

государственное казённое общеобразовательное учреждение Удмуртской
Республики «Сарапульская общеобразовательная школа № 4 для
обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

«ПРИНЯТО»
Педагогическим советом
Протокол № 1 от 30.08.2023 г

УТВЕРЖДАЮ»
Приказ №160/01-16 от 01.09.2023 г
Директор _____ Е.А. Потапова

**Рабочая программа по учебному предмету
«Домашний труд»
для 12 «И» класса**

Составитель:
Горохова Наталья Евгеньевна
учитель высшей квалификационной категории

2023-24 уч. год

г. Сарапул

1. Пояснительная записка.

Рабочая программа по предмету «Домашний труд» для 12 и/1 класса составлена в полном соответствии и на основе типовой (адаптированной) рекомендованной Министерством образования РФ Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида для 5-9 классов. Под редакцией В. В. Воронковой / Москва, Гуманитарный издательский центр «ВЛАДОС», 2000 г. (Сборник 1) Рабочая программа соответствует учебному плану и учебно-календарному графику Государственного казённого общеобразовательного учреждения Удмуртской Республики «Сарапульской общеобразовательной школы № 4 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» г. Сарапула на 2020-2021 уч. год на 136 часов, 4 часа в неделю.

Программа учитывает особенности познавательной деятельности детей с ограниченными возможностями здоровья, направлена на разностороннее развитие личности обучающихся, способствует их умственному развитию. Программа содержит материал, помогающий обучающимся достичь того уровня общеобразовательных знаний и умений, который необходим им для социальной адаптации. Содержание обучения имеет практическую направленность.

В программе принцип коррекционной направленности обучения является ведущим. Особое внимание обращено на коррекцию имеющихся у отдельных обучающихся специфических нарушений, на коррекцию всей личности в целом. При отборе программного учебного материала учтена необходимость формирования таких черт характера и всей личности в целом, которые помогут выпускникам стать полезными членами общества.

В процессе обучения домашнем труду формируются такие личностные качества, как привычка к трудовому усилию, способность работать в коллективе, что является очень важным условием для дальнейшей социально-трудовой адаптации воспитанников.

Успешное формирование навыков домашнего труда у воспитанников возможно лишь при правильной организации учебного процесса. Центральное место на уроке занимает практическая работа. Кроме непосредственно практической работы, определенное время отводится на приобретение воспитанниками знаний познавательного характера, они изучают технику безопасности и санитарно-гигиенические требования.

Обучение ребенка с умеренной умственной отсталостью ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домашнему труду реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Цель обучения – повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Задачи коррекционной работы:

- совершенствование мелкой и крупной моторики, зрительно-двигательной координации, координации движений обеих рук;
- корригировать восприятия основных свойств и отношений выполняемых изделий;
- воспитание адекватного отношения к результатам собственной деятельности и деятельности других, формирование основ самооценки.

Основные направления коррекционной работы:

- развитие сенсомоторной сферы;
- развитие психических процессов и функций (познавательной активности, восприятия, наглядно-действенного и наглядно-образного мышления, речи), предметной, конструктивной деятельности;
- формирование умения работать по словесной инструкции, алгоритму;
- коррекция нарушений эмоционально-личностной сферы;
- обогащение словаря, коррекция индивидуальных пробелов в знаниях, умениях, навыках.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

На десятом году обучения работа ведется по следующим направлениям:

- уход за вещами;
- уборка помещения и территории;
- покупки;
- продукты питания;
- обращение с кухонным инвентарем;
- приготовление блюда;
- выращивание комнатных растений.

2. Содержание предмета.

Обращение с кухонным инвентарем.

Разделы	Содержание
<i>Материалы, используемые в трудовой деятельности.</i>	Моющие средства для бытовых приборов.
<i>Инструменты и оборудование:</i>	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, пресс для чеснока, открывалка и др.).
<i>Технологии изготовления предмета труда:</i>	Обращение с посудой. Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.
<i>Этика и эстетика труда:</i>	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Обращение с бытовыми приборами (электрический чайник, электрическая плита).

Приготовление пищи.

Разделы	Содержание
<i>Материалы, используемые в трудовой деятельности.</i>	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.
<i>Инструменты и оборудование:</i>	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.
<i>Технологии изготовления предмета труда:</i>	Подготовка к приготовлению блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Перемешивание продуктов ложкой.

	<p>Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время. выключение электрической плиты, вынимание продукта.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).</p> <p>Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.</p>
<i>Этика и эстетика труда:</i>	<p>Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.</p> <p>Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.</p>

Покупки

Разделы	Содержание
<i>Материалы, используемые в трудовой деятельности.</i>	Нахождение нужного товара. Передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.
<i>Инструменты и оборудование:</i>	Складывание покупок в сумку.
<i>Технологии изготовления предмета труда:</i>	<p>Планирование покупок.</p> <p>Выбор места совершения покупок.</p> <p>Составление списка необходимых покупок.</p> <p>Нахождение нужного товара в магазине. Взвешивание товара.</p> <p>Последовательность действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы Нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Расчет на кассе.</p> <p>Последовательность действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту. Передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.</p> <p>Раскладывание продуктов в места хранения.</p>
<i>Этика и эстетика труда:</i>	Знание (соблюдение) правил поведения в общественных

	местах.
--	---------

Продукты питания.

Разделы	Содержание
<i>Материалы, используемые в трудовой деятельности.</i>	Напитки. Мясные продукты. Рыбные продукты. Мука и мучных изделий. Крупа и бобовые. Кондитерские изделия. Овощи и фрукты. Растения огорода и сада.
<i>Инструменты и оборудование:</i>	Узнавание (различение) напитка, в том числе по упаковке. Узнавание (различение) молочных продуктов, в том числе по упаковке.
<i>Технологии изготовления предмета труда:</i>	Правила хранения молочных продуктов. Узнавание (различение) мясных и рыбных продуктов требующих обработки (приготовления). Способы обработки (приготовления) мясных и рыбных продуктов. Правила хранения мясных и рыбных продуктов. Узнавание (различение) муки, мучных изделий, круп и бобовых требующих обработки (приготовления). Способы обработки (приготовления) мучных изделий, круп и бобовых. Правила хранения мучных изделий, круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий. Правила хранения кондитерских изделий. Различение растений огорода и сада. Заготовка полуфабрикатов (сушка, замораживание, консервирование). Правила хранения овощей (фруктов).
<i>Этика и эстетика труда:</i>	Содержание чистоты и порядка на кухне, в шкафах и на рабочем столе.

Уход за вещами.

Разделы	Содержание
<i>Материалы, используемые в трудовой деятельности.</i>	Выбор моющего средства.
<i>Инструменты и оборудование:</i>	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).
<i>Технологии изготовления предмета труда:</i>	<i>Ручная стирка.</i> Наполнение емкости водой. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застырывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. <i>Глажение утюгом.</i> Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски,

	<p>выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья.</p> <p>Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.</p>
<i>Этика и эстетика труда:</i>	Уход за обувью.

Уборка помещения.

Разделы	Содержание
<i>Материалы, используемые в трудовой деятельности.</i>	Выбор моющего средства.
<i>Инструменты и оборудование:</i>	Различение основных частей пылесоса.
<i>Технологии изготовления предмета труда:</i>	<p><i>Уборка мебели.</i> Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.</p> <p><i>Уборка пола.</i> Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.</p> <p>Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.</p> <p><i>Мытье стекла (зеркала).</i> Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение</p>

	емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.
<i>Этика и эстетика труда:</i>	Гигиена жилого помещения.

Уборка территории.

Разделы	Содержание
<i>Материалы, используемые в трудовой деятельности.</i>	
<i>Инструменты и оборудование:</i>	Инвентарь для уборки территории.
<i>Технологии изготовления предмета труда:</i>	Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.
<i>Этика и эстетика труда:</i>	Уход за уборочным инвентарем.

Выращивание комнатных растений.

Разделы	Содержание
<i>Материалы, используемые в трудовой деятельности.</i>	Народные средства для подкормки комнатных растений. Дренаж.
<i>Инструменты и оборудование:</i>	Инвентарь для ухода за комнатными растениями
<i>Технологии изготовления предмета труда:</i>	Определение необходимости полива растения. Определение количества воды для полива. Полив растения. Рыхление почвы. Пересадка растения. Мытье растения. Опрыскивание растений. Удаление сухих листьев с растений. Мытье горшков и поддонов.
<i>Этика и эстетика труда:</i>	Роль комнатных растений в жизни человека

3. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

<i>№ п/п</i>	<i>Содержание</i>	<i>Количество часов</i>
1	Уход за вещами.	27
2	Уборка помещения и территории.	30
3	Покупки	9
4	Продукты питания	21
5	Обращение с кухонным инвентарем.	12
6	Приготовление блюда.	31
7	Выращивание комнатных растений.	6
	<i>Итого:</i>	<i>136</i>

4. Материально—техническое обеспечение образовательной деятельности.

- Дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.
- Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, утюг, пылесос, электрическая плита), уборочный инвентарь (тjäпки, лопаты, грабли), и др.

Интернет-ресурсы

1. <http://planetaznaniy.astrel.ru>
2. <http://www.uchportal.ru>
3. <http://presentatio.ru>
4. <http://ped-kopilka.ru>
5. <http://prezentacii.com>
6. <http://www.zavuch.info>
7. <http://pedsovet.su>
8. <https://1september.ru>
9. <http://www.uchmet.ru>
10. <http://pedagogie.ru>
11. <http://infourok.ru>
12. <http://uchkopilka.ru>