

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Татарско-Елтанская школа-интернат
для детей с ограниченными возможностями здоровья»

РАССМОТРЕНО

на заседании ШМО протокол № 1

«26» 08 2021г.

_____ О.Е.Захарова.

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по УР

Маз Л.И.Мазгутова.

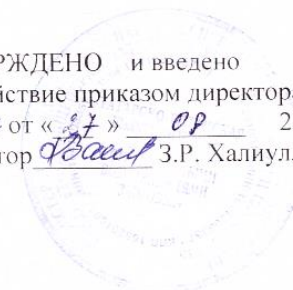
«27» 08 2021г.

УТВЕРЖДЕНО и введено

в действие приказом директора

№ 87 от «27» 08 2021г.

Директор Халиуллина З.Р. Халиуллина.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета «Домоводство»
для 7 класса

Рассмотрена на заседании педагогического
совета. Протокол № 2 от «27» 08 2021г.

Составитель: Закирова Ризид Габдулловна,
учитель-дефектолог 1 квалификационной категории.

2021-2022 учебный год

Пояснительная записка

Рабочая программа разработана на основании:

1. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида Под редакцией И.М. Бгажноковой. М.: «Просвещение», 2010 год.
2. Учебного плана образовательного учреждения

Рабочая программа по домоводству для 7 класса составлена на основе «Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида», под редакцией И. М. Бгажноковой 5-9 классов, М.: «Просвещение», 2010 год.

Рабочая программа для 7-го класса предусматривает обучение домоводства в объеме 2 часа в неделю, что составляет 70 часов в год.

Рабочая программа конкретизирует содержание предметных тем, дает распределение учебных часов по разделам и темам курса домоводства в 7 классе для учащихся с интеллектуальными нарушениями.

Общая характеристика учебного предмета.

Данная рабочая программа составлена с учетом психофизических особенностей учащихся с интеллектуальной недостаточностью

Учащиеся специальной (коррекционной) школы, страдая умственными и физическими недостатками, нарушением эмоционально-волевой сферы с самого начала пребывания в школе нуждаются в постоянном и последовательном обогащении своего мировосприятия, мироощущения, социального опыта и что особенно актуально, - в поэтапном приобщении к осознанной трудовой деятельности

При отборе конкретного содержания обучения принципиально важное значение имеют социально-нравственные аспекты трудовой деятельности, личностная и общественная значимость создаваемых изделий.

Характерными особенностями учебного предмета являются:

- практико-ориентированная направленность содержания обучения;
- применение знаний полученных при изучении других образовательных областей и учебных предметов для решения технических и технологических задач;
- применение полученного опыта практической деятельности для выполнения домашних трудовых обязанностей.

Цель:

Практическая подготовка обучающихся к самостоятельной жизни и труду в современных экономических условиях, к их включению в незнакомый мир производственных, деловых человеческих отношений.

Задачи:

1. Формирование личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;
2. Воспитание элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию и использованию электроэнергии, строгое соблюдение правил техники безопасности;
3. Привитие желания и стремления готовить доброкачественную и полезную пищу, творческого отношения к домашнему труду;
4. Развитие художественного вкуса, обоняния, осязания, ловкости, скорости, пространственной ориентировки;

5. Развитие всех познавательных процессов (память, мышление, внимание, воображение, речь)

Результатами изучения курса являются:

-в результате выполнения под руководством учителя коллективных и групповых работ, закладываются основы таких социально ценных личностных и нравственных качеств, как трудолюбие, организованность, добросовестное и ответственное отношение к делу, инициативность, любознательность, потребность помогать другим, уважение к чужому труду и результатам труда, культурному наследию.

-владение начальными формами познавательных универсальных учебных действий — исследовательскими и логическими: наблюдения, сравнения, анализа, классификации, обобщения;

-получение первоначального опыта организации самостоятельной практической деятельности на основе сформированных регулятивных универсальных учебных действий: целеполагания и планирования предстоящего практического действия, прогнозирования, отбора оптимальных способов деятельности, осуществления контроля и коррекции результатов действий; научатся искать, отбирать, преобразовывать необходимую печатную и электронную информацию.

Изучение предмета Домоводство в школе обеспечивает работу:

коррекционно-обучающую;

коррекционно – развивающую;

коррекционно – воспитательную;

воспитание положительных качеств личности;

развитие способностей обучающихся к осознанной регуляции трудовой деятельности (ориентирование в задании, планирование хода работы, контроль за качеством работы).

Независимо от технологической направленности обучения, программой предусматривается обязательное изучение обще трудовых знаний, овладение соответствующими умениями и способами деятельности; приобретение опыта практической деятельности по различным разделам программы. 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.

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.

Требования к уровню подготовки учащихся.

Учащиеся должны знать:

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

Учащиеся должны уметь:

- составлять меню из доступных продуктов; рассчитывать стоимость завтрака, обеда, ужина;
- самостоятельно приготовить завтрак (два вида), обед (два вида), ужин (два вида);
- приготовить бутерброды, чай, кофе;
- приготовить салаты из овощей, легкие бульоны и супы из полуфабрикатов;
- приготовить холодный ужин;
- формулировать в устной и письменной форме приглашения, выражения благодарности;
- составлять и рассчитывать праздничное меню;
- правильно сервировать стол;
- приготовить 2-3 простых блюда для угощения;
- соблюдать правила безопасности при работе с красками и растворителями;
- рассчитывать метраж обоев, готовить раствор клея;
- выполнять вспомогательные работ: подать, поставить, принести необходимые для ремонта материалы и инструменты.

Основное содержание.

Повторение: домашние заготовки осенью.

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 завтрака. Сервировка стола.

Обед.

Меню на обед. 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 обедов, сервирование. Правила приёма пищи.

Ужин.

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

Хлеб в доме.

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.

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

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

Праздничная кулинария.

Продукты для праздника, их расчётная 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). Украшение на столе (свечи, цветы).

Практическое занятие.

Деловые игры: «Приглашение гостей», «Праздничное чаепитие»

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, практические приемы). Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет количества обоев на комнату площадью 14-18 квадратных метров). Подготовка обоев и клея. Правила наклеивания обоев.

Краски для ремонта окон, дверей, пола (названия, распознавания банок, техника безопасности, правила окрашивания).

Секреты домашних умельцев.

Повторение.

Учебно-тематическое планирование

№	Темы разделов	Количество часов
1	Повторение	2
2	Завтрак	6
3	Обед	10
4	Ужин	6
5	Хлеб в доме	4
6	Соль, сахар, пряности, приправы	2
7	Праздник в доме	6
8	Праздничная кулинария	12
9	Практическое занятие	4
10	Ремонт в доме	14
11	Повторение	4
	Итого	70

Календарно-тематическое планирование

№	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения	
			По плану	По факту
	Повторение (2 ч)			
1-2	Повторение: домашние заготовки осенью.	2	2.09 3.09	
	Завтраки (6ч)			
3	Ежедневное меню	1	6.09	
4	Стоимость основных продуктов питания для семьи. Продуктовая корзина на неделю.	1	10.09	
5	Завтраки (содержание меню). Бутерброды, их виды, правила приготовления.	1	13.09	
6	Каша (манная, гречневая).	1	17.09	
7	Практическая работа. Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе).	1	20.09	
8	Посуда для завтрака. Сервировка стола.	1	24.09	
	Обед (10 ч)			
9	Меню на обед.	1	27.11	
10	Стоимость и расчет основных продуктов.	1	1.10	
11	Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов.	1	4.10	
12	Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты).	1	08.10	
13	Супы. Мясные блюда.	1	11.10	
14	Рыбные блюда (способы, приготовления).	1	15.10	
15	Картофельные блюда.	1	18.10	
16	Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др).	1	22.10	
17	Практическая работа. Фруктовые напитки (виды, способы приготовления).	1	25.10	
18	Посуда для обедов, сервирование. Правила приёма пищи.	1	29.10	
	Ужин (6 ч)			

19	Меню на ужин. Стоимость и расчёт основных продуктов.	1	08.11	
20	Холодный ужин (меню, способы приготовления).	1	12.11	
21	Горячий ужин (меню, способы приготовления).	1	15.11	
22	Практическая работа. Напитки для ужина (тёплое молоко, кефир, соки).	1	19.11	
23-24	Посуда для ужина. Сервировка стола.	2	22.11 26.11	
	Хлеб в доме (4 ч)			
25	История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда.	1	29.11	
26	Русский хлеб, его разновидности.	1	03.12	
27	Как дома приготовить хлеб.	1	06.12	
28	Практическая работа. Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.	1	10.12	
	Соль, сахар, пряности, приправы(2ч)			
29	Соль, её назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред.	1	13.12	
30	Виды пряностей и приправ в пище.	1	17.12	
	Праздник в доме (6 ч)			
31	Когда случаются праздники?	1	20.12	
32	Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.	1	24.12	
33	Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений).	1	14.01	
34	Украшение праздничного дома и стола.	1	17.01	
35	Практическая работа. Этикетные правила приема гостей. Внешний вид, речь.	1	21.01	
36	Прием подарков, поздравлений, общение с гостями. Проводы, прощание с гостями	1	24.01	
37-38	Продукты для праздника, их расчётная стоимость.	2	28.01 31.01	
39-40	Меню для праздничного стола на 6 персон.	2	4.02 7.02	
41-42	Практическая работа. Праздничная кулинария (3-5 рецептов).	2	11.02 14.02	
43-44	Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье).	2	18.02 21.02	
45-46	Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы).	2	25.02 28.02	
47-48	Украшение на столе (свечи, цветы).	2	4.03	

			7.03	
	Практическое занятие (4 ч)			
49-50	Практическое занятие. Деловые игры: «Приглашение гостей»	2	11.03 14.03	
51-52	Практическое занятие. Деловые игры: «Праздничное чаепитие»	2	18.03 21.03	
	Ремонт в доме (14 ч)			
53-54	Виды ремонта в доме.	2	25.03 8.04	
55-56	Косметический ремонт: подготовка помещений.	2	11.04 15.04	
57-58	Закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость).	2	18.04 22.04	
59-60	Обновление потолков (правила, практические приемы).	2	25.04 29.04	
61-62	Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет количества обоев на комнату площадью 14-18 квадратных метров).	2	2.05 6.05	
63	Подготовка обоев и клея. Правила наклеивания обоев.	1	9.05	
64	Краски для ремонта окон, дверей, пола (названия, распознавания банок, техника безопасности, правила окрашивания). Секреты домашних умельцев.	1	13.05	
65	Мелкий технический ремонт (для мальчиков).	1	16.05	
66	Экскурсия в магазин строительных материалов.	1	20.05	
	Повторение (2 ч.)			
67-70	Повторение.	3	23.05 27.05 30.05	

