

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья
«Ключевская общеобразовательная школа-интернат»

УТВЕРЖДЕНА
Приказ № _____
от _____ 2024 года
Директор КГБОУ «Ключевская
общеобразовательная школа-
интернат»
Г.В.Колтукова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Для обучающихся с умственной
отсталостью (интеллектуальными
нарушениями) вариант 1

«Домоводство»
10 класс.
на 2024-2025 учебный год

Составитель:
Ковалева М.С.
учитель технологии
первой квалификационной категории.

СОГЛАСОВАНА

Зам.директора по УР

_____ И.Г.Катюк

РАССМОТРЕНА на заседании МО
учителей трудового обучения протокол
№ 1 от _____ 2024 года
Руководитель МО
_____ /./

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная рабочая программа разработана на основе:

- Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 1599 от 19 декабря 2014 г.;
- Приказа Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 года № 1026 об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Приказа Минпросвещения России от 22.03.2021 N 115 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (СанПиН) от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) КГБОУ «Ключевская общеобразовательная школа - интернат»;
- Приказа КГБОУ «Ключевская общеобразовательная школа - интернат» «О начале 2024-2025 учебного года»;
- Учебного плана образовательной организации.
- Календарного учебного графика на 2024-2025 учебный год.

Программа адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, обеспечивает развитие социальных навыков и социальную адаптацию.

Цели программы:

- Развитие личности, формирование общей культуры, соответствующей общепринятым нравственным и социокультурным ценностям, формирование необходимых для самореализации и жизни в обществе практических представлений, умений и навыков, позволяющих достичь обучающемуся максимально возможной самостоятельности в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи программы:

- формировать знания и умения, способствующие социальной адаптации обучающихся;
- развивать умения, необходимые для осуществления своей жизнедеятельности в режиме самостоятельности; формировать бытовые навыки;
- повышать у обучающихся уровень познавательной активности и расширять объем имеющихся знаний и представлений об окружающем мире;

- воспитывать у обучающихся позитивные качества характера: общительность, трудолюбие, аккуратность, дисциплинированность, отзывчивость, настойчивость, ответственность.

Виды и формы организации учебного процесса:

- Основной формой работы по предмету «Домоводство» является урок - занятие.
- Формы организации познавательной деятельности учащихся: индивидуальные, групповые, коллективные (фронтальные).
- Виды деятельности: дидактическая игра, опрос, практические упражнения, экскурсия, беседа, сюжетно – ролевая игра, решение ситуационных задач.

II. Общая характеристика учебного предмета:

Программа по «Домоводству» в 10 классе составлена с учетом всех особенностей познавательной деятельности учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и обеспечивает их подготовку к самостоятельной жизни, хозяйственно - бытовому труду.

III. Место учебного предмета в учебном плане

Согласно действующему Базисному учебному плану, рабочая программа для 10 класса предусматривает обучение в объеме 2 часа в неделю, что составляет 66 часов в год;

Оценка знаний, умений обучающихся:

Содержательная оценка знаний и умений при безотметочном обучении предусматривает выявление индивидуальной динамики уровня усвоения предмета учащимся.

С целью отслеживания результативности обучения обучающихся учителя заполняют педагогические наблюдения, составленные согласно программам обучения по каждому предмету.

IV. Результаты освоения учебного предмета:

Планируемые результаты:

- проявлять интерес к объектам, созданным и используемым человеком;
- иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
- уметь соблюдать элементарные правила безопасного использования предметов в быту;
- иметь представления о социальных ролях людей;
- овладеют умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома;
- уметь выполнять доступные бытовые виды работ: уборка, стирка, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.;

Учащийся должен овладеть следующими базовыми учебными действиями на конец учебного года.

Предметные компетенции.

Учащиеся должны знать:

- Знания и умения, которыми должен овладеть обучающийся
- Умение принимать посильное участие в повседневных делах дома и в школе.

- Умение выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой, уходом за вещами, участием в покупке продуктов и приготовлением пищи и др.
- Умение выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени и оценивать полученный результат, радоваться достижениям.
- Умение взаимодействовать с окружающими людьми в соответствии с общепринятыми нормами поведения, в доступной форме оказывать поддержку и взаимопомощь, сопереживать, сочувствовать и эмоционально реагировать на различные ситуации дома и в школе.

Учащиеся должны уметь:

- Самостоятельно пользоваться носовым платком, салфетками, расческой.
- Уметь ополоснуть полость рта после еды и чистить зубы зубной пастой.
- Уметь соблюдать этапы утреннего и вечернего туалета.
- Уметь содержать одежду и обувь в порядке, чистоте.
- Уметь хранить одежду и обувь в одном месте.

V. Содержание учебного предмета.

Интерьер современного жилого дома. Планировка квартиры . Цветовая гамма помещения. Использование современных материалов в отделке квартиры. Оформление интерьера картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Правила безопасной работы на кухне. Первичная обработка продуктов. Салаты, значение. Правила приготовления. Заготовки впрок. Консервирование, значение, способы. Правила хранения консервов. Оборудование детской комнаты (зоны). Санитарно-гигиенические требования. Ежедневная уборка квартиры. Компоты. Варенье, джемы. Правила приготовления, рецепты. Варка, жарение (яйца, картофель). Изготовление прихватки. Изготовление прихватки. Торт из бисквитных коржей. Имидж делового человека. Этикет на рабочем месте. Ежедневная уборка квартиры .

Электроприборы для уборки квартиры

Растения в доме, их назначение. Виды комнатных растений. Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим. Виды бутербродов. Холодные бутерброды. Приготовление холодных бутербродов . Салат. Виды салатов. Приготовление винегрета. Консервирование овощей, фруктов, ягод. Приготовление ягодного варенья. Понятия «иккебана», «аранжировка». Назначение и символика цветочных растений. Правила составления букета. Цветы на столе. Любимые праздники. Подарки своими руками. Изготовление открыток новогодней тематики. Изготовление подарков, декора новогодней тематики. Изготовление открыток новогодней тематики. Изготовление подарков, декора новогодней тематики.

Праздничные блюда. Праздничная символика. Приготовление изделий из теста (пирожки, вафли). Приготовление изделий из теста (пирожки, вафли). Компоты. Варенье, джемы. Правила приготовления, рецепты. Вторые блюда. Значение. Особенности приготовления. Приготовление плова. Полуфабрикаты. Виды полуфабрикатов (мясные, рыбные). Техника безопасности при приготовлении полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов Приготовления полуфабрикатов.

Техника безопасности при работе с горячей посудой. Чай. Виды чая. Правила заваривания чая. Сервировка стола к чаю. Практическая работа. Приготовление чая. Соление, маринование, особенности выполнения технологий. Рецепты солений. Вторые блюда. Значение. Особенности приготовления. Рецепты плова. Приготовление плова. Составление меню на неделю. Овощной салат, его ингредиенты. Винегрет. Его ингредиенты. Практическая работа. Приготовление овощного салата (винегрета) Работа на пришкольном участке. Инвентарь и приспособления для работы в саду и огороде. Правила обработки земли на участке.

Перекапывание земли. Практическая работа. Выращивание пряной зелени (семена, почва, посев). Выращивание овощей. Практическая работа. Посев семян редиса. Выращивание овощей. Посев семян петрушки. Витаминный торт. Конфеты из сухофруктов Печенье «Кокосинки». Запись рецепта. Каши. Виды круп. Запись рецепта приготовления каши. Практическая работа: приготовление охлаждающих напитков (морс, коктейль). Практическая работа: шоколадный торт «Минутка». Повторение пройденного материала за год.

Повторение пройденного материала за год.

VI. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.

№ п/п	Кол – во часов, дата	Название темы	Основные понятия
	3	Интерьер жилого дома	
1	1 02.09.23	Интерьер современного жилища. Планировка квартиры	Знакомство с интерьером жилого помещения
2	1 03.09	Цветовая гамма помещения. Использование современных материалов в отделке квартиры.	Современные экологичные материалы для отделки квартиры
3	1 09.09	Оформление интерьера картинами, предметами декоративного искусства. Виды текстильных изделий в интерьере	Предметы декоративно – прикладного искусства
	4	Кулинария без выпечки	
4	1 10.09	Правила безопасной работы на кухне	Правила безопасной работы
5	1 16.09	Первичная обработка продуктов	Обработка овощей
6	1 17.09	Салаты, значение. Правила приготовления.	Значение витаминов для здоровья человека
7	1 23.09	Заготовка впрок. Консервирование, значение, способы. Правила хранения консервов.	Способы консервирования продуктов.
	2	Жилище	
8	1 24.09	Оборудование детской комнаты (зоны). санитарно – гигиенические требования.	Санитарно – гигиенические требования к оборудованию
9	1 30.09	Еженедельная уборка квартиры	Правила хранения инвентаря
	3	Кулинария	

10	1 1.10	Компоты. Варенье. Джем. Правила приготовления, рецепты.	Рецепты приготовления варенья из ягод
11	1 07.10	Тепловая обработка продуктов. Виды тепловой обработки продуктов.	Виды тепловой обработки продуктов
12	1 08.10	Варка, жарение (яйца, картофель)	Способы приготовления продуктов
	2	Рукоделие	
13	1 14.10	Изготовление прихватки	Технологическая карта
14	1 15.10	Изготовление прихватки	Технологическая карта
	2	Кулинария без выпечки	
15 16	2 21.10 22.10	Торт из бисквитных коржей	Последовательность приготовления торта из коржей
	2	Этикет.	
17	1 05.11	Имидж делового человека. Этикет на рабочем месте.	Этикет
18	1 11.11	Домашние праздники и их организация	Домашние праздники
	4	Жилище	
19	1 12.11	Электроприборы для уборки квартиры	Последовательность уборки
20	1 18.11	Еженедельная уборка квартиры	Последовательность уборки
21	1 19.11	Растения в доме, их назначение. Виды комнатных растений	Виды комнатных растений
22	1 25.11	Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный и световой режим	Уход за растениями
	5	Кулинария без выпечки	
23	1 26.11	Виды бутербродов. Холодные бутерброды.	Виды бутербродов

24	1 02.12	Приготовление холодных бутербродов	Последовательность приготовления бутербродов
25	1 03.12	Салат. Виды салатов.	Виды салатов.
26	1 09.12	Приготовление винегрета	Последовательность приготовления винегрета
27	1 10.12	Консервирование овощей, фруктов, ягод. Приготовление ягодного варенья	Рецепты приготовления варенья из ягод
	2	Аранжировка цветов	
28	1 16.12	Понятия «икебана», «аранжировка». Назначение и символика цветочных растений	Уметь создавать композицию из цветочных растений
29	1 17.12	Правила составления букета. Цветы на столе.	Правила составления букета
	5	Обычаи, традиции, семейные праздники	
30	1 23.12	Любимые праздники. Подарки своими руками	Выбор подарка к празднику
31	1 24.12	Изготовление открыток новогодней тематики	Изготовление открытки
32	1 13.01	3 четверть – 20 часов Оформление жилища к новому году и торжеству. Традиции.	
33	1 14.01	Праздничные блюда. Праздничная символика.	Рецепты праздничных блюд.
	17	Кулинария	
34	1 20.01	Приготовление изделий из теста (пирожки, вафли)	Техника безопасности при приготовлении полуфабрикатов
35	1 21.01	Компоты, варенье, джемы. Правила приготовления. Рецепты.	Правила приготовления, рецепты
36	1 27.01	Вторые блюда. Значение. Особенности приготовления.	Особенности приготовления плова

		Приготовление плова.	
37	1 28.01	Полуфабрикаты. Виды полуфабрикатов (мясные, рыбные)	Виды полуфабрикатов
38	1 3.02	Техника безопасности при приготовлении полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов.	Способы приготовления полуфабрикатов
39	1 4.02	Приготовление полуфабрикатов.	Техника безопасной работы
40	1 10.02	Техника безопасности при работе с горячей посудой	Техника безопасной работы
41	1 11.02	Чай. Виды чая. Правила заваривания чая.	Правила заваривания чая
42	1 17.02	Сервировка стола к чаю. Практическая работа. Приготовление чая.	Правила заваривания чая
43	1 18.02	Виды работ на пришкольном участке. Инвентарь и приспособления для работы в саду и огороде.	Инвентарь и приспособления для работы в саду и огороде. Семена укропа
44	1 24.02	Выращивание пряной зелени (семена, почва, посев) практическая работа. Посев укропа.	
45	1 25.02	Соление, маринование, особенности выполнения. Рецепты солений.	Рецепты солений
46	1 03.03	Вторые блюда. Значение. Особенности приготовления. Приготовление картофельного пюре.	Особенности приготовления картофельного пюре. Состав меню на неделю
47	1 04.03	Питание и здоровье человека. Режим питания	
48	1 10.03	Составление меню на неделю	
49	1	Овощной салат, его ингредиенты.	Способы приготовления овощного салата

	11.03		
50-51	2 17.03 18.03	Практическая работа. Приготовление овощного салата.	
52-53	2 1.04 07.04	4 четверть – 15 час Инвентарь и приспособления для работы в саду и огороде. Правила обработки земли на участке	
54	1 08.04	Перекапывание земли. Практическая работа	Правила посева семян редиса
55	1 14.04	Выращивание пряной зелени (семена, посев, почва)	
56	1 15.04	Выращивание овощей. Практическая работа. Посев семян редиса.	
57	1 21.04	Выращивание овощей. Посев семян петрушки.	
	7	Кулинария	
58	1 22.04	Витаминный торт	Рецепт приготовления торта
59	1 28.04	Конфеты из сухофруктов	Рецепт приготовления конфет Рецепт приготовления печенья
60	1 29.04	Печенье «Кокосинки». Запись рецепта.	
61	1 05.05	Практическая работа. Приготовление печенья.	
62	1 06.05	Каши. Виды круп. Запись рецепта приготовления каши.	Приготовление гречневой каши
63	1 12.05	Практическая работа: приготовление каши	
64	1 13.05	Приготовление охлаждающих напитков (морс, коктейль)	Технология приготовления охлаждающих напитков
65	1 19.05	Практическая работа : шоколадный праздничный торт «Минутка».	Технология приготовления кулинарного изделия

66	1 20.05	Повторение пройденного материала	
	Итого:66ч		

Тематическое планирование

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Формы организации занятий				
			Теоретическая	Практическая работа	Самостоятельная	Контрольная	Экскурсия
			Четверть - 16				
	<u>Интерьер жилого дома</u>						
1	Интерьер современного жилого дома. Планировка квартиры	1	1				
2	Цветовая гамма помещения. Использование современных материалов в отделке квартиры.	1	1				
3	Оформление интерьера картинами, предметами декоративно-прикладного искусства.	1	1				
	Кулинария без выпечки						
4	Правила безопасной работы на кухне.	1	1				
5	Первичная обработка продуктов	1		1			
6	Салаты, значение. Правила приготовления.	1		1			
7	Заготовки впрок. Консервирование, значение, способы. Правила хранения консервов.	1	1				
	Жилище						
8	Оборудование детской комнаты (зоны). Санитарно-	1	1				

	гигиенические требования.						
9	Еженедельная уборка квартиры.	1		1			
	Кулинария						
10	Компоты. Варенья, джемы. Правила приготовления, рецепты.	1	1				
11	Тепловая обработка продуктов. Виды тепловой обработки продуктов.	1		1			
12	Варка, жарение (яйца, картофель).	1		1			
	Рукоделие						
13	Изготовление прихватки.	1		1			
14	Изготовление прихватки.	1		1			
	Кулинария без выпечки						
15	Торт из бисквитных коржей. Запись рецепта.	1	1				
16	Торт из бисквитных коржей.	1		1			
	Этикет		2 четверть-15 часов				
17	Имидж делового человека. Этикет на рабочем месте.	1	1				
18	Домашние праздники и их организация	1	1				
	Жилище						

19	Электроприборы для уборки квартиры	1		1			
20	Еженедельная уборка квартиры	1		1			
21	Растения в доме, их назначение. Виды комнатных растений.	1	1				
22	Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим.	1		1			
	Кулинария						
23	Виды бутербродов. Холодные бутерброды.	1	1				
24	Приготовление холодных бутербродов	1		1			
25	Салат. Виды салатов.	1	1				
26	Приготовление винегрета.	1		1			
27	Консервирование овощей, фруктов, ягод. Приготовление ягодного варенья.	1		1			
	Аранжировка цветов.						
28	Понятия «икебана», «аранжировка». Назначение и символика цветочных растений.	1	1				
29	Правила составления букета. Цветы на столе.	1		1			
	Обычаи, традиции, семейные праздники.						

30	Любимые праздники. Подарки своими руками.	1		1			
31	Изготовление открыток новогодней тематики. Изготовление подарков, декора новогодней тематики.	1		1			
	Жилище		3 Четверть-20ч				
32	Оформление жилища к новому году празднику или торжеству. Традиции.	1	1				
33	Праздничные блюда. Праздничная символика.	1	1				
	Кулинария						
34	Приготовление изделий из теста (пирожки, вафли).	1		1			
35	Компоты. Варенья, джемы. Правила приготовления, рецепты.	1	1				
36	Вторые блюда. Значение. Особенности приготовления. Приготовление плова.	1		1			
37	Полуфабрикаты. Виды полуфабрикатов (мясные, рыбные).	1	1				
38	Техника безопасности при приготовлении полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов	1	1				
39	Приготовление полуфабрикатов.	1		1			

40	Техника безопасности при работе с горячей посудой.	1	1				
41	Чай. Виды чая. Правила заваривания чая.	1		1			
42	Сервировка стола к чаю. Практическая работа. Приготовление чая.	1		1			
43	Виды работ на пришкольном участке.Инвентарь.	1	1				
44	Выращивания пряной зелени .(Семена ,почва,посев)	1	1				
45	Соление маринование,особенности выполнения.	1		1			
46	Вторые блюда. Значение.особенности.	1	1				
47	Питание здорового человека Режим питания.	1	1				
48	Составление меню на неделю.	1		1			
49	Овощной салат и его ингредиенты.	1		1			
50-51	Практическая работа.Приготовление овощного салата.	2		1			
			4 четверть – 15часов				
52-53	Инвентарь и приспособлениядля работы в саду и в огороде. Правила обработки земли на участке.	2		1			
53	Выращивание пряной зелени (семена, почва, посев).	1		1			

54	Перекапывание земли. Практическая работа.	1		1			
55	Выращивание пряной зелени.	1		1			
56	Выращивание овощей практическая работа.Посев семян редиса.	1		1			
57	Выращивание овощей .Посев семян петрушки.	1		1			
	Кулинария						
58	Витаминный торт.	1	1				
59	Конфеты из сухофруктов	1		1			
60	Печенье»Косинки»	1	1				
61	Практическая работа: Приготовление печенья.	1		1			
62- 63	Каши. Виды круп. Запись рецепта. Приготовления каши.	2		1			
64	Приготовление охлаждающих напитков.	1		1			
65	Практическая работа: шоколадный торт «Минутка».	1					
66	Повторение пройденного материала.	1					
	Итого: 66 час						

VII. Описание материально – технического обеспечения образовательного процесса:

Литература:

1.Симоненко В.Д., Бронников Н.Л., Самородский П.С., Сеница Н.В.
Технология. Трудовое обучение.

2.Ермакова В.И. Основы кулинарии. Учебник для 8-11 классов
общеобразовательных учреждений.-М.: Просвещение, 2000

3 .А.Г. Галле, Л.Л. Кочетова. Тетрадь по обслуживающему труду (для
учащихся коррекционных школ 8 вида) : Учеб. Пособие для учащихся 6-9 кл.- М.:
АРКТИ,2009

4. Контрольно-измерительные материалы: вариативные тестовые задания,
Волгоград: «Учитель» , 2013

Интернет ресурсы:

- <http://festival.1september.ru> (Фестиваль педагогических идей)
- <http://school-collection.edu.ru> (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов)
- <http://www.edu.ru> (Российское образование - федеральный портал)

Оборудование и приборы:

- Интерактивная доска, проектор, электрическая плита, бытовая техника, стиральная машина, раковины
- Посуда, кухонный и столовый инвентарь, приспособления для уборки помещений.

Дидактический материал:

- технологические карты, плакаты.

ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ

Дата внесения изменений	Содержание	Реквизиты документа	Подпись лица, внесшего изменения

