитки (виды, способы приготовления). Посуда для обедов, сервирование. Правила приема пищи.

### **РАЗДЕЛ 21. Ужин.**

Меню (ужин). Стоимость и расчет основных продуктов. Холодный ужин (меню, способы приготовления). Горячий ужин (меню, способы приготовления). Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки). Посуда для ужина. Сервировка стола.

### **РАЗДЕЛ 22. Хлеб в доме.**

История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидность. Как дома приготовить хлеб. Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.

### **РАЗДЕЛ 23. Соль, Сахар, Пряности, Приправы.**

Соль ее назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ.

### **РАЗДЕЛ 24. Праздник в доме.**

Когда случаются праздники. Гостеприимство как форма нравственного поведения людей. Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений). Дизайн праздничного дома.

Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, проводы, прощание с гостями).

### **РАЗДЕЛ 25. Праздничная кулинария.**

Продукты для праздника, их расчетная стоимость. Меню для праздничного стола на 6 персон. Праздничная кулинария (3-5 рецептов). Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье). Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы). Украшения на столе (свечи, цветы). Практическое занятие. Деловые игры: «Приглашение гостей», «Праздничное чаепитие».

### **РАЗДЕЛ 26. Ремонт в доме.**

Виды ремонта в доме. Косметический ремонт: подготовка помещений, закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость).

Обновление потолков (правила выбора обоев, расчет количества обоев на комнату площадью 14-18 квадратных метров, подготовка обоев и клея, правила наклеивания обоев).

Краска для ремонта окон, дверей, пола (названия, распознавание банок, техника безопасности, правила окрашивания).

Секреты домашних умельцев.

### **Разумная экономика.**

Заработная плата. Бюджет семьи. Планирование расходов в семье из 4 человек: коммунальные платежи; продуктовая корзина, цена, стоимость продуктов; приобретение одежды, обуви. Вещи долговременного пользования, их стоимость. Планирование денежных средств на отдых, непредвиденные расходы.

### **Учебно-тематический план по «Домоводству»**

№ п/п	Название темы урока	Количество часов		
		всего	теория	практика
1	Введение.	2	1	1
2	Жилище.	2	1	1
3	Помощники в доме.	2	1	1
4	Мебель.	2	1	1
5	Окна, стекла, зеркала в доме.	2	1	1
6	Домашние животные.	2	1	1
7	Одежда.	2	1	1
8	Зимние вещи.	2	1	1
9	Обувь.	2	1	1
10	Гигиена тела, нижнее бельё.	2	1	1
11	Растения в доме.	2	1	1
12	Кухня.	2	1	1
13	Завтраки	2	1	1
14	Обеды	2	1	1
15	Ужин	2	1	1
16	Праздничная кулинария	2	1	1
17	Разумная экономика	2	1	1
	<b>Всего</b>	34	17	17

### Раздел 5.

Оценивание по предмету «Домоводство» в 9 классе может включать следующие критерии:

**Устный ответ:**

- «5» — теоретический материал усвоен в полном объёме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.
- «4» — в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно, применялись дополнительные наводящие вопросы.
- «3» — в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы, ответ не самостоятельный, применялись дополнительные наводящие вопросы.

#### **Выполнение практических работ:**

- «5» — качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям и работа выполнена самостоятельно.
- «4» — к качеству выполненной работы имеются замечания и качество частично не соответствует технологическим требованиям.
- «3» — качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена с помощью учителя.

#### **Итоговый контроль:**

- **Самостоятельные работы.** Отметка «5» ставится, если ученик выполнил работу без ошибок и недочётов или допустил не более одной ошибки и одного недочёта.
- **Тестовые работы.** Тест из пяти вопросов оценивается по следующей шкале: отметка «5» ставится, если ученик выполнил работу без ошибок или допустил не более одной ошибки. Тест из 10–15 вопросов оценивается так: отметка «5» ставится, если ученик выполнил работу без ошибок или допустил не более одной (двух) ошибок.

Учитель должен подходить к оценочному баллу индивидуально, учитывая различные аспекты работы ученика, такие как качество работы, прилежание, степень умственной отсталости и другие.

### **Раздел 6.**

#### **Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Основными формами и методами обучения являются практические работы, экскурсии, сюжетно – ролевые игры, беседы.

Широко используются наглядные средства обучения, демонстрация кинофильмов, презентации и др.

#### **Технические и электронные средства обучения:**

презентации по темам

подборка мультфильмов, фильмов в соответствии с изучаемой темой

Специальный

Учебный и дидактический материал, отвечающий особым образовательным потребностям обучающихся:

учебно-практическое оборудование:

материалы,

инструменты,

вспомогательные приспособления;

печатные пособия: таблицы, плакаты, картинки по изучаемым темам;

дидактический раздаточный материал;

экранно-звуковые пособия: мультимедийные обучающие презентации.