

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Иркутской области

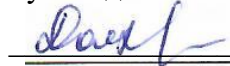
Управление образования МО «Баяндаевский район»

МБОУ Хатар-Хадайская СОШ



РАССМОТРЕНО

Руководитель ШМО



Долгонова Г.И.

Протокол № 6 от 30.08. 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР

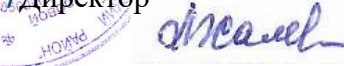


Шабаета З.С.

Протокол № 6 от 30.08. 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор



Шабаета Д.Ю.

Приказ № 185 от 30.08. 2024 г.

Адаптированная рабочая программа

по домоводству

для 9 класса

уровень основного общего образования

учитель: Кондратьева Татьяна Николаевна

Хадай, 2024

Пояснительная записка.

Рабочая программа курса «Хозяйственно – бытовой труд» составлена на основе программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений для учащихся 9 класса (VIII вида).

Данная программа рассчитана на 170 часов в год (5 часов в неделю). Авторы программы допускают, что время изучения предмета может быть изменено, исходя из местных условий. Сокращение часов произведено за счёт уроков – экскурсий, практических работ.

Задачи предмета – научить детей правилам ведения семейного хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и обслуживанием членов семьи, и заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении.

Цель предмета – формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам. Уроки позволяют практически применить интеллектуальные умения (счёт, чтение, письмо), а также практические навыки по ремонту дома, по уходу за одеждой, обувью, правильное питание.

Учебно-воспитательные задачи по решаются на организованных учителем доступных и понятных для детей заданиях и упражнениях. Именно практические упражнения, являются основным методом обучения учащихся

В программе дается примерный перечень знаний, умений для уровней учебных возможностей учащихся. Занятие (в зависимости от их содержания) должны иметь конкретные практические результаты: отутюженные вещи, вымытые зеркала и др.

Подведением итогов учебного года является праздник, на котором учащиеся совместно с учителями и воспитателями показывают свои знания и практические умения по домоводству. На таких мероприятиях уместны выставки, конкурсы кулинаров, мастеров, торговые ряды и многое другое, что может соединить между собой трудовое, эстетическое, нравственное воспитание с уроками домоводства, трудового обучения, этики, истории и других предметов.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся:

1-й уровень:

УЧАЩИЕСЯ ДОЛЖНЫ ЗНАТЬ:

Основные правила этикета гостеприимства;

Порядок приготовления нескольких праздничных блюд;

Виды ремонта, перечень необходимых материалов для ремонта комнаты площадью 14 – 18 кв. м;

Правила безопасности при работе с красками и растворителями.

УЧАЩИЕСЯ ДОЛЖНЫ УМЕТЬ:

Формулировать в устной и письменной форме приглашения, выражения благодарности;

Составлять и рассчитывать праздничное меню;

Правильно сервировать стол;

Соблюдать правила безопасности при работе с красками и растворителями.

2-й уровень:

УЧАЩИЕСЯ ДОЛЖНЫ ЗНАТЬ:

Основные правила приёма гостей и общения с ними;

Правила сервировки стола;

Основные материалы и инструменты для ремонта;

Правила безопасности при работе с красками и растворителями, бытовой химией, средствами борьбы с насекомыми и грызунами в доме

Правила повседневной уборки.

УЧАЩИЕСЯ ДОЛЖНЫ УМЕТЬ:

Приготовить 2 – 3 простых блюда для угощения;

Рассчитывать метраж обоев, готовить раствор клея;

Выполнять вспомогательные работы при выполнении ремонта.

Календарно-тематическое планирование уроков

№ п/п	Название темы урока	Количество часов
1	Введение.	2
1	Понятие о доме, семье, семейных обязанностях	1
2	Уклад семьи в прошлом. Современная семья.	1
2	Жилище.	8

3-4	Городское и сельское жилище	2
5-6	Размещение семьи в типовых городских квартирах, в отдельном доме	2
7-8	Коммунальные удобства, их назначение.	2
9-10	Правила пожарной безопасности.	2
3	Уход за жилищем.	4
11-12	Назначение жилых комнат. Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений.	2
13-14	Чем убирать квартиру: инвентарь, содержание, хранение. Моющие средства, их виды. Правила повседневной уборки	2
4	Помощники в доме.	4
15-16	Помощники в доме: газовая (электрическая) плита, микроволновая печь.	2
17-18	Помощники в доме: пылесос, холодильник, утюг, кондиционер, электрочайник и др.	2
5	Мебель.	4
19-20	Предметы мебели, назначение. Виды мебели (кухонная, спальная, кабинетная и др.).	2
21-22	Правила ухода за мебелью. Мягкая мебель, её назначение.	2
6	Окна, стекла, зеркала в доме.	2
23	Глаза дома (квартиры). Правила ухода за зеркалами и стеклами.	1
24	Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий.	1
7	Насекомые и грызуны в доме – источники грозных заболеваний.	8
25-26	Мыши, крысы, тараканы, домашние муравьи, моль внешний вид, образ жизни.	2
27-28	Профилактика и борьба с грызунами в доме.	2
29-30	Кровососущие насекомые: насекомые: клопы, вши, комары.	2
31-32	Правила безопасного обращения с ядохимикатами, аэрозоли, препаратами, являющимися профилактическими средствами.	2
8	Домашние животные.	14
33-40	Домашние животные и птицы в деревне. Кормление и уход.	8

41-42	Чем болеют животные. Кто лечит животных.	2
43-46	Как предостеречься от отравлений и болезней при употреблении молочных, мясных и других продуктов.	4
9	Одежда.	12
47-48	Виды одежды, их назначения. Профессии людей, создающих одежду.	2
49-50	Приобретение и хранение одежды (правила, способы).	2
51-52	Виды сезонной одежды: летняя, зимняя, демисезонная.	2
53-54	Ежедневный уход за одеждой: общие правила. Мелкий ремонт одежды. Пришивание пуговиц. <i>Практическая работа.</i>	2
55-56	Уход за одеждой: стирка, чистка, штопка (практические занятия). Предметы и средства по уходу за одеждой. Символы стирки. Алгоритм и порядок стирки.	2
57-58	Деловые игры: «Собираем чемодан к морю», «На зимние каникулы», «Необходимые и важные вещи в гардеробе».	2
10	Зимние вещи.	4
59-60	Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей.	2
61-62	Уход и ремонт зимней одежды.	2
11	Обувь.	4
63-64	Виды обуви, их назначение. Приобретение и хранение обуви (правила, способы).	2
65-66	Уход за обувью. Ремонт обуви. Правила по уходу за обувью.	2
12	Белье.	4
67-68	Белье, его виды и назначение: постельное, кухонное, нательное.	2
69-70	Утюжка и ремонт белья. Правила хранения белья в шкафах, комодах, корзинах.	2
13	Гигиена тела, нижнее бельё.	6
71-74	Гигиенический режим, уход за телом (ванная, душ, баня) и полостью рта	4
75-76	Режим смены белья, носков, чулок. Хранение вещей индивидуального пользования.	2
14	Стираем бельё.	6

77-78	Моющие средства, их виды: порошки, мыло, пасты, отбеливатели.	2
79-82	Правила замачивания, кипячения, отбеливания. Выполаскивание, крахмаление, подсинивание, сушка, утюжка.	4
15	Растения в доме.	4
83-84	Растения в доме, их назначение. Виды комнатных растений.	2
85-86	Интерьер комнаты с растениями. Советы цветоводу.	2
16	Кухня.	8
87-88	Оборудование кухни, оформление кухни. Правила безопасной работы на кухне.	2
89-90	Холодильник, морозильник. Правила пользования электроприборами на кухне.	2
91-92	Соковыжималка, кофемолка, миксер, мясорубка, овощерезка. ТБ, уход за бытовыми приборами.	2
93-94	Кухонная утварь. Правила гигиены и хранения. <i>Практическая работа.</i> Мытьё и чистка посуды.	2
17	Организация питания семьи.	8
95-96	Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды.	2
97	Мясо и мясопродукты, правила хранения.	1
98	Молоко и молочные продукты, правила хранения.	1
99	Яйца, жиры, правила хранения.	1
100	Овощи, грибы, правила хранения. Плоды, ягоды, правила хранения.	1
101	Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения.	1
102	Первичная и тепловая обработка продуктов. ТБ при работе с горячей посудой.	1
18	Домашние заготовки.	6
103-104	Продукты для длительного хранения. Сушка, замораживание, соление, консервирование.	2
105-106	Хранение и консервирование продуктов. Приготовление варенья.	2
107-108	Отравление консервированными продуктами, правила первой помощи.	2
19	Завтраки	6

109-110	Бутерброды: их виды, правила приготовления	2
111-112	Приготовление каш. Блюда из яиц. <i>Практическая работа.</i> Приготовление яиц вкрутую.	2
113	Напитки для завтрака. <i>Практическая работа.</i> Заваривание чая.	1
114	Посуда для завтраков. Сервировка стола.	1
20	Обеды	14
115	Быстрые обеды.	1
116-117	Супы.	2
118-119	Мясные блюда.	2
120-121	Рыбные блюда.	2
122-124	Картофельные блюда. <i>Практическая работа.</i> Чистка картофеля.	3
125-126	Овощные салаты. <i>Практическая работа.</i> Приготовление салата винегрет.	2
127	Фруктовые напитки.	1
128	Посуда для обедов, сервирование. Правила приема пищи.	1
21	Ужин	4
129	Холодный ужин.	1
130	Горячий ужин.	1
131	Напитки для ужина.	1
132	Посуда для ужина. Сервировка стола.	1
22	Хлеб в доме	4
133-134	История хлеба. Русский хлеб, его разновидности.	2
135-136	Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.	2
23	Соль, сахар, пряности, приправы.	2
137-138	Соль, сахар его польза и вред. Виды пряностей и приправ.	2
24	Праздник в доме.	4
139	Когда случаются праздники.	1
140	Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.	1

141	Подготовка дома к приему гостей.	1
142	Правила этикета приема гостей.	1
25	Праздничная кулинария	10
143-144	Меню и продукты для праздника, их расчетная стоимость.	2
145-146	Сервировка праздничного стола. Украшение на столе.	2
147-148	Праздничное тесто.	2
149-152	Практическое занятие. «Приглашение гостей». «Оформление квартиры для праздника». «Праздничное чаепитие».	4
26	Ремонт в доме	10
153-154	Виды ремонта в доме. Косметический ремонт, подготовка помещений.	2
155-156	Закупка необходимых материалов и инструмента	2
157-158	Обновление потолков.	2
159-160	Оклеивание стен обоями.	2
161-162	Краски для ремонта.	2
27	Разумная экономика	8
163-164	Заработная плата. Бюджет семьи.	2
165-166	Планирование расходов в семье	2
167-168	Вещи долговременного пользования, их стоимость.	2
169-170	Планирование денежных средств на отдых, непредвиденные расходы.	2
	Всего	170

С рабочей программой ознакомлена _____ Середкина Анна Геннадьевна

Лист корректировки рабочей программы, 9 класс

Предмет – Домоводство

№ урока по темати- ческому Планированию	До корректировки		Способ корректи- ровки	После корректировки		
	Тема урока	Количество Часов		Тема урока	Количество часов	Дата урока

--	--	--	--	--	--	--

Учитель: Кондратьева Т.Н.