

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Вавожская средняя общеобразовательная школа»**

Принята  
на заседании Педагогического Совета  
Протокол от 30.08.2023г. № 14

Утверждена  
приказом по МБОУ «Вавожская СОШ»  
от 30.08.2023г. № 304-ОД

**Адаптированная рабочая программа  
по предмету «Домоводство»  
8 класс  
(обучение на дому)**

Вавож, 2023г.

**Домоводство**

### **Пояснительная записка**

Адаптированная рабочая программа по предмету «Домоводство» разработана на основе адаптированной основной общеобразовательной программы МБОУ «Вавожская СОШ» 2 вариант и индивидуального учебного плана.

Цель обучения: формирование необходимого запаса знаний, навыков и умений, который позволит адаптироваться в жизни и интегрироваться в социум.

Задачи обучения:

- формирование знаний и умений бытового труда;
- умение пользоваться услугами различных предприятий и учреждений;
- формирование знаний о нормах культуры взаимоотношений с различными людьми.

### **Общая характеристика учебного предмета**

Материал программы включает в себя теоретический минимум по основным разделам программы, т.к. основная цель предмета – практическая направленность. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у детей с нарушением интеллекта необходимые навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем мире, а также практически знакомиться с предприятиями, организациями и учреждениями, в которые им придется обращаться по различным вопросам, начав самостоятельную жизнь. Большое значение имеют разделы, направленные на формирование умений пользоваться услугами торговли, связи, транспорта, медицинской помощи. Кроме того, данные занятия должны способствовать усвоению морально-этических норм поведения, выработке навыков общения с людьми, развитию художественного вкуса детей.

### **Место предмета в учебном плане**

Учебный предмет «Домоводство» входит в предметную область «Окружающий мир» и относится к обязательной части учебного плана образования обучающегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). На изучение предмета в 8 классе отводится по 1,5 часа в неделю. Курс рассчитан на 51 час в год (34 учебные недели)

### **Возможные личностные и предметные результаты освоения учебного предмета**

Личностные:

- формирование интереса к обучению, труду, предметному рукотворному миру;
- овладение элементарными навыками предметно-практической деятельности как необходимой основой для самообслуживания, коммуникации, бытовой и трудовой деятельности.

Предметные:

- освоение на элементарном уровне простых действий с предметами и материалами;
- использование в работе доступных материалов;
- интерес к доступным видам трудовой деятельности.

## Содержание учебного предмета

Коррекционный курс включает четыре раздела: «Семья», «Дом», «Электроприборы», «Продукты питания».

**Семья.** Знание и соблюдение правил личной гигиены, пропаганда ЗОЖ. Знание и порядок оказания различных видов медицинской помощи, уход за больным в домашних условиях. Владение правилами культуры взаимоотношений в семье, на основе уважения, взаимопонимания и взаимной помощи; организации досуга и отдыха членов семьи. Знать фамилию, имя, отчество членов семьи, правильно определять и называть степень родства членов семьи, знать возраст, дни рождения, профессию, место работы членов семьи, знать и уметь выстраивать положительные взаимоотношения с членами семьи.

**Дом.** Знание основных требований к жилищу, умение выполнять планировку, обустройство и сохранение жилищного фонда. Овладение основными способами ухода за различными видами одежды, обуви и головных уборов. Содержание их в чистоте и порядке, ремонт и продление срока службы вещей, покупка одежды и обуви соответствующих размеров, использование соответствующих электробытовых приборов (утюг, стиральная машина). Знать свой домашний почтовый адрес, знать типы жилых помещений, знать название жилых комнат, и их назначение, знать свой домашний почтовый адрес и уметь записывать его.

**Электроприборы.** Узнавание (различение) материалов и инструментов, используемых в быту. Умение пользоваться электробытовыми приборами (пылесос, холодильник, морозильник, мясорубка, овощерезка, стиральная машина).

**Продукты питания.** Знание основ организации рационального, правильного питания человека; основных видов продуктов питания, правила и порядок приготовления пищи. Знать название отдельных продуктов питания (хлебобулочные изделия, яйца; напитки: чай, кофе, сок, нектар); знать значение продуктов питания для здорового образа жизни человека, иметь представление о санитарно - гигиенических требованиях при приготовлении пищи, соблюдении техники безопасности при приготовлении пищи, уметь готовить омлет, бутерброды, заваривать чай под руководством взрослого.

## Тематическое планирование

№	Наименование раздела	Количество часов			Вид учебной деятельности обучающегося
		всего	практ.	теорет.	
1	Семья	5			Знание и соблюдение правил личной гигиены, пропаганда ЗОЖ. Знание и порядок оказания различных видов медицинской помощи, уход за больным в домашних условиях. Владение правилами культуры взаимоотношений в семье, на основе уважения, взаимопонимания и взаимной помощи; организации досуга и отдыха членов семьи. Знать фамилию, имя, отчество членов семьи, правильно определять и

					называть степень родства членов семьи, знать возраст, дни рождения, профессию, место работы членов семьи, знать и уметь выстраивать положительные взаимоотношения с членами семьи.
2	Дом	18			Знание основных требований к жилищу, умение выполнять планировку, обустройство и сохранение жилищного фонда. Овладение основными способами ухода за различными видами одежды, обуви и головных уборов. Содержание их в чистоте и порядке, ремонт и продление срока службы вещей, покупка одежды и обуви соответствующих размеров, использование соответствующих электробытовых приборов (утюг, стиральная машина). Знать свой домашний почтовый адрес, знать типы жилых помещений, знать название жилых комнат, и их назначение, знать свой домашний почтовый адрес и уметь записывать его.
3	Электроприборы	9			Узнавание (различение) материалов и инструментов, используемых в быту. Умение пользоваться электробытовыми приборами (пылесос, холодильник, морозильник, мясорубка, овощерезка, стиральная машина).
4	Продукты питания	19			. Знание основ организации рационального, правильного питания человека; основных видов продуктов питания, правила и порядок приготовления пищи. Знать название отдельных продуктов питания (хлебобулочные изделия, яйца; напитки: чай, кофе, сок, нектар); знать значение продуктов питания для здорового образа жизни человека, иметь представление о санитарно - гигиенических требованиях при приготовлении пищи, соблюдении техники безопасности при приготовлении пищи, уметь готовить омлет, бутерброды, заваривать чай под руководством взрослого.
	Итого	51 ч			

### Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Раздел, подраздел, тема урока	Количество часов	Для самостоятельного изучения	Дата
1	Посуда.	1	2	
2	Виды посуды.	1	2	

3	Посуда для сервировки стола.	1	2	
4	Посуда для приготовления пищи.	1	2	
5	Я и моя семья.	1	2	
6	Жилище.	1	2	
7	Городские дома.	1	2	
8	Сельские дома.	1	2	
9	Коммунальные услуги.	1	2	
10	Правила пользования водой.	1	2	
11	Правила пользования электричеством.	1	2	
12	Почтовый ящик.	1	2	
13	Назначение жилых комнат.	1	2	
14	Зал	1	2	
15	Детская комната	1	2	
16	Кухня	1	2	
17	Спальня	1	2	
18	Ванная комната	1	2,5	
19	Безопасность в доме.	1	2,5	
20	Средства для уборки квартиры	1	2,5	
21	Моющие средства.	1	2,5	
22	Безопасное использование чистящих средств.	1	2,5	
23	Правила повседневной уборки	1	2,5	
	<i>Электроприборы</i>	9 ч.	22,5	
24	Правила работы с электроприборами	1	2,5	
25	Газовая плита	1	2,5	
26	Микроволновая печь	1	2,5	
27	Электрический чайник	1	2,5	
28	Пылесос	1	2,5	
29	Утюг	1	2,5	
30	Холодильник	1	2,5	
31	Миксер	1	2,5	
32	Мясорубка	1	2,5	
	<i>Продукты питания</i>	19 ч.	47,5	

33	Пищевая ценность продуктов	1	2,5	
34	Белки	1	2,5	
35	Жиры	1	2,5	
36	Углеводы	1	2,5	
37	Правила хранения мясных продуктов	1	2,5	
38	Сроки хранения молочных продуктов	1	2,5	
39	Сроки хранения овощей	1	2,5	
40	Правила хранения ягод	1	2,5	
41	Сроки хранения мучных продуктов	1	2,5	
42	Правила составления меню	1	2,5	
43	Виды полуфабрикатов	1	2,5	
44	Способ приготовления полуфабрикатов	1	2,5	
45	Правила техники безопасности при работе с горячим маслом	1	2,5	
46	Первичная обработка продуктов	1	2,5	
47	Тепловая обработка продуктов	1	2,5	
48	Продукты для длительного хранения	1	2,5	
49	Способы длительного хранения продуктов	1	2,5	
50	Повторение.	1	2,5	
51	Обобщение пройденного материала.	1	2,5	
	Итого:	51 ч.	119 ч.	

### **Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности**

*Средства обучения:* предметные, сюжетные картинки; интернет-ресурсы: аудио и видеоматериалы, презентации.

*Литература для учителя:* адаптированная основная общеобразовательная программа МБОУ «Вавожская СОШ» 2 вариант.

*Литература для обучающегося:* Львова С.А. Практический материал к урокам домоводство. - М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2005.

