ПТИЦКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА,

ФИЛИАЛ МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

ШИШКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

ВАГАЙСКОГО РАЙОНА ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНОна педагогическом совете протокол № 1 от 30.08.2023г | СОГЛАСОВАНОс Управляющим СоветомПротокол №1от 30.08.2023г | УТВЕРЖДЕНОприказом и.о.директора школы\_\_\_\_\_\_\_\_Карелин М.А.Приказ № 55-од от 30.08.2023г |

**Рабочая программа**

**по учебному предмету «Домоводство», 8 класс
по адаптированной образовательной программе (вариант2)**

**на 2023-2024 учебный год**

Программу составил(а):

Утяшева Л.Г.,

учитель технологии,

первая квалификационная категория

 с.Птицкое, 2023г

**1.Планируемые результаты освоения учебного предмета**

**Личностные результаты освоения учебного предмета:**

Программа направлена на то, чтобы каждый ученик, как субъект учебно–познавательной деятельности, мог проявить свои личностные качества:

- проявлять познавательный интерес;

- проявлять и выражать свои эмоции;

- обозначать свое понимание или непонимание вопроса;

- участвовать в совместной, коллективной деятельности;

- проявлять готовность следовать установленным правилам поведения и общения на уроке и на перемене;

- проявлять эмоционально-положительное отношение к сверстникам, педагогам, другим взрослым.

**Предметные результаты освоения учебного предмета:**

В результате обучения ученик должен посильно усвоить основное содержание учебного предмета. Данный курс направлен, прежде всего, на обучение практическим навыкам хозяйственно-бытовой деятельности, выполнению доступных бытовых поручений, связанных с выполнением повседневных дел дома. В зависимости от особенностей психофизического развития ученики осваивают различные уровни деятельности:

- совместные действия с педагогом, родителями;

- деятельность по подражанию;

- деятельность по образцу;

- деятельность по последовательной инструкции;

- самостоятельная деятельность воспитанника;

- умение ребенка исправить допущенные ошибки.

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося 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.

Предполагаемые (ожидаемые) результаты освоения программы: предполагается то, что учащиеся будут **знать** и **уметь**:

1. Знать места, где можно совершить различные покупки, виды магазинов, совершать мелкие покупки совместно с родителями;
2. Различать виды одежды, головных уборов и обуви по назначению;
3. Выполнять элементарные способы ухода за одеждой и обувью;
4. Уметь использовать в домашнем хозяйстве некоторые виды бытовой техники, соблюдая правила безопасности;
5. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к чистоте на кухне;
6. Знать назначение посуды и предметов кухонного инвентаря;
7. Знать и уметь готовить простые блюда под контролем взрослых;
8. Знать и уметь использовать средства для мытья посуды, последовательность мытья посуды;
9. Знать и осуществлять элементарные действия по уборке помещений и территории.
10. Знать и соблюдать правила пользования лифтом, почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком, мусоропроводом.

**2.Содержание учебного предмета**

*Покупки*

* Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.
* Выбор продуктов. Срок годности продуктов.
* Взвешивание товаров. Оплата покупки.
* Места хранения покупок.
* Знакомство со списком запланированных для покупки продуктов. Складывание покупок в сумку.
* Раскладывание продуктов в места хранения

*Обращение с кухонным инвентарем*

* Кухня. Правила уборки на кухне.
* Моющие средства для кухни.
* Кухонные приборы. Ложки и вилки.
* Правила мытья кухонных приборов. Мытье ложек и вилок.
* Кухонная мебель. Назначение кухонной мебели. Стол и стулья. Мытье кухонного стола.
* Электробытовые приборы на кухне. Газовая и электрическая плита.
* Техника безопасности при работе с плитой.
* Правила ухода за плитой.
* Холодильник. Назначение холодильника. Правила ухода за холодильником

*Приготовление пищи*

* Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.
* Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата.
* Обработка овощей. Резание овощей ножом.
* Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола.
* Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.

*Уход за вещами*

* Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства.
* Отмеривание необходимого количества моющего средства.
* Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.
* Сортировка белья перед стиркой. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима.
* Глажение утюгом. Различение составных частей утюга.
* Соблюдение последовательности действий при глажении белья.
* Глажение кухонной салфетки.

*Уборка помещения*

* Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.
* Вытирание поверхности мебели.
* Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.
* Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.
* Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пола пылесосом.
* Соблюдение последовательности действий при мытье пола.
* Знакомство с мытьем окон. Мытье окон, зеркал
* Уход за уборочным инвентарем.

*Уборка территории. Уборка бытового мусора.*

* Подметание территории.
* Сгребание травы и листьев.
* Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.
* Уход за уборочным инвентарем.

 **3. Тематическое планирование по предмету «Домоводство»**

**8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел** | **Тема** | **Основные виды учебной деятельности** |
| Покупки | 1. «Выбор места совершения покупок. Ориентация врасположении отделов магазина, кассы. | Наблюдение задействиями учителя. Практические |
| 2. «Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. |
|  | 3. Нахождение нужного товара в магазине. | упражнения.Дидактическая игра. Работа с картинками. Ориентирование в магазине, расположение отделов.Определение срока годности продуктов. Составление списка запланированных продуктов.Взвешивание товаров на весах.Оплата покупок. |
| 4. Нахождение нужного товара в магазине. |
| 5. Продуктовый магазин. Отделы магазина. |
| 6. Продуктовый магазин. Отделы магазина. |
| 7. Выбор продуктов. Срок годности продуктов. |
| 8. Выбор продуктов. Срок годности продуктов. |
| 9. Раскладывание продуктов в места хранения. |
| 10. Раскладывание продуктов в места хранения. |
| 11. Знакомство со списком запланированных дляпокупки продуктов. |
| 12. Знакомство со списком запланированных дляпокупки продуктов. |
| 13. Знакомство со списком запланированных дляпокупки продуктов. |
| 14. Складывание покупок в сумку. |
| 15. Складывание покупок в сумку. |
| 16. Взвешивание товаров. Оплата покупки. |
| 17. Взвешивание товаров. Оплата покупки. |
| 18. Места хранения покупок. |
| 19. Места хранения покупок. |
| Обращение с кухонным инвентарем | 20. Кухня. Правила уборки на кухне. | Слушание объяснений учителя.Наблюдение задействиями учителя. Практические упражнения.Дидактическая игра. Загадки.Работа с картинками. Различение чистой и грязной посуды.Замачивание посуды. Протирание посуды губкой.Чистка посуды. Ополаскивание посуды.Сервировка стола. Умение применять на практике техникубезопасности при работе с электроприборами. |
| 21. Кухня. Правила уборки на кухне. |
| 22. Узнавание /различение кухонных принадлежностей (терка, овощечистка,разделочная доска, дуршлаг, половник и др.). |
| 23. Узнавание /различение кухонных принадлежностей (терка, овощечистка,разделочная доска, дуршлаг, половник и др.). |
| 24. Кухонные приборы. Ложки и вилки. Правиламытья кухонных приборов. Мытье ложек и вилок. |
| 25. Кухонные приборы. Ложки и вилки. Правиламытья кухонных приборов. Мытье ложек и вилок. |
| 26. Различение чистой и грязной посуды. Очищениеостатков пищи с посуды. |
| 27. Различение чистой и грязной посуды. Очищениеостатков пищи с посуды. |
| 28. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. |
| 29. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. |
| 30. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушкапосуды. |
| 31. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушкапосуды. |
| 32. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовыхприборов. |
| 33. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовыхприборов. |
| 34. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовыхприборов. |
| 35. Раскладывание столовых приборов и посуды присервировке стола. |
|  | 36. Раскладывание столовых приборов и посуды присервировке стола. |  |
| 37. Знакомство с бытовыми приборами (плита,холодильник). |
| 38. Знакомство с бытовыми приборами (плита,холодильник). |
| 39. Техника безопасности при работе с плитой. |
| 40. Техника безопасности при работе с плитой. |
| 41. Правила ухода за плитой. |
| 42. Холодильник. Назначение холодильника. Правилаухода за холодильником |
| Уборка территории | 43. Уборка бытового мусора. | Слушание объяснений учителя.Практические работы. Уборка бытового мусора.Подметание территории.Сгребание травы и листьев.Уборка снега. |
| 44. Уборка бытового мусора. |
| 45. Уборка бытового мусора. |
| 46. Подметание территории. |
| 47. Подметание территории. |
| 48. Подметание территории. |
| 49. Сгребание травы и листьев. |
| 50. Сгребание травы и листьев. |
| 51. Сгребание травы и листьев. |
| 52. Сгребание травы и листьев. |
| 53. Сгребание травы и листьев. |
| 54. Сбор сухих листьев в мусорный пакет. |
| 55. Сбор сухих листьев в мусорный пакет. |
| 56. Сбор сухих листьев в мусорный пакет. |
| 57. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. |
| 58. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. |
| 59. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. |
| 60. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. |
| 61. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. |
| 62. Уход за уборочным инвентарем. |
| 63. Уход за уборочным инвентарем. |
| 64. Уход за уборочным инвентарем. |
| 65. Уход за уборочным инвентарем. |
| Приготовлен ие пищи | 66. Выбор продуктов, необходимых дляприготовления блюда. | Слушание объяснений учителя.Наблюдение задействиями учителя. Практические упражнения.Дидактическая игра. Загадки.Работа с картинками. Выбор нужных продуктов.Выбор нужного инвентаря.Обработка овощей. Чистка овощей.Работа с теркой. |
| 67. Выбор продуктов, необходимых дляприготовления блюда. |
| 68. Выбор продуктов, необходимых дляприготовления блюда. |
| 69. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. |
| 70. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата. |
| 71. Выбор инвентаря, необходимого дляприготовления салата. |
| 72. Выбор инвентаря, необходимого дляприготовления салата. |
| 73. Выбор инвентаря, необходимого дляприготовления салата. |
|  | 74. Обработка овощей. Мытье продуктов. Чисткаовощей. | Сервировка стола.. |
| 75. Обработка овощей. Мытье продуктов. Чисткаовощей. |
| 76. Обработка овощей. Мытье продуктов. Чистка овощей. |
| 77. Обработка овощей. Мытье продуктов. Чисткаовощей. |
| 1. Натирание продуктов на терке
2. Натирание продуктов на терке
 |
| 80. Натирание продуктов на терке |
| 81. Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола. |
| 82. Сервировка стола. Выбор посуды и столовыхприборов при сервировке стола. |
| 83. Сервировка стола. Выбор посуды и столовыхприборов при сервировке стола. |
| 84. Раскладывание столовых приборов и посуды присервировке стола. |
| 85. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. |
| 86. Раскладывание столовых приборов и посуды присервировке стола. |
| Уход за вещами | 87. Ручная стирка. Соблюдение последовательностидействий при ручной стирке. | Беседа по картинкам. Слушание объяснений учителя.Наблюдение задействиями учителя.Практические занятия.Изучение техники ручной и машинной стирки.Глажение утюгом. Чистка одежды.Знакомство с составными частями утюга: подошва утюга, шнур.Уход за обувью Протирание обуви влажной тряпкой. Протирание обуви сухой тряпкой Удаление пыли и налипшей грязи с кожаной обуви Мытье обуви. |
| 88. Ручная стирка. Соблюдение последовательностидействий при ручной стирке. |
| 89. Ручная стирка. Соблюдение последовательностидействий при ручной стирке. |
| 90. Ручная стирка. Наполнение емкости водой. |
| 91. Ручная стирка. выбор моющего средства. |
| 92. Ручная стирка. выбор моющего средства. |
| 93. Ручная стирка. Определение количества моющегосредства. |
| 94. Ручная стирка. Определение количества моющегосредства. |
| 95. Машинная стирка. Различение составных частейстиральной машины. |
| 96. Машинная стирка. Различение составных частейстиральной машины. |
| 97. Машинная стирка. Различение составных частейстиральной машины. |
| 98. Сортировка белья перед стиркой. |
| 99. Сортировка белья перед стиркой. |
| 100. Сортировка белья перед стиркой. |
| 101. Закладывание и вынимание белья из машины. |
| 102. Закладывание и вынимание белья из машины. |
| 103. Закладывание и вынимание белья из машины. |
| 104. Закладывание и вынимание белья из машины. |
| 105. Установка программы и температурного режима |
| 106. Установка программы и температурного режима |
| 107. Установка программы и температурного режима |
|  | 108. Глажение утюгом. Различение составных частейутюга. |  |
| 109. Глажение утюгом. Различение составных частей утюга. |
| 110. Глажение утюгом. Различение составных частейутюга. |
| 111. Соблюдение последовательности действий приглажении белья. |
| 112. Соблюдение последовательности действий при глажении белья. |
| 113. Соблюдение последовательности действий приглажении белья. |
| 114. Глажение кухонного полотенца. |
| 115. Глажение полотенца |
| 116. Чистка одежды. |
| 117. Чистка одежды. |
| 118. Чистка одежды. |
| 119. Правила чистки одежды с помощью щётки. |
| 120. Правила чистки одежды с помощью щётки. |
| 121. Знакомство с составными частями утюга:подошва утюга, шнур. |
| 122. Знакомство с составными частями утюга:подошва утюга, шнур. |
| 123. Знакомство с составными частями утюга:клавиша пульверизатора. |
| 124. Знакомство с составными частями утюга:клавиша пульверизатора. |
| 125. Уход за обувью |
| 126. Уход за обувью |
| 127. Протирание обуви влажной тряпкой. |
| 128. Протирание обуви влажной тряпкой. |
| 129. Протирание обуви сухой тряпкой |
| 130. Протирание обуви сухой тряпкой |
| 131. Просушивание обуви. |
| 132. Просушивание обуви. |
| 133. Удаление пыли и налипшей грязи с кожанойобуви |
| 134. Удаление пыли и налипшей грязи с кожанойобуви |
| 135. Мытье обуви. |
| 136. Мытье обуви. |
| Уборка помещения | 137. Уборка с поверхности стола остатков еды имусора. | Рассматривание иллюстраций.Слушание объяснений учителя.Наблюдение задействиями учителя. Практические работы. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. |
| 138. Уборка с поверхности стола остатков еды имусора. |
| 139. Вытирание поверхности мебели. |
| 140. Вытирание поверхности мебели. |
| 141. Вытирание поверхности мебели. |
| 142. Знакомство с пылесосом. |
| 143. Знакомство с пылесосом. |
| 144. Знакомство с пылесосом. |
|  | 145. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья полаводой | Вытирание поверхности мебели.Знакомство с пылесосом.Соблюдениепоследовательности действий при мытье пола.Добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки Мытье пола,выливание использованной воды. Просушивание мокрых тряпок.Различениеосновных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе.Соблюдениепоследовательности действий при мытье пола.Мытье стекла. Мытье зеркала. |
| 146. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья полаводой. |
| 147. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой. |
| 148. Добавление моющего средства в воду,намачивание и отжимание тряпки |
| 149. Добавление моющего средства в воду,намачивание и отжимание тряпки |
| 150. Добавление моющего средства в воду,намачивание и отжимание тряпки |
| 151. Добавление моющего средства в воду,намачивание и отжимание тряпки |
| 152. Мытье пола, выливание использованной воды. |
| 153. Мытье пола, выливание использованной воды. |
| 154. Мытье пола, выливание использованной воды. |
| 155. Мытье пола, выливание использованной воды. |
| 156. Мытье пола, выливание использованной воды. |
| 157. Просушивание мокрых тряпок. |
| 158. Различение основных частей пылесоса. |
| 159. Различение основных частей пылесоса. |
| 160. Различение основных частей пылесоса. |
| 161. Различение основных частей пылесоса. |
| 162. Подготовка пылесоса к работе. |
| 163. Подготовка пылесоса к работе. |
| 164. Соблюдение последовательности действий примытье пола. |
| 165. Соблюдение последовательности действий примытье пола. |
| 166. Соблюдение последовательности действий примытье пола. |
| 167. Соблюдение последовательности действий примытье пола. |
| 168. Мытье стекла. Мытье зеркала |
| 169. Мытье стекла. Мытье зеркала |
| 170. Мытье стекла. Мытье зеркала |
| ИТОГО: | 170 ч. |  |