Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Маминская средняя общеобразовательная школа»

РАССМОТРЕНО:
на педагогическом совете
протокол № 8
от «27» августа 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МКОУ «Маминская СОШ»
Гобец Ю.А.Гобец
приказ №47 ОД от 28.08.2020 г.

Рабочая программа
По учебному предмету «Домоводство»
для обучающихся 5 – 9 классов
с ОВЗ (VIII вид)
на 2020-2021 учебный год

Составитель:
Бирюкова
Анастасия Евгеньевна,
учитель начальных классов и
коррекционных классов

с. Маминское
2020г.

Пояснительная записка

Рабочая программа разработана на основе нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» [Текст]. — М.: Омега — Л., 2014. — 134 с.
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.2015 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях, на 2019/20 учебный год.
- Адаптированная основная общеобразовательная программа для обучающихся с умственной отсталостью (с интеллектуальными нарушениями).

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

Многовековые традиции каждого народа базируются на традициях семьи и дома. Об этом свидетельствуют национальные эпосы, народные сказки, песни, пословицы, поговорки, загадки. «Строили» дом семейно, вместе и мужчины, и женщины, старики и дети. У каждого было свое дело: у одного — хлеб печь и рубашки шить, у другого — дрова рубить да воду носить.

Семейные законы и обязанности были записаны в «Домострое» — своде житейских правил русского народа. Многие из них в жизни утрачены, забыты, но в течение времени оказалось, что, утратив законы семьи, общество ослабило устои всего государства. Чтобы возродить гражданские чувства и устремления, необходимо возродить устои семьи.

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 умственной недостаточностью, так как они являются полноправными членами общества и, как все граждане, имеют право на создание семьи, воспитание детей, право на личную и частную собственность.

Задачи предмета — 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.

Таким образом, цель предмета «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.

Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы учащихся, так как организация практических занятий, а также экскурсии в магазины, предприятия хозяйственного и бытового обслуживания демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения. Очевидно, что ролевые, деловые игры, экскурсии и практические занятия должны включать в себя разнообразные упражнения на закрепление правил этического поведения и этикета, способствовать развитию у воспитанников коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков.

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, тогда как в 8—9 классах используются другие дидактические и воспитательные методы.

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:

Дом, семья, семейные отношения.

Содержание и уход за городским и сельским жилищем (дачным домом).

Индивидуальные санитарно-гигиенические правила и навыки.

Ремонтные работы в доме.

Одежда, обувь, белье; уход за ними.

Организация питания в семье, кулинарные рецепты, домашние заготовки.

Правила этики и этичных отношений в семье и с окружающими людьми.

В программе дается примерный перечень знаний и умений для двух уровней учебных возможностей учащихся. Некоторые темы из года в год повторяются по принципу их усложнения и дополнения новыми сведениями. Занятия по домоводству следует строить не как урок, а как совместное интересное дело, при этом желательно широко использовать деловые игры с привлечением материалов из устного народного, прикладного и художественного творчества. Занятия (в зависимости от их содержания) должны иметь конкретные практические результаты: выглаженные вещи, вскопанная грядка и др. При оценке знаний учитель руководствуется итогами практических умений, при этом усилия детей надо всячески поощрять, а оценки можно оформлять системой зачетов по ряду выполненных действий или итоговых дел по тому или иному разделу.

Итогом результатов учебного года может стать 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, труда, этики, истории и других предметов учебного плана.

5 КЛАСС

(68 ч в год, 2 ч в неделю)

№	Тема урока	Дата
Введение (9 ч)		
1.	Понятие о доме, семье, семейных обязанностях (на примере русских народных сказок, пословиц, поговорок, загадок).	
2.	Семейные традиции (с использованием предметов народного творчества, иллюстраций русских художников).	
3.	Посещение музея этнографии, картинной галереи с целью знакомства по сюжетам картин с убранством и бытом русского дома жителей России.	
4.	Предмет «Домоводство», его связь с другими предметами школьной программы.	
5.	Значение домоводства для правильной организации жизни родственных и близких людей.	
6.	Семья, члены семьи.	
7.	Ролевые обязанности в семье (дедушка, бабушка, отец, мать, дети).	
8.	Уклад семьи в прошлом (в деревне, в городе).	
9.	Современная семья, влияние технического прогресса на изменение функциональных обязанностей старших членов семьи.	
Жилище (10 ч)		
10.	Городское и сельское жилище: типы городских и сельских домов.	
11.	Размещение семьи в типовых городских квартирах, в отдельном доме.	
12, 13,14.	Коммунальные удобства, их назначение: водоснабжение, электроснабжение, газообеспечение, канализация, мусоропровод, радиотрансляция,	

	телефонизация, сигнализация, лифт, домофон.	
15.	Правила пользования лифтом.	
16.	Правила пользования почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком.	
17.	Правила гигиены на лестницах, лестничных площадках.	
19.	Правила пользования мусоропроводом. Пожар в доме (причины, источники).	
20.	Правила пожарной безопасности.	
ПОНЯТИЯ: жилье, квартира, дом (городской, сельский, дачный). СЛОВАРЬ: передняя (сени), гостиная (горница), спальня, кухня, санузел, ванная, туалет, балкон, лоджия, подсобное помещение.		
Итоговые занятия (5 ч)		
21.	Игры: «Строим дом», «Наши соседи», театр кукол «Лиса и заяц» и др.	
22.	Оформление тетрадей по домоводству.	
23.	Оформление материалов наблюдений, экскурсий (устные и письменные рассказы).	
24.	Сказки, пословицы, поговорки, загадки о семейном укладе.	
25.	Ролевые игры на основе русских народных сказок, песен, загадок, поговорок. Словарная работа.	
Уход за жилищем (9 ч)		
26.	Рассказ-описание «Наша квартира».	
27.	Назначение жилых комнат.	
28.	Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений (правила планирования, размещения вещей, мебели и др.).	
29.	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение.	
30.	Моющие средства, их виды. Техника безопасного использования моющих и чистящих средств.	
31.	Простые правила оказания помощи при ожоге, отравлении химическими препаратами (веществами).	
32.	Правила повседневной уборки.	

33.	Уход за стенами, полом, потолком.	
34.	Практические работы по уходу за жилищем (классом, игровой, спальней и др.).	
Помощники в доме (8 ч)		
35.	Помощники в доме: газовая (электрическая) плита, и её назначение в хозяйстве.	
36.	Помощники в доме: холодильник, его назначение в хозяйстве.	
37.	Помощники в доме: утюг, его назначение в хозяйстве.	
38.	Помощники в доме: кондиционер, его назначение в хозяйстве.	
39.	Помощники в доме: электрочайник, его назначение в хозяйстве.	
Повторение (1 ч)		
Окна, стекла, зеркала в доме (5 ч)		
40.	«Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала.	
41.	Глаза дома (квартиры).	
42.	Правила ухода за зеркалами и стеклами.	
43.	Светильники в доме: люстры, настольные лампы, бра.	
44.	Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий.	
Одежда		**(6 ч)**
45.	Повторение знаний о видах одежды, их назначении. Профессии людей, создающих одежду.	
46.	Приобретение и хранение одежды (правила, способы).	
47.	Виды сезонной одежды: летняя, зимняя, демисезонная.	
48.	Одежда по назначению: деловая, праздничная, спортивная, домашняя, для сна, рабочая.	
49.	Уход за одеждой: стирка, чистка, починка .	
50.	Деловые игры: «Собираем чемоданы к морю»; «На зимние каникулы»; «Необходимые и важные вещи в гардеробе».	
Обувь (6 ч)		

51.	Виды обуви, их назначение.	
52.	Приобретение и хранение обуви (правила, способы).	
53.	Сезонная обувь: летняя, зимняя, демисезонная.	
54.	Обувь по назначению: спортивная, домашняя, выходная, рабочая.	
55.	Уход за обувью. Починка обуви (экскурсия в мастерскую).	
56.	Профессии людей, создающих обувь.	
Белье (4 ч)		
57.	Белье, его виды и назначение: постельное, кухонное, нательное	
58-59.	Ткани для белья. Гигиенические и эстетические требования к выбору белья.	
60.	Стирка белья: ручная, машинная.	
61-62.	Моющие средства для разных видов белья. Кипячение, правила безопасности.	
63.	Правила сушения белья из льна, шерсти, шелка	
64-65.	Глажение, правила работы с утюгом, техника безопасности.	
66.	Правила хранения белья в шкафах, комодах, корзинах.	
67-68.	Ремонт белья (практическая работа).	

Планируемые результаты:

Обучающиеся должны иметь представление:

• о составе семьи;

• о семейных традициях людей;

• о распределении хозяйственно-бытовых обязанностей между членами семьи.

1-й уровень

Обучающиеся должны знать:

• состав своей семьи, имена, отчества, фамилии родителей, близких родственников;

• места работы родителей;

• домашний адрес, основные названия помещений в жилом доме, в городской квартире;

• назначение коммунальных удобств;

• правила общежития.

Обучающиеся должны уметь:

• пользоваться мусоропроводом, лифтом, почтовым ящиком;

• вызывать службу помощи при пожаре.

2-й уровень

Обучающиеся должны знать:

• состав своей семьи, имена, отчества, фамилии родителей;

• места работы родителей;

• домашний адрес;

• правила общежития.

Обучающиеся должны уметь:

• пользоваться мусоропроводом, лифтом, почтовым ящиком;

• вызывать службы помощи при пожаре и несчастных случаях.

Основные требования к знаниям и умениям обучающихся

Обучающиеся должны иметь представление:

• о функциональном назначении передней, гостиной, спальни, о гигиенических требованиях к сохранности жилища.

1-й уровень

Обучающиеся должны знать:

• правила и последовательность проведения сухой и влажной уборки;

• санитарно-гигиенические требования и правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами;

• правила пользования пылесосом.

Обучающиеся должны уметь:

• производить сухую и влажную уборку помещений;

• чистить ковры, мягкую мебель, книжные полки, батареи;

• ухаживать за полом в зависимости от видов покрытия, используя безопасные чистящие (моющие) средства.

2-й уровень

Обучающиеся должны знать:

• правила и последовательность проведения сухой и влажной уборки.

Обучающиеся должны уметь:

• производить сухую и влажную уборку помещений;

• чистить ковры, мягкую мебель, книжные полки, батареи.

Обучающиеся должны иметь представление:

• о видах одежды, обуви;

• гигиенических правилах содержания одежды, белья, обуви.

1-й уровень

Обучающиеся должны знать:

• правила ухода за одеждой, обувью, бельем;

• правила сушки одежды и обуви;

• правила хранения и чистки кожаной, валяной, текстильной и другой обуви.

Обучающиеся должны уметь:

• подбирать одежду и обувь по сезону;

• чистить верхнее и легкое платье.

2-й уровень

См. требования 1-го уровня с учетом индивидуальных возможностей учащихся.

6 КЛАСС

(68 ч в год, 2 ч в неделю)

Повторение (2 ч)

Наше жилище (4 ч)

1.Сезонные работы в доме, их виды.

2.Подготовка квартиры (дома) к осени (зиме).

3.Работы во дворе, в огороде, на участке.

4.Подготовка материалов для утепления окон.

Квартира (11 ч)

1.Планировка квартиры.

2.Функциональное назначение всех помещений квартиры и дома.

3.План обустройства прихожей.

4.Гостиная, ее функциональное предназначение.

5.План обустройства (зонирование) гостиной.

6.Сон — здоровье человека. Режим сна. Почему снятся тревожные сны. 7.Обустройство комнаты для сна.

8.Помещение для детей (детская комната).

9.Кухня, ее оборудование.

10.Санузел и ванная комната. Правила безопасного поведения в кухне, в ванной комнате.

11.Подсобные помещения в квартире, их оборудование.

Растения в доме (10 ч)

1. Растения в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта.

2. Виды комнатных растений (3—5 видов).

3. Экзотические растения (лимонное дерево, кактус и др.).

4. Цветущие растения, их особенности.

5. Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим.

6. Посуда, ее виды для комнатных растений.

7. Интерьер комнаты с растениями.

8. Советы цветоводу.

9. Практические работы: посадка, полив, формирование кроны.

10. Огород на подоконнике (балконе). Практические работы: посадка лука, посев петрушки, укропа.

Зимние вещи (3 ч)

1. Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей.

2. Уход за зимней одеждой. Починка одежды. Штопка шерстяных вещей.

3. Правила использования зимней обуви.

Гигиена тела, нижнее белье (3 ч)

1. Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня).

2. Ежедневные гигиенические процедуры.

3. Режим смены белья, носков, чулок. Хранение вещей индивидуального пользования.

Кухня (10 ч)

1. Оборудование кухни, оформление кухни.

2. Правила пользования газовой, электрической плитой, уход за ними (в сельской местности — дровяной или угольной печью, плитой).

3. Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами.

4. Холодильник, морозильник (устройство, назначение). Правила пользования электроприборами на кухне. Соковыжималка, кофемолка, миксер, мясорубка, овощерезка. Техника безопасности, уход за бытовыми приборами.

5. Кухонная утварь (шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник — разливная ложка, вилка большая, ножницы, ножи, лопаточки, прихватки, полотенце, салфетки).

6. Правила гигиены и хранения.

7. Деревянный инвентарь (разделочная доска, скалки, пестики, хлебница). Уход за деревянными изделиями.

8. Посуда на кухне (кастрюли, сковородки, миски). Правила ухода и хранения.

9. Предметы для сервировки стола (тарелки: суповая, для второго блюда, для десерта, блюдце). Чашки, ложки, вилки, ножи (назначение, чистка, хранение).

10. Посуда для круп и сыпучих продуктов, уход за ними.

Организация питания (12 ч)

1. Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды.

3. Мясо и мясопродукты, правила хранения.

4. Молоко и молочные продукты, правила хранения.

5. Яйца, жиры, правила хранения.

6. Овощи, грибы, правила хранения. Плоды, ягоды, правила хранения.

7. Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения.

8. Меню на неделю (в зависимости от сезона и питательной ценности продуктов).

9. Полуфабрикаты, виды, способы приготовления.

10. Первичная обработка продуктов: мытье, очистка, размораживание, просеивание, переработка, нарезка.

11. Техника безопасности при работе с режущими инструментами.

12. Тепловая обработка продуктов: варка, жарение, тушение, выпечка, запекание, приготовление на пару. Техника безопасности при работе с горячей посудой.

Молоко (2 ч)

1. Способы сохранения молока.

2. Кипячение молока.

Домашние заготовки (5 ч)

1. Продукты для длительного хранения.

2. Сушка, замораживание, соление, консервирование.

3. Хранение и консервирование продуктов.

4. Отравление консервированными продуктами, правила первой помощи.

5. Быстрое приготовление варенья.

Сад и огород (6 ч)

1. Растения сада и огорода (повторение).

2. Витаминная и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод.

3. Выращивание овощей, пряной зелени (семена, почва, посев).

4. Правила хранения овощей, фруктов, ягод.

5. Овощные и фруктовые салаты. Фруктовый мусс, коктейли из соков.

6. Экскурсии в сад, теплицы, на выставки.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Обучающиеся должны иметь представление:

- о городском и сельском жилище;
- о коммунальных удобствах;
- о планировке жилища и функциональном назначении жилых помещений.

1-й уровень

Обучающиеся должны знать:

- основные приемы ухода за жилищем.

Обучающиеся должны уметь:

- содержать в порядке свое рабочее и спальное место в доме;
- ухаживать за растениями в доме (квартире).

2-й уровень

См. требования 1-го уровня с учетом индивидуальных возможностей учащихся.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Обучающиеся должны иметь представление:

• о полуфабрикатах и умении ими пользоваться;

• о способах использования, а также сохранения продуктов с помощью сушки, замораживания, консервирования.

1-й уровень

Обучающиеся должны знать:

• правила первой помощи при отравлениях консервированными продуктами.

Обучающиеся должны уметь:

• приготовить овощные и фруктовые салаты, муссы, соки и др.

2-й уровень

Обучающиеся должны знать:

• санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при приготовлении пищи.

Обучающиеся должны уметь:

• отваривать яйца, макаронные изделия;

• готовить фруктовые, овощные салаты, соки и др.

7 КЛАСС

(68 ч в год, 2 ч в неделю)

Повторение пройденного (2 ч)

Завтрак (11 ч)

1-2-3. Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи.

4. Продуктовая корзина на неделю.

5-6. Завтраки (содержание меню). Бутерброды, их виды, правила приготовления.

7. Каши (манная, гречневая).

8. Блюда из яиц (яичницы, омлеты).

9. Напитки для завтрака (соки, чай, кофе).

10-11. Посуда для завтрака. Сервировка стола.

Обед (12 ч)

1. Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов.

2-3. Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов.

4. Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты).

5. Супы (виды, способы приготовления).

6. Мясные блюда (виды, способы приготовления).

7. Рыбные блюда (способы приготовления).

8. Картофельные блюда.

9. Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.).

10. Фруктовые напитки (виды, способы приготовления).

11-12. Посуда для обеда, сервирование. Правила приема пищи.

Ужин (11 ч)

1-2-3. Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).

4-5. Холодный ужин (меню, способы приготовления).

6-7. Горячий ужин (меню, способы приготовления).

8-9. Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки).

10-11. Посуда для ужина. Сервировка стола.

Хлеб в доме (7 ч)

1. История хлеба.

2-3. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда.

4-5. Русский хлеб, его разновидности.

6-7. Хранение хлеба. Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.

Соль, сахар, пряности, приправы (3 ч)

1. Соль, ее назначение для питания, использование соли.

2. Сахар, его польза и вред.

3. Виды пряностей и приправ в пище.

Праздник в доме (9 ч)

1. Когда случаются праздники?

2-3. Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.

4-5. Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений).

6-7. Дизайн праздничного дома.

8-9.Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, проводы, прощание с гостями).

Праздничная кулинария (14 ч)

1-2-3. Продукты для праздника, их расчетная стоимость.

4-5. Меню для праздничного стола на 6 персон.

6-7. Праздничная кулинария (3—5 рецептов).

8-9. Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье).

10-11-12. Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы).

13-14.Украшения на столе (свечи, цветы).

Повторение (1 ч)

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

1-й уровень

Обучающиеся должны знать:

• основные продукты и их стоимость.

Обучающиеся 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.

2-й уровень

Обучающиеся должны знать:

• основные продукты, питания и их стоимость;

• правила сервировки и приема пищи.

Обучающиеся должны уметь:

• приготовить бутерброды, чай, кофе;

• готовить салаты из овощей, легкие бульоны и супы из полуфабрикатов;

• приготовить холодный ужин.

8 КЛАСС

(68 ч в год, 2 ч в неделю)

Российские традиции гостеприимства

Повторение (2 ч)

Разумная экономика (10 ч)

1. Заработная плата.

2. Бюджет семьи.

3-4-5-6. Планирование расходов в семье из четырех человек: коммунальные платежи; продуктовая корзина, цена, стоимость продуктов; приобретение одежды, обуви.

7-8. Вещи долговременного пользования, их стоимость.

9-10. Планирование денежных средств на отдых, непредвиденные расходы.

Практические работы (3 ч)

1-2-3. Расчет показаний расхода электроэнергии с электросчетчика, расчет платы на коммунальные услуги, заполнение бланков для оплаты коммунальных услуг, платежные документы, их хранение.

Наши ближайшие планы (4 ч)

1. Организация режима жизни членов семьи.

2. Планирование рабочих и выходных дней.

3. Распределение обязанностей на неделю.

4. Анализ программы членов семьи на неделю (практическое занятие).

Здоровье (9 ч)

1. Гигиенический режим, его правила в течение дня, недели.

2. Источники заболеваний, инфекции.

3-4. Профилактика воспалительных и вирусных заболеваний.

5. Травмы, ожоги.

6-7. Помоги себе сам при порезах, ожогах (правила, средства).

8. Правила вызова врача, «скорой помощи».

9. Уход за больными в доме.

Домашняя аптека (5 ч)

1. Правила комплектования аптеки.

2. Средства от головной боли, кишечных расстройств, простудных заболеваний.

3-4. Народные безопасные средства для дезинфекции, полоскания, ожогов и др.

4-5. Правила обращения с лекарствами. Хранение лекарств.

Правила этики (5 ч)

1. Поведение в общественных местах.

2. Правила обращения к незнакомому человеку.

3. Правила знакомства.

4. Правила выхода из конфликтной ситуации в семье, с друзьями.

5. Правила поведения в гостях.

Дела хозяйки дома (8 ч) — для девочек

1-2. Здоровье и экономное питание.

3. Уютный быт (уборка помещений, гигиена предметов быта, навыки дизайна).

4-5. Здоровье членов семьи, воспитание детей (повторение).

6. Инструменты домашней хозяйки.

7. Волшебный сундучок (спицы, крючки для вязания, нитки, пяльцы, наперсток и др.).

8. Вторая жизнь старых вещей (обновление, украшение, ремонт).

Домашний умелец (8 ч) — для мальчиков

1. Рабочее место домашнего умельца.

2-3-4. Рабочие инструменты, их назначение: дрель, паяльник, набор отверток, набор водопроводных ключей, клещи, напильники, молотки, плоскогубцы и др.

5. Мелкий технический ремонт при утечке воды, засоре труб и др.

6-7. Приемы укрепления карнизов (струн) для штор, занавесей.

8-9. Сборка и ремонт мебели простой конструкции.

10. Косметический ремонт в доме (повторение).

Практические работы для девочек (8 ч)

1-2-3-4. См. программы по уборке жилья, стирке, глажению, приготовлению пищи.

1-2-3-4. Творческие прикладные умения (шитье, вязание, вышивание, аранжирование цветов, изготовление декоративных цветов и др.).

Практические работы для мальчиков (4 ч)

1. Работа в мастерских, в учебных, жилых, вспомогательных помещениях школы.

2. Ремонт мебели, замков, выключателей, замена электролампочек.

3. Санитарно-технические работы.

4.Правила безопасной работы.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

1-й уровень

Обучающиеся должны знать:

- правила расчетов за коммунальные и бытовые услуги;
- основные гигиенические требования к охране здоровья;

• правила вызова врача, ухода за больными в семье.

Обучающиеся должны уметь:

• соотносить заработную плату и примерный бюджет семьи;

• планировать свою полезную деятельность в семье;

• оказывать первую медицинскую помощь;

• пользоваться безопасными лекарственными препаратами.

2-й уровень

Обучающиеся должны знать:

• о том, что расходы семьи строятся на основе заработка;

• основные статьи расходов (питание, одежда, коммунальные, бытовые и другие услуги);

• свой распорядок дня и обязанности в доме;

• основные гигиенические требования по уходу за телом;

• правила вызова врача.

Обучающиеся должны уметь:

• выполнять основные гигиенические требования по уходу за телом;

• помочь больному в доме.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

1-й уровень

Обучающиеся должны знать:

• правила гигиены и ухода за собой;

• смысловые различия между досуговой деятельностью, развлечением и отдыхом.

Обучающиеся должны уметь:

• устанавливать связи между понятиями *здоровье, нравственное поведение, красота человека;*

• планировать досуговую деятельность и развлечения на неделю (месяц); с учетом расчета денежных средств (на основе заданных модулей).

2-й уровень

Обучающиеся должны знать:

• что красота человека состоит из здорового образа жизни и нравственного поведения;

• необходимые для пола и возраста гигиенические требования по уходу за телом.

Обучающиеся должны уметь:

• организовать свой отдых и развлечения с пользой;

• выбирать необходимые вещи (из перечня возможных) для отдыха летом.

9 КЛАСС

(68 ч в год, 2 ч в неделю)

Тематическое планирование:

№	Содержание (разделы, темы)	Количество часов	
		Авторская программа	Рабочая программа
1	**Я и моя будущая семья**	**14**	7
2	**Как возникает семья (планирование семьи)**	**14**	7
3	**Повторение**	**1**	1
4	**Домашний умелец – для мальчиков**	**26**	2
5	**Совместные практические работы в саду, огороде, усадьбе**	**10**	-
	ИТОГО	67	17

Резерв: 1 час

Планируемые результаты:

Личностные результаты:

-Принятие и освоение социальной роли обучающегося, развитие мотивов учебной и трудовой деятельности и формирование личностного смысла учения и труда.

-Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах.

-Развитие этических чувств. Понимание значимости позитивного стиля общения, основанного на миролюбии, толерантности.

-Формирование эстетических потребностей.

-Развитие навыков сотрудничества в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

Предметные результаты:

-Получение первоначальных представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества, мире профессий и важности выбора профессии

-Приобретение навыков самообслуживания, овладение правил техники безопасности.

-Приобретение первоначальных знаний о правилах создания предметной и информационной среды

Планируемый результат. Обеспечить адекватное поведение, проживание в социуме.

Календарно – тематическое планирование

№ п/п	Раздел и название темы урока	Цель и содержание урока	Д.З.	Дата план
	Раздел:Я и моя семья Работа с анкетой Закон о семье и браке. Когда создаётся семья Сиротство - что это такое. 1ч	Выяснить уровень знаний по данной теме. Примерные вопросы анкеты: -хочешь ли ты иметь свою семью?; -в каком возрасте люди могут вступать в брак?; -что нужно для того, чтобы семья была дружной?; -какого ты хочешь иметь мужа?; -чем должен заниматься в доме муж?. Познакомить учащихся с понятиями семья, брак Познакомить учащихся с законами о семье и браке, нравственных правилах создания семьи, правилах её финансового обеспечения Познакомить учащихся с понятием сиротства	Узнать у родителей информацию по заданным вопросам	
	Государственные проблемы, связанные с сиротством. Кто виноват в сиротстве. Бюджет молодой семьи, способы его пополнения надомной деятельностью 1ч	Познакомить учащихся с понятием сиротства, бюджет семьи и его структурой, способами его пополнения надомной деятельностью	Найти статьи в газетах,интернете «Кто виноват в сиротстве?»	
	Как возникает семья (планирование семьи) Ответственность отца и	Познакомить с ролевыми функциями отца и матери в воспитании детей	Почитать журналы Про детей и их здоровье	

	матери за жизнь и здоровье будущих детей Поведение супругов в семье, где ждут ребёнка. Беременность. Роды. 2ч	Познакомить с ролевыми и половыми функциями мужчины и женщины (отца и матери) в семье	Выучить понятия.	
	Семейный уклад с появлением новорождённого в доме, распределение обязанностей. 1ч	Познакомить с ролевыми и половыми функциями мужчины и женщины (отца и матери) в семье	Выучить понятия.	
	Что нужно малышу. Уход за новорождённым. Питание новорождённого. Детский гардероб. 1ч	Познакомить с основными правилами ухода за новорождённым ребёнком	Выяснить в аптеке какие средства гигиены нужны маленьким детям Выучить понятия.	
	Чему нужно обучать малыша. Развитие ребёнка первого года жизни. Охрана здоровья: детская поликлиника. Здоровье родителей и ребёнка. Если ребёнка иметь рано (средства контрацепции, консультации медработников)2ч	Познакомить с основными особенностями развития ребёнка первого года; видами контрацепции и планированию беременности	Выучить понятия. Что входит в детский гардероб.экскурсия с родителями в детский магазин одежды	
	Ловкая хозяйка – 6ч + Практические работы – 10ч Хлеб на скорую руку. Чем намазать бутерброд. Пицца – это просто. 1ч	Научить готовить изделия из теста, пиццу, бутерброды и другие блюда домашней кухни	Практические занятия по приготовлению хлебобулочных изделий и других блюд	
	Украшаем дом:Как красиво	Познакомить с разными	Выучить	

	оформить окно. Подушки на диван и кресло с использованием аппликации 2ч	стилями оформления окон и научить подбирать оформление окон согласно интерьеру Научить выполнять простые по сложности диванные подушки с применением аппликации	понятия.приготовить куски материала.принести бумагу,бусинки, салфетки.	
	9Кружева из бумаги. Куклы своими руками. Цветочные композиции в доме 2ч	Научить из подручных материалов оформлять дом к торжествам или праздникам, а также сервировать стол		
	Подарок своими руками (сюрприз) 1ч	Научить выполнять сумку из джинсовой ткани в лоскутной технике с использованием вышивки бисером и пайетками	Выучить понятия. аппликация	
	Повторение – 1ч			
	Вязание крючком+Практические работы 4ч Материалы и инструменты для вязания крючком. Положение крючка в руке. Подготовка материалов. Основные виды столбиков и приёмы их выполнения. Условные обозначения петель и столбиков. 2ч	Воспитывать эстетический вкус, внимательность, аккуратность; развивать исполнительские умения, творческие способности, навыки культуры труда. Познакомить с историей, инструментами, материалами и подготовкой их к работе. Т. Безопасности. Виды крючков. Научить вязать основные виды петель: начальная петля, воздушная петля Научить вязать основные виды столбиков:	Принести крючок,пряжу Провязать 4 ряда столбик без накида Чтение схем вязания	

		соединительный столбик, столбик без накида, полустолбик с накидом, столбик с накидом, с двумя и тремя накидами. Закрепить навыки работы крючком и положения крючка в руке.Основные виды петель: начальная петля, воздушная петля, соединительный столбик.		
	Вязание полотна рядами. Основные способы вывязывания петель. Вязание по кругу.2ч	Научить вязать полотно разными видами столбиков: 3 вида столбиками без накида; с одним накидом, с тремя накидами. Ознакомить с двумя способами вязания по кругу, плотное вязание по кругу, ажурное вязание по кругу.	Довязать образцы	
	Весенние работы на пришкольном участке и цветниках 2ч	Научить основным весенним работам в огороде, усадьбе	Перекапывание клумбы, посадить цветы в клумбы	
	Практические работы 14ч			
	Итого 35 часов			

Критерии и нормы оценки ЗУН обучающихся

При выставлении промежуточных отметок учитываются текущие отметки, посещаемость, результаты срезов ЗУН. При спорных отметках возможны дополнительные формы работы с обучающимися.

Оценка устных ответов обучающихся 1 группы: Оценка «5» ставится: -если ученик (ца) отвечает правильно на поставленные вопросы, развёрнутыми предложениями. Использует незначительную помощь учителя;

Оценка «4» ставится: --если ученик (ца) при изложении материала допускает незначительные ошибки, неточности. Использует направляющую помощь учителя;

Оценка «3» ставится: - если ученик (ца) при изложении материала имеются существенные пробелы, отвечает по наводящим вопросам учителя, при ответе допускает ошибки.

Оценка практической работы обучающихся 1 группы: Оценка «5» ставится: -если ученик (ца) не испытывает серьёзных затруднений в овладении общетрудовыми умениями. При выполнении работы придерживается технологической карты, может объяснить план работы и обосновать его. Дополнительную помощь использует эффективно. Работу выполняет самостоятельно.

Оценка «4» ставится: --если ученик (ца) нуждается в определённой помощи, но умение ориентироваться в технологической карте развивается успешно. Практическую работу выполняет с незначительной помощью педагога;

Оценка «3» ставится: - если ученик (ца) допускает ошибки в соблюдении технологической карты, работа выполнена не качественно, с помощью педагога;

Оценка устных ответов обучающихся 2 группы: Оценка «5» ставится: -если ученик (ца) в изложении материала допускает незначительные ошибки, неточности. Использует направляющую помощь учителя;

Оценка «4» ставится: --если ученик (ца) при ответе допускает отдельные неточности, нуждается в дополнительных вопросах, помогающих уточнить ответ;

Оценка «3» ставится: - если ученик (ца) даёт неполные, неточные ответы на вопросы. Материал излагается не последовательно, наблюдаются привнесения. Требуется направляющая помощь и контроль со стороны педагога;

Оценка практической работы обучающихся 2 группы:

Оценка «5» ставится: -если ученик (ца) нуждается в определённой помощи, но умение ориентироваться в технологической карте развивается успешно. Практическую работу выполняет с незначительной помощью педагога;

Оценка «4» ставится: - если ученик (ца) допускает ошибки в соблюдении технологической карты, работа выполнена не качественно, с помощью педагога; Оценка

«3» ставится: - если ученик (ца) самостоятельно в технологической карте не разбирается, требуется контролирующая помощь педагога. Работа выполнена не качественно, допущены неточности;

Оценка устных ответов обучающихся 3 группы:

Оценка «5» ставится: -если ученик (ца) понимает материал, но излагает недостаточно полно и последовательно, допускает ошибки и неточности. При ответе требуется направляющая помощь педагога;

Оценка «4» ставится: --если ученик (ца) в усвоении и изложении материала имеет существенные пробелы, изложение по наводящим вопросам педагога, при ответе допускает ошибки;

Оценка «3» ставится: - если ученик (ца) излагает материал только с помощью учителя. Отвечает на вопросы, используя направляющую помощь учителя с опорой на наглядный и предметно- практический материал;

Оценка практической работы обучающихся 3 группы:

Оценка «5» ставится: -если ученик (ца) допускает ошибки при выполнении практического задания на этапе ориентировки в задании, читает технологическую карту с помощью педагога, испытывает трудности в самостоятельном выполнении;

Оценка «4» ставится: --если ученик (ца) самостоятельно разобраться в технологической карте не может, требуется контролирующая помощь педагога. Работа выполнена не качественно, допущены ошибки;

Оценка «3» ставится: - если ученик (ца) выполнила работу частично, с небольшим количеством ошибок, с направляющей помощью педагога. Самостоятельно изученные приёмы работы не применяет.

Оценка устных ответов обучающихся 4 группы:

Оценка «5» ставится: -если ученик (ца) даёт односложные ответы, допускает неточности;

Оценка «4» ставится: --если ученик (ца) отвечает на вопросы с включённым в него ответом или частью условия;

Оценка «3» ставится: - если ученик (ца) не может ответить на вопросы без помощи учителя; Оценка практической работы обучающихся 4 группы: Оценка «5» ставится: -если ученик (ца) выполняет работу по предметно-операционным картам только с помощью педагога, затрудняется сам составить план работы;

Оценка «4» ставится: --если ученик (ца) не умеет планировать работу сам, а выполняет её под руководством педагога, допускает незначительные ошибки; Оценка «3»

ставится: - если ученик (ца) выполняет каждую операцию по инструкции педагога и допускает повторение ошибок при выполнении работы.

Список использованных источников:

1. Воспитание и обучение детей во вспомогательной школе под редакцией В.В. Воронковой . Москва, 1994.
2. Выготский Л .С. Педагогическая психология. – М., 1991.
3. Забрамная С. Д. Психолого-педагогическая диагностика умственного развития детей. - М., 1995.
4. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 5 - 9 классы под редакцией И.М. Бгажноковой (Москва, "Просвещение", 2011 года).
5. В.А. Шинкаренко «Диагностика и формирование навыков самообслуживания хоз-бытового и ручного труда у умственно-ограниченных детей»
6. В.В. Гладкая «Подготовка учащихся мл. классов школ-интернатов к бытовому труду»
7. А.П. Тарасова «Домоводство и обслуживающий труд»
8. Ярошенко «Все о здоровом образе жизни»
9. С.Н. Лексина «Косметика, возраст, время года»;«Дом, хозяйство, семья»
10. Т.А. Девяткова «СБО в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях»
11. Е.В. Разамат «Секреты домоводства»
12. А.О. Измайлов «1000 секретов домоводства»
13. А.С. Тарасова «Трудовое обучение и домоводство»
14. В.А. Шинкаренко «Диагностика и формирование навыков самообслуживания»
15. В.И. Ермакова «Основы кулинарии»
16. Н.В. Сапожникова «Блюда из хлеба»