

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кысыл-Сырская средняя общеобразовательная школа»
муниципального района «Вилуйский улус (район)»
Республики Саха Якутия

Рассмотрено на заседании
МО начальных классов
Протокол №_1
« 21 » 08 2020г.



Утверждаю:
Директору МБОУ КССОШ
Икоева А.З.
« 21 » 08 2020г.

Рабочая программа надомного обучения
по предмету «**ДОМОВОДСТВО**»
для обучающихся с детским церебральным параличом и с тяжелой
умственной отсталостью
Вариант 6.4.
на 2020-2021 учебный год.

Учитель: Васильев С.А.
Класс: 7 «б»
Количество часов в неделю: 3
Всего: 105

п. Кысыл-Сыр 2020г.

Пояснительная записка

к рабочей программе для 7 класса по домоводству

Рабочая программа по учебной дисциплине «**Домоводство**» для обучающихся 7 «Б» класса разработана в соответствии с учебным планом общего образования обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата и с тяжелой степенью умственной отсталости на 2020-2021 учебный год, на основе: «Программы обучения с нарушением опорно-двигательного аппарата и с умеренной и тяжелой умственной отсталостью» (вариант 6.4)

Реализуется на основе следующих документов:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" С изменениями и дополнениями от: 7 мая, 7 июня, 2, 23 июля, 25 ноября 2013 г., 3 февраля, 5, 27 мая, 4, 28 июня, 21 июля, 31 декабря 2014 г., 6 апреля, 2 мая, 29 июня, 13 июля, 14, 29, 30 декабря 2015 г., 2 марта, 2 июня, 3 июля 2016 г.

2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 30 августа 2013 г. N 1015 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования" С изменениями и дополнениями от: 13 декабря 2013 г., 28 мая 2014 г., 17 июля 2015 г.

3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 6 октября 2009 г. N 373 "Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования" С изменениями и дополнениями от: 26 ноября 2010 г., 22 сентября 2011 г., 18 декабря 2012 г., 29 декабря 2014 г., 18 мая, 31 декабря 2015 г.

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. N 1598 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"

5. Приказ Минобразования РФ от 05.03.2004 №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» 3 июня 2008 г., 31 августа, 19 октября 2009 г., 10 ноября 2011 г., 24, 31 января 2012 г., 23 июня 2015 г., 7 июня 2017 г.

6. Приказ Минпроса СССР от 27 декабря 1974 г. N 167"Об утверждении Инструкции о ведении школьной документации".

7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 марта 2014 г. N 253 "Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего

общего образования" С изменениями и дополнениями от: 8 июня, 28 декабря 2015 г., 26 января, 21 апреля 2016 г.

8. Примерная основная образовательная программа начального общего образования, одобренная Федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию (Протокол заседания от 08.04.2015 №1/15).

9. Закон Республики Саха (Якутия) «Об образовании в Республике Саха (Якутия)», принят Государственным Собранием (Ил Тумэн) РС (Я) 15.12.2014 1401-3 №359-V;

10. Образовательная программа начального (основного, среднего) общего образования МБОУ «КССОШ» на 2018-19 у.г.

11. Положение «О рабочей программе» МБОУ «КССОШ».

На изучение учебной дисциплины «Домоводство» в 7 «б» классе отводится 3 часа в неделю, следовательно, общий объём составляет 105 часа.

I четверть – 26

II четверть – 26

III четверть – 26

IV четверть – 26

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.

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.

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.

Календарно - тематический план

№	Раздел, тема урока	Количество часов	Дата	Наглядность	Словарная работа
I.	Повторение	2			
1.	Оборудование кухни	1		Иллюстрации	Оборудование, кухонный гарнитур
2.	Продукты питания, их виды	1		Иллюстрации продуктов	Углеводы, жиры, белки
II.	Завтрак	12			
3.	Ежедневное меню	1		Образец меню	Меню
4.	Экскурсия в продуктовый магазин	1			Прилавки, витрины
5.	Стоимость основных продуктов питания для семьи. Продуктовая корзина на неделю	1		Комплект «Завтрак»	Продуктовая корзина
6.	Завтраки. Бутерброды, их виды, правила приготовления	2		Рецепты бутербродов, образцы	Горячий бутерброд
7.	Приготовление каши (манная, гречневая)	2		Молоко, масло сливочное, крупа, кастрюля	Крупа
8.	Блюда из яиц (яичницы, омлеты)	2		Яйца куриные, масло растительное, сковорода	Яичница, омлет
9.	Напитки для завтрака (соки, чай, кофе)	1		Чай, кофе, какао, сок	Коктейль, блендер
10.	Посуда для завтрака. Сервировка стола	2		Чайный сервиз, салфеточница, столовые приборы	Сервиз

III.	Обед	19			
11.	Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов	1		Комплект «Обед»	Обед
12.	Экскурсия в продуктовый магазин	1			
13.	Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов. Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты)	2		Полуфабрикаты (образцы), мясной, куриный, овощной кубик	Полуфабрикаты
14.	Супы (виды, способы приготовления)	2		Рецепты супов	Суп-пюре, холодный суп
15.	Мясные блюда (виды, способы приготовления)	2		Рецепты мясных блюд	Гуляш, отбивная
16.	Рыбные блюда (способы приготовления)	2		Рецепты рыбных блюд	Заливное
17.	Картофельные блюда	2		Картофель, сковорода, растительное масло, ножи, разделочные доски, фартуки	Картофель-фри, запеканка
18.	Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.)	2		Разделочные доски, ножи, овощи	Салат
19.	Фруктовые напитки (виды, способы приготовления)	2		Миксер, блендер, фрукты	Напиток

20.	Посуда для обеда, сервирование	2		Столовый сервиз, столовые приборы	Столовый сервиз, сервировка
21.	Правила приема пищи	1		Иллюстрации, карточки	Столовые приборы, салфеточница
IV.	Ужин	9			
22.	Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов)	1		Комплект «Ужин»	Ужин
23.	Экскурсия в продуктовый магазин	1			
24.	Холодный ужин (меню, способы приготовления)	2		Рецепты блюд	Закуска, холодный суп
25.	Горячий ужин (меню, способы приготовления)	2		Рецепты блюд	Горячий ужин
26.	Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки)	1		Молоко, кефир, сок	
27.	Посуда для ужина. Сервировка стола	2		Салатница, столовый сервиз, блюдо	Супница
V.	Хлеб в доме	4			
28.	История хлеба	1		Иллюстрации	Посевная, молотило
29.	Русский хлеб, его разновидности. Хранение хлеба	1		Образцы хлеба	Опара, бородинский хлеб, суворовский хлеб, батон
30.	Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин	2		Рецепты	Бутерброд
VI.	Соль, сахар,	2			

	пряности, приправы				
31.	Соль, ее назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред	1		Соль, сахар	Сахарозаменитель, глюкоза
32.	Виды пряностей и приправ в пище	1		Пряности, приправы	Пряность, приправа, зира, кориандр, тимьян
VII.	Праздник в доме	5			
33.	Когда случаются праздники? Гостеприимство как форма нравственного поведения людей	1		Комплект «Праздник в доме»	Гостеприимность, торжество, этикет
34.	Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений)	1		Инвентарь, технологические карты	Генеральная уборка
35.	Дизайн праздничного дома	2		Иллюстрации, украшения для дома	Дизайн
36.	Этикетные правила приема гостей	1		Правила этикета	Этикет
VIII.	Праздничная кулинария	10			
37.	Меню для праздничного стола на 6 персон	1		Комплект «Праздничная кулинария»	Праздничное меню
38.	Экскурсия в продуктовый	1			

	магазин. Стоимость основных продуктов				
39.	Праздничная кулинария	2		Сдоба, рецепты тортов	Кулинария, торт, рулет, пирожное
40.	Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье)	2		Рецепты приготовления теста	Песочное тесто, слоеное тесто, пирожковое тесто
41.	Сервирование праздничного стола	2		Комплект «Праздничная кулинария»	Сервировка
42.	Украшения на столе	2		Комплект «Праздничная кулинария»	Скатерть
IX.	Ремонт в доме	4			
43.	Виды ремонта в доме	1		Иллюстрации	Капитальный ремонт
44.	Косметический ремонт	1		Комплект «Ремонт в доме»	Косметический ремонт
45.	Обновление потолков	1		Комплект «Ремонт в доме»	Потолочная плитка, гипсокартон
46.	Краски для ремонта окон, дверей, пола	1		Образцы эмали	Эмаль
X.	Повторение	1			
47.	Ролевая игра «Гости пришли»	1			

Содержание программы

В рабочей программе 7 класса учебный материал представлен X разделами.

I раздел – Повторение.

В данном разделе учащиеся повторяют темы 6 класса.

II раздел – Завтрак.

В данном разделе учащиеся учатся составлять меню для семейного завтрака, учатся готовить молочные блюда, омлеты и яичницу.

III раздел – Обед.

В этом разделе учащиеся познакомятся с питательной ценностью разнообразных продуктов, узнают о большом многообразии супов, мясных, рыбных и других блюд, попробуют приготовить блюда.

IV раздел – Ужин.

В разделе учащиеся научатся составлять меню для ужина, правильно сервировать стол, познакомятся со способами приготовления холодного и горячего ужина.

V раздел – Хлеб в доме.

В данном разделе учащиеся познакомятся с историей появления хлеба, с его разновидностью и правилами хранения.

VI раздел - Соль, сахар, пряности, приправы.

В разделе речь идет о назначении, пользе и вреде соли и сахара, о видах пряностей и приправ в пище.

VII раздел – Праздник в доме.

В этом разделе учащиеся узнают о семейных праздниках, о правилах подготовки дома к приему гостей.

VIII раздел – Праздничная кулинария.

В данном разделе учащиеся познакомятся с меню для праздничного стола, с термином «кулинария», с рецептами приготовления праздничного теста, научатся сервировать стол к празднику.

IX раздел – Ремонт в доме.

Учащиеся познакомятся с видами ремонта в доме, с необходимым инструментом и материалом для ремонта.

X раздел – Повторение.

Данный раздел завершает учебный курс 7 класса, на занятии учащиеся будут участвовать в ролевой игре «Гости пришли».

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

1-й уровень

Учащиеся должны **знать**:

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

Учащиеся 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;
- формулировать в устной и письменной форме приглашения, выражения благодарности;
- составлять и рассчитывать праздничное меню;
- правильно сервировать стол;
- соблюдать правила техники безопасности при работе с красками и растворителями.

2-й уровень

Учащиеся должны **знать**:

- основные продукты, питания и их стоимость;
- правила сервировки и приема пищи;
- основные правила приема гостей и общения с ними;
- правила сервировки стола;
- основные материалы и инструменты для ремонта;
- правила безопасности при работе с красками и растворителями.

Учащиеся должны **уметь**:

- приготовить бутерброды, чай, кофе;
- готовить салаты из овощей, легкие бульоны и супы из полуфабрикатов;
- приготовить холодный ужин;
- приготовить 2—3 простых блюда для угощения;
- рассчитывать метраж обоев, готовить раствор клея;
- выполнять вспомогательные работы: подать, поставить, принести необходимые для ремонта материалы и инструменты.

Учебно-методическое обеспечение

Научно-методическая литература:

- Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл. в 2 сб./ под ред. И.М. Бгажноковой. – Москва «Просвещение», 2014.
- Медиатека «Домоводство 7 класс».

Материально-техническое обеспечение

- Демонстрационный материал «Столовая посуда», плакат «Сервировка стола», «История хлеба», книга рецептов
- Ноутбук
- Мультимедийный проектор