Ростовская область, Азовский район, с. Александровка

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Александровская средняя общеобразовательная школа Азовского района

Утверждаю.

Директор МБОУ

Александровской СОШ

Дегтярева С. В.

Приказ от 31.08.2020 № 61

**Адаптированная рабочая программа образования обучающихся**

**с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями),**

**тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2)**

 **по домоводству на 2020-2021 учебный год**

Основное общее образование **6 «Б» класс.**

Количество часов: 70 часов, 2 часа в неделю.

**Раздел 1. Пояснительная записка**

Настоящая адаптированная рабочая программа является частью адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) основного общего образования МБОУ Александровской СОШ, входит в содержательный раздел.

Адаптированная рабочая программа по домоводству для 6 класса составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

* Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ).
* Программа специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: Домоводство. 6 класс./ Под ред. И.М. Бгажноковой/ – М.: Просвещение.
* Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования».
* Учебный план на 2020-2021 учебный год.

**Целями** предмета «Домоводство» 6 класса являются:

* 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;
* 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.

Для достижения перечисленных целей необходимо решение следующих **задач**:

* научить детей правилам ведения семейного хозяйства;
* практическим умениям, связанным с самообслуживанием и с обслуживанием членов семьи;
* заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении;
* домоводство — прикладная наука. 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.

**Основные направления коррекционной работы:**

* развитие зрительного восприятия и узнавания;
* развитие пространственных представлений и ориентаций;
* развитие основных мыслительных операций;
* развитие наглядно-образного и словесно-логического мышления;
* коррекция нарушений эмоционально-личностной сферы;
* развитие речи и обогащение словаря, коррекция индивидуальных пробелов в знаниях, умениях, навыках.

**Педагогические технологии:** объяснительно–иллюстративные, личностно-ориентированные, технологии Арттерапии (музыкотерапия, фототерапия, игротерапия, изотерапия, сказкотерапия, оригамитерапия), технологии дифференциации и индивидуализации, технологии компенсирующего обучения, информационно-коммуникационные технологии, технологию использования в обучении игровых методов, обучение в сотрудничестве (командная и групповая работа).

**Формы организации учебной деятельности:** беседа, игры, работа в команде,

индивидуальная работа, практическая работа.

**Формы контроля:** защита практической работы, устный опрос, письменные работы, практические работы, наблюдение. Промежуточная аттестация запланирована в форме практической работы.

**Раздел 2. Планируемые результаты освоения предмета «Домоводство»**

Результативность обучения каждого обучающегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) к АООП (вариант 2) оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручении (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:

* Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.
* Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
* Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
* Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

**Учащиеся должны иметь представление:**

• о распределении хозяйственно-бытовых обязанностей между членами семьи;

• о полуфабрикатах и умении ими пользоваться;

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

• о городском и сельском жилище;

 • о коммунальных удобствах;

 • о планировке жилища и функциональном назначении жилых помещений.

**Учащиеся должны знать:**

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

электроприборами;

• правила обращения со стеклянными предметами;

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

 • основные приемы ухода за жилищем.

**Учащиеся должны уметь:**

• отваривать яйца, макаронные изделия;

• ухаживать за полом в зависимости от видов покрытия;

• готовить фруктовые, овощные салаты, соки и др.

• содержать в порядке свое рабочее и спальное место в доме;

 • ухаживать за растениями в доме (квартире).

**Раздел 3. Содержание учебного предмета**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  | Название раздела | Количество часов | Практические работы |
| 1. | Повторение | 2 |  |
| 2. | Наше жилище | 6 |  |
| 3. | Квартира | 4 |  |
| 4. | Растения в доме | 4 | №1 «Пересадка комнатного растения»№2 «Огород на подоконнике: посадка лука» |
| 5. | Зимние вещи | 4 |  |
| 6. | Гигиена тела, нижнее белье | 5 |  |
| 7. | Стираем белье | 8 | №3 «Стирка вещей» |
| 8. | Кухня | 10 | №4 «Технологическая карта приготовления салата»№5 «Сервировка стола для завтрака и ужина» |
| 9. | Организация питания | 11 |  |
| 10. | Молоко | 2 | №6 «Технологическая карта приготовления молочного супа» |
| 11. | Домашние заготовки | 6 | №7 «Технологическая карта приготовления варенья» |
| 12. | Сад и огород | 8 |  |
| 13. | Итого | 70 |  |

**Раздел 4. Календарно-тематическое планирование по домоводству в 6 классе**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема раздела,****урока** | **Кол-во****часов** | **Характеристика основных видов деятельности обучающегося** | **Дата****План** | **Дата****Факт** |
| 1-2 | **Повторение** | **2** | Обобщить пройденные знания и умения. | 01.0903.09 |  |
|  | **Наше жилище** | **6** |  |  |  |
| 3-4 | Сезонные работы в доме. | 2 | Иметь представление о сезонных работах, уметь самостоятель­но наводить порядок. | 08.0910.09 |  |
| 5-6 | Подготовка квартиры (дома) к осени (зиме). | 2 | Знать последовательность проведения регулярной и сезонной под­готовки жилья. | 15.0917.09 |  |
| 7 | Работы во дворе, огороде. | 1 | Знать ТБ во время работы во дворе, в огороде. | 22.09 |  |
| 8 | Работа в квартире. | 1 | Знать ТБ во время работы в квартире. | 24.09 |  |
|  | **Квартира** | **4** |  |  |  |
| 9 | Планировка квартиры: гостиная. | 1 | Уметь содер­жать свое рабочее и спальное место в доме в порядке | 29.09 |  |
| 10 | Планировка квартиры: спальня (детская комната). | 1 | Уметь содер­жать свое рабочее и спальное место в доме в порядке | 01.10 |  |
| 11-12 | Кухня, санузел и ванная комната. Правила безопасного поведения. | 2 | Иметь представление о нежилых комнатах. Знать правила безопасного поведения в кухне и ванной комнате. | 06.1008.10 |  |
|  | **Растения в доме** | **4** |  |  |  |
| 13 | Виды комнатных растений. Уход за растениями. | 1 | Уметь ухаживать за растениями в доме. | 13.10 |  |
| 14 | **Практическая работа №1** «Пересадка комнатного растения» | 1 |  | 15.10 |  |
| 15 | Посуда, ее виды для комнатных растений. Интерьер комнаты с растениями. | 1 | Расстановка растений в интерьере дома. | 20.10 |  |
| 16 | **Практическая работа №2** «Огород на подоконнике: посадка лука» | 1 |  | 22.10 |  |
|  | **Зимние вещи** | **4** |  |  |  |
| 17-18 | Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей. | 2 | Знать правила­ повседневного ухода за одеждой, уметь сушить и чистить кожа­ные, меховые и шерстяные изделия. | 27.1029.10 |  |
| 19 | Починка зимних вещей. | 1 | Знать правила­ повседневного ухода за одеждой, уметь сушить и чистить кожа­ные, меховые и шерстяные изделия | 10.11 |  |
| 20 | Правила использования зимней обуви.  | 1 | Уметь сушить обувь и ухаживать за ней | 12.11 |  |
|  | **Гигиена тела, нижнее белье.** | **5** |  |  |  |
| 21-22 | Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня).  | 2 | Знать основные ежедневные гигиенические процедуры по уходу за телом. | 17.1119.11 |  |
| 23 | Режим смены белья, носков, чулок. | 1 | Знать основные гигиенич. и индив. прави­ла пользования вещами. Уметь хранить свои вещи. | 24.11 |  |
| 24-25 | Хранения вещей индивидуального пользования. | 2 | Знать основные гигиенич. и индив. прави­ла пользования вещами. Уметь хранить свои вещи. | 26.1101.12 |  |
|  | **Стираем белье** | **8** |  |  |  |
| 26 | Моющие средства, их виды.  | 1 | Уметь определять ярлыки на одежде, подби­рать моющие средства для стирки различ­ных изделий. | 03.12 |  |
| 27-28 | Условные обозначения на упаковках и на белье. | 2 | Уметь определять ярлыки на одежде, подби­рать моющие средства для стирки различ­ных изделий. | 08.1210.12 |  |
| 29-30 | Стиральная машина. | 2 | Знать правила­ ухода за одеждой, уметь правильно обращаться со стиральной машиной, уметь подготавливать вещей к стирке | 15.1017.10 |  |
| 31-32 | Правила замачивания, кипячения, отбеливания. Сушка, утюжка. | 2 | Иметь представление о сушке одежды, уметь гладить одежду, ТБ при работе с электрическим утюгом | 22.1224.12 |  |
| 33 | **Практическая работа № 3** «Стирка вещей» | 1 | Владеть навыками ручной стирки мелких вещей | 12.01 |  |
|  | **Кухня** | **10** |  |  |  |
| 34-35 | Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами. | 2 | Знать основные правила пользования нагревательными приборами, уметь проанализировать опасные ситуации. | 14.0119.01 |  |
| 36-37 | Правила пользования электроприборами и бытовыми приборами в кухне. | 2 | Знать основные правила пользования электроприборами, уметь проанализировать опасные ситуации.  | 21.0126.01 |  |
| 38 | Холодильник. Морозильник. | 1 | Уметь хранить продукты при наличии холодильника. | 28.01 |  |
| 39-40 | Кухонная посуда. Правила гигиены и хранения. | 2 | Знать назначение кухонной посуды. Правила гигиены и ухода. | 02.0204.02 |  |
| 41 | **Практическая работа №4** «Технологическая карта приготовления салата» | 1 | Иметь представление о составлении технологической карты. | 09.02 |  |
| 42 | Сервировка стола. | 1 | Иметь представление о сервировки стола, знать предметы для сервировки стола. | 11.02 |  |
| 43 | **Практическая работа №5** «Сервировка стола для завтрака и ужина» | 1 | Иметь представление о сервировки стола, знать предметы для сервировки стола. | 16.02 |  |
|  | **Организация питания.** | **11** |  |  |  |
| 44-45 | Питание и здоровье членов семьи. Режим питания. | 2 | Иметь представление о значении продуктов питания для здоровья человека и о режиме питания. | 18.0225.02 |  |
| 46 | Молоко и яйца. Мясо. | 1 | Знать правила хранения молока и яиц. | 02.03 |  |
| 47 | Овощи, грибы, плоды, ягоды правила хранения. | 1 | Знать правила хранения ягод, фруктов и овощей. | 04.03 |  |
| 48 | Мука. | 1 | Иметь представле­ние об изделиях из муки и правила хранения мучных изделий. | 09.03 |  |
| 49-50 | Меню. | 2 | Знакомство с понятием меню, уметь составлять меню для обеда, ужина. | 11.0316.03 |  |
| 51-52 | Полуфабрикаты. | 2 | Иметь представление о полуфабрикатах, уметь их готовить. | 18.0330.03 |  |
| 53-54 | Первичная обработка. | 2 | Уметь производить первичную обработку. | 01.0406.04 |  |
|  | **Молоко** | **2** |  |  |  |
| 55 | Способы сохранения молока. Кипячение молока. | 1 | Уметь сохранить молоко. Знать о кипячении молока. | 08.04 |  |
| 56 | **Практическая работа №6** «Технологическая карта приготовления молочного супа» | 1 | Знать основных правил приготовления молочного супа, повторить санитарно-гигиенические требования и ТБ.  | 13.04 |  |
|  | **Домашние заготовки** | **6** |  |  |  |
| 57 | Продукты для длительного хранения. | 1 | Знать основные правила хранения продуктов, иметь представление о сроках хранения продуктов | 15.04 |  |
| 58-59 | Сушка, соление, консер­вирование. | 2 | Иметь представление о видах заготовки на зиму, хранение консервированных продуктов. | 20.0422.04 |  |
| 60 | **Практическая работа №7** «Технологическая карта приготовления варенья» | 1 | Иметь представление о видах заготовки на зиму, хранение консервированных продуктов. | 27.04 |  |
| 61-62 | Отравление консервирован­ными продуктами. Первая помощь. | 2 | Иметь представление об отравлении консервированными продуктами. Уметь оказывать первую помощь при отравлении консервированными продуктами.  | 29.0404.05 |  |
|  | **Сад и огород.** | **8** |  |  |  |
| 63 | Растения сада и огорода (повторение). | 1 | Обобщить знаний о пользы овощей, фруктов, ягод для организма. | 06.05 |  |
| 64 | Витаминная и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод. | 1 | Обобщить знаний о пользы овощей, фруктов, ягод для организма. | 11.05 |  |
| 65-66 | Выращивание овощей, пряной зелени (семена, почва, посев.) | 2 | Систематизировать правила выращивания овощей, пряной зелени (семена, почва, посев.), научить различать семена. | 13.0518.05 |  |
| 67-68 | Правила хранения овощей, фруктов, ягод. | 1 | Уметь правильно хранить овощей, фруктов, ягод. | 20.0525.05 |  |
| 69 | Овощные и фруктовые салаты. Фруктовый мусс, коктейли из соков. | 1 | Польза блюд, приготовленных из свежих овощей. | 27.05 |  |

Примечание.

В связи с совпадением уроков технологии по расписанию с праздничными днями (23.02.2020, вторник-1ч) спланировано 69 часов вместо 70 часов.

Программа выполнена за счет укрупнения дидактических единиц.