

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа д. Охона»
Пестовского района Новгородской области**

Рассмотрено на заседании МО
протокол № 1 от 31.08.2020 г.

Согласовано с
методическим советом
протокол № 1
от 31.08.2020 г.



Утверждаю
директор МБОУ «СШ д. Охона»
приказ № 91 от 02.009.2020 г.
Т.В. Чучман/

**Рабочая программа по предмету
«Домоводство»
6 класс
(68 часов)**

Разработала:
Конева Анна Владиславовна,
учитель первой
квалификационной категории.

д. Охона

2020 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Домоводство» разработана на основе Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 5-9 классы, Под редакцией Бгажноковой И.М.– 5-е издание, Москва. «Просвещение», 2013 год.

Целью реализации рабочей программы является формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

Задачами учебного предмета являются:

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

Рабочая программа по природоведению рассчитана на 1 год.

Общее количество часов за уровень обучения составляет – 68 часов,

Методы и приёмы обучения:

Основой обучения является системно-деятельностный подход, дифференцированное обучение.

Методы:

- словесные – рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником и книгой (самостоятельная или под руководством учителя).
- наглядные – наблюдение.
- практические – упражнения, карточки, тесты.

Приёмы:

- индивидуальные задания.
- использование наглядных пособий при ответе.
- проговаривание, комментирование, систематическое повторение.
- использование опорных схем, таблиц.

Формы промежуточной и итоговой аттестации:

Промежуточная аттестация
Первая четверть - контрольная работа
Вторая четверть - административная контрольная работа
Третья четверть - контрольная работа
Четвертая четверть - административная контрольная работа
Годовая – итоговое тестирование

Оценочные материалы (процедуры): самостоятельная работа, контрольная работа.

Критерии оценивания планируемых результатов

Критерии оценивания	Оценка
Умение содержать в порядке свое рабочее и спальное место в доме и	0 баллов — действие отсутствует, обучающийся не понимает его

знание основных приемов ухода за жилищем;	<p>смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем;</p> <p>1 балл — смысл действия понимает, связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию учителя, при необходимости требуется оказание помощи;</p> <p>2 балла — преимущественно выполняет действие по указанию учителя, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно;</p> <p>3 балла — способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя;</p> <p>4 балла — способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию учителя;</p> <p>5 баллов — самостоятельно применяет действие в любой ситуации.</p>
Умение ухаживать за растениями в доме ;	
Умение правильно хранить одежду, белье, обувь и ухаживать за ними;	
Способность правила при ручной стирке индивидуальных вещей;	
Способность соблюдать санитарно-гигиенические требования по уходу за телом;	
Умение производить мелкий ремонт одежды (пуговицы, петли, вешалки и др.);	
Умение ухаживать за алюминиевой, эмалированной, фаянсовой посудой;	
Способность соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при работе с режущими инструментами, кипятком, горячим маслом, горячими блюдами, при приготовлении пищи;	
Умение производить первичную обработку продуктов, приготовить себе завтрак, ужин, отваривать яйца, макаронные изделия, готовить фруктовые, овощные салаты, соки и др.	

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Учащиеся должны **иметь представление:**

- о городском и сельском жилище;
- о коммунальных удобствах;
- о планировке жилища и функциональном назначении жилых помещений.
- о режиме и гигиене питания;
- об оборудовании и санитарно-гигиенических требованиях по организации питания семьи и приготовлению пищи;
- о правилах составления меню;
- о способах обработки основных продуктов питания.
- о полуфабрикатах и умении ими пользоваться;
- о способах использования, а также сохранения продуктов с помощью сушки,

1-й уровень

Учащиеся должны **знать:**

- основные приемы ухода за жилищем.
- основные гигиенические правила;
- правила хранения одежды, белья, обуви и уход за ними;
- правила стирки изделий из шелковых тканей;
- санитарные требования и правила техники безопасности при работе с инструментами, бытовыми электроприборами, химическими средствами;
- правила обращения со стиральной машиной.
- назначение кухонной утвари, посуды, правила ухода за ними и технику безопасности при работе с кухонными инструментами;
- правила пользования электроплитой, газовой плитой;
- правила хранения продуктов при наличии холодильника и без него;
- правила ухода за холодильником.
- правила первой помощи при отравлениях консервированными продуктами.

Учащиеся должны **уметь:**

- содержать в порядке свое рабочее и спальное место в доме;
- ухаживать за растениями в доме (квартире).
- производить сухую чистку одежды;
- сушить и чистить кожаные, меховые и шерстяные изделия;
- выполнять основные гигиенические правила;
- выполнять санитарные требования и правила техники безопасности при

работе с инструментами, бытовыми электроприборами, химическими средствами;

- производить мелкий ремонт одежды и белья;
- подбирать моющие средства для стирки различных изделий;
- владеть навыками ручной стирки мелких вещей.
- пользоваться электроплитой, газовой плитой;
- знать правила ухода за алюминиевой, эмалированной, фаянсовой

посудой;

- владеть культурой сервирования завтраков, ужинов.
- приготовить овощные и фруктовые салаты, муссы, соки и др.

2-й уровень

Учащиеся должны **знать:**

- правила хранения одежды, белья, обуви и уход за ними;
- правила ручной стирки индивидуальных вещей;
- санитарно-гигиенические требования по уходу за телом.
- назначение кухонной утвари, посуды и правила ухода за ними;
- санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности

при работе с режущими инструментами, кипятком, горячим маслом, горячими блюдами.

• санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при приготовлении пищи.

Учащиеся должны **уметь:**

• распознавать и правильно использовать бытовые химические средства при ручной стирке;

- гладить и чистить одежду;
- сушить обувь и ухаживать за ней;
- производить мелкий ремонт одежды (пуговицы, петли, вешалки и др.)
- ухаживать за алюминиевой, эмалированной, фаянсовой посудой;
- производить первичную обработку продуктов;
- приготовить себе завтрак, ужин
- отваривать яйца, макаронные изделия;
- готовить фруктовые, овощные салаты, соки и др.

Содержание учебного предмета

Повторение

Наше жилище Сезонные работы в доме, их виды. Подготовка квартиры (дома) к осени (зиме).

Работы во дворе, в огороде, на участке.

Подготовка материалов для утепления окон.

Квартира

Планировка квартиры. Функциональное назначение всех помещений квартиры и дома. План обустройства прихожей.

Гостиная, ее функциональное предназначение.

План обустройства (зонирование) гостиной.

Сон — здоровье человека. Режим сна. Почему снятся тревожные сны.

Обустройство комнаты для сна.

Помещение для детей (детская комната).

Кухня, ее оборудование.

Санузел и ванная комната. Правила безопасного поведения в кухне, в ванной комнате.

Подсобные помещения в квартире, их оборудование.

Растения в доме

Растения в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта. Виды комнатных растений (3—5 видов). Экзотические растения (лимонное дерево, кактус и др.).

Цветущие растения, их особенности. Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим.

Посуда, ее виды для комнатных растений.

Интерьер комнаты с растениями.

Советы цветоводу.

Практические работы: посадка, полив, формирование кроны.

Огород на подоконнике (балконе). Практические работы: посадка лука, посев петрушки, укропа.

Зимние вещи

Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей. Уход за зимней одеждой. Починка одежды. Штопка шерстяных вещей.

Правила использования зимней обуви.

Гигиена тела, нижнее белье

Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня). Ежедневные гигиенические процедуры. Режим смены белья, носков, чулок. Хранение вещей индивидуального пользования.

Стираем белье

Моющие средства, их виды: порошки, мыло, пасты, отбеливатели. Техника безопасности при использовании моющих средств. Условные обозначения на упаковках с моющими средствами и на белье.

Стиральная машина, правила обращения.

Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти, волокон, починка белья, сортирование по типу ткани и окраске.

Правила замачивания, кипячения, отбеливания. Выполаскивание, крахмаление, подсинивание, сушка, утюжка.

Экскурсия в прачечную. Знакомство со стиральными машинами, сушилками, гладильными стенками. Оформление материалов экскурсии.

Кухня

Оборудование кухни, оформление кухни.

Правила пользования газовой, электрической плитой, уход за ними (в сельской местности — дровяной или угольной печью, плитой).

Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами.

Холодильник, морозильник (устройство, назначение). Правила пользования электроприборами на кухне. Соковыжималка, кофемолка, миксер, мясорубка, овощерезка. Техника безопасности, уход за бытовыми приборами.

Кухонная утварь (шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник — разливная ложка, вилка большая, ножницы, ножи, лопаточки, прихватки, полотенце, салфетки). Правила гигиены и хранения.

Деревянный инвентарь (разделочная доска, скалки, пестики, хлебница). Уход за деревянными изделиями.

Посуда на кухне (кастрюли, сковородки, миски). Правила ухода и хранения.

Предметы для сервировки стола (тарелки: суповая, для второго блюда, для десерта, блюдце). Чашки, ложки, вилки, ножи (назначение, чистка, хранение).

Посуда для круп и сыпучих продуктов, уход за ними.

Организация питания семьи

Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды.

Мясо и мясопродукты, правила хранения.

Молоко и молочные продукты, правила хранения.

Яйца, жиры, правила хранения.

Овощи, грибы, правила хранения.

Плоды, ягоды, правила хранения.

Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения.

Меню на неделю (в зависимости от сезона и питательной ценности продуктов).

Полуфабрикаты, виды, способы приготовления.

Первичная обработка продуктов: мытье, очистка, размораживание, просеивание, переработка, нарезка. Техника безопасности при работе с режущими инструментами.

Тепловая обработка продуктов: варка, жарение, тушение, выпечка, запекание, приготовление на пару. Техника безопасности при работе с горячей посудой.

Молоко

Способы сохранения молока. Кипячение молока.

Домашние заготовки

Продукты для длительного хранения.

Сушка, замораживание, соление, консервирование. Хранение и консервирование продуктов. Отравление консервированными продуктами, правила первой помощи.

Быстрое приготовление варенья.

Сад и огород

Растения сада и огорода (повторение). Витаминная и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод.

Выращивание овощей, пряной зелени (семена, почва, посев).

Правила хранения овощей, фруктов, ягод.

Овощные и фруктовые салаты. Фруктовый мусс, коктейли из соков.

Экскурсии в сад, теплицы, на выставки.

Тематическое планирование

№	Название раздела, темы	Количество часов
Повторение.		
1.	Понятие о доме, семье, семейных обязанностях.	1
2.	Городское и сельское жилище: типы городских и сельских домов.	1
Наше жилище.		
3	Сезонные работы в доме, их виды.	1
4	Подготовка квартиры (дома) к осени (зиме).	1
5	Работы на участке (сбор семян цветов).	1
6	Работы на участке (уборка цветника).	1
7	Работы на участке (перекопка земли).	1
8	Подготовка материалов для утепления окон.	1
Квартира.		
9	Планировка квартиры. Функциональное назначение всех помещений. План обустройства прихожей.	1
10	Гостиная, её функциональное предназначение. План обустройства (зонирование) гостиной.	1
11	Сон- здоровье человека. Режим сна. Обустройство комнаты для сна. Помещение для детей (детская комната)	1
12	Кухня, её оборудование. Санузел и ванная комната. Правила безопасного поведения на кухне, в ванной комнате.	1
Растения в доме.		
13	Растения в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта. Виды комнатных растений (3-5 видов). Экзотические растения	1
14	Цветущие растения, их особенности. Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим.	1
15	Посуда, её виды для комнатных растений. Интерьер комнаты с растениями. Советы цветоводу.	1
16	Огород на подоконнике. Посадка лука, посев петрушки, укропа. Контрольная работа за 1 четверть.	1
17.	Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей.	1
18.	Уход за зимней одеждой. Починка одежды. Штопка шерстяных вещей.	1
19.	Правила по уходу за зимней обувью.	1
Гигиена тела, нижнее бельё.		
20.	Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня).	1
21.	Ежедневные гигиенические процедуры.	1
22.	Режим смены белья, носков, чулок. Хранение вещей индивидуального пользования.	1
Стираем бельё.		

23	Моющие средства, их виды: порошки, мыло, пасты, отбеливатели. Техника безопасности при использовании моющих средств.	1
24	Условные обозначения на упаковках с моющими средствами и на белье.	1
25	Стиральная машина, правила обращения. Практическая работа. Стирка вещей. Инструктаж по технике безопасности.	1
26	Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти, волокон, починка белья, сортирование по типу ткани и окраске.	1
27	Правила замачивания, кипячения, отбеливания.	1
28	Экскурсия в прачечную. Знакомство со стиральными машинами, сушилками, гладильными станками.	1
29	Оборудование кухни, оформление кухни. Правила пользование газовой, электрической плитой.	1
30	Административная контрольная работа за 2 четверть	1
31	Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами. Техника безопасности при пользовании микроволновой печью.	1
32	Холодильник, морозильник (устройство, назначение).	1
33	Правила пользования электроприборами на кухне. Соковыжималка, кофемолка.	1
34	Правила пользования электроприборами на кухне. Миксер, мясорубка, овощерезка. Техника безопасности, уход за бытовыми приборами.	1
35	Кухонная утварь (шумовка, дуршлаг, мясорубка и др.). Правила гигиены и хранения.	1
36	Деревянный инвентарь (разделочная доска, скалки, пестики, хлебница). Уход за деревянными изделиями. Посуда на кухне (кастрюли, сковородки, миски). Уход.	1
37	Предметы для сервировки стола (тарелки: суповая, для второго блюда, для десерта, блюдец).	1
38	Чашки, ложки, вилки, ножи (назначение, чистка, хранение). Посуда для круп и сыпучих продуктов, уход.	1
39	Стиральная машина, правила обращения. Практическая работа. Стирка вещей. Инструктаж по технике безопасности.	1
Организация питания семьи.		
40	Мясо и мясопродукты, правила хранения. Молоко и молочные продукты, правила хранения.	1
41	Яйца, жиры, правила хранения. Овощи, грибы, правила хранения.	1
42	Плоды, ягоды, правила хранения. Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения. Меню на неделю. Полуфабрикаты.	1
43	Первичная обработка продуктов. Техника безопасности при	1

	работе с режущими инструментами.	
44	Тепловая обработка продуктов. Техника безопасности при работе с горячей посудой.	1
45	Практическая работа. Приготовление салатов. Инструктаж по технике безопасности.	1
46	Практическая работа. Варка яиц. Инструктаж по технике безопасности.	1
47	Практическая работа. Приготовление салата из овощей. Инструктаж по технике безопасности.	1
48	Практическая работа. Сервировка стола для завтрака. Инструктаж по технике безопасности.	1
49	Практическая работа. Сервировка стола для ужина. Инструктаж по технике безопасности	1
50	Способы сохранения молока. Кипячение молока. Приготовление молочного супа, каши.	1
51	Контрольная работа за 3 четверть.	1
52	Продукты для длительного хранения.	1
53	Сушка, замораживание.	1
54	Соление продуктов	1
55	Хранение и консервирование продуктов.	1
56	Консервирование продуктов (помидоры).	1
57	Консервирование продуктов (огурцы).	1
58	Отравление консервированными продуктами, правила первой помощи.	1
59	Быстрое приготовление варенья.	1
60	Растения сада и огорода (повторение).	1
61	Витаминная и пищевая ценность овощей.	1
62	Витаминная и пищевая ценность фруктов.	1
63	Витаминная и пищевая ценность ягод.	1
64	Выращивание овощей, пряной зелени (семена, почва, посев).	1
65	Правила хранения овощей, фруктов, ягод. Овощные салаты.	1
66	Фруктовые салаты. Фруктовый мусс, коктейль из соков	1
67	Контрольная работа за 4 четверть.	1
68	Итоговое тестирование.	1
Итог		68

Приложение 1

Календарно-тематическое планирование

№	Дата проведения	Название раздела, темы	Количество часов
Повторение.			
1		Понятие о доме, семье, семейных обязанностях.	1
2		Городское и сельское жилище: типы городских и сельских домов.	1
Наше жилище.			
3		Сезонные работы в доме, их виды.	1
4		Подготовка квартиры (дома) к осени (зиме).	1
5		Работы на участке (сбор семян цветов).	1
6		Работы на участке (уборка цветника).	1
7		Работы на участке (перекопка земли).	1
8		Подготовка материалов для утепления окон.	1
Квартира.			
9		Планировка квартиры. Функциональное назначение всех помещений. План обустройства прихожей.	1
10		Гостиная, её функциональное предназначение. План обустройства (зонирование) гостиной.	1
11		Сон- здоровье человека. Режим сна. Обустройство комнаты для сна. Помещение для детей (детская комната)	1
12		Кухня, её оборудование. Санузел и ванная комната. Правила безопасного поведения на кухне, в ванной комнате.	1
Растения в доме			
13		Растения в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта. Виды комнатных растений (3-5 видов). Экзотические растения	1
14		Цветущие растения, их особенности. Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим.	1
15		Посуда, её виды для комнатных растений. Интерьер комнаты с растениями. Советы цветоводу.	1
16		Огород на подоконнике. Посадка лука, посев петрушки, укропа. Контрольная работа за 1 четверть.	1
17		Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей.	1
18		Уход за зимней одеждой. Починка одежды. Штопка шерстяных вещей.	1
19		Правила по уходу за зимней обувью.	1
Гигиена тела, нижнее бельё.			
20		Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня).	1

21		Ежедневные гигиенические процедуры.	1
22		Режим смены белья, носков, чулок. Хранение вещей индивидуального пользования.	1
Стираем бельё.			
23		Моющие средства, их виды: порошки, мыло, пасты, отбеливатели. Техника безопасности при использовании моющих средств.	1
24		Условные обозначения на упаковках с моющими средствами и на белье.	1
25		Стиральная машина, правила обращения. Практическая работа. Стирка вещей. Инструктаж по технике безопасности.	1
26		Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти, волокон, починка белья, сортирование по типу ткани и окраске.	1
27		Правила замачивания, кипячения, отбеливания.	1
28		Экскурсия в прачечную. Знакомство со стиральными машинами, сушилками, гладильными станками.	1
29		Оборудование кухни, оформление кухни. Правила пользование газовой, электрической плитой.	1
30		Административная контрольная работа за 2 четверть	1
31		Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами. Техника безопасности при пользовании микроволновой печью.	1
32		Холодильник, морозильник (устройство, назначение).	1
33		Правила пользования электроприборами на кухне. Соковыжималка, кофемолка.	1
34		Правила пользования электроприборами на кухне. Миксер, мясорубка, овощерезка. Техника безопасности, уход за бытовыми приборами.	1
35		Кухонная утварь (шумовка, дуршлаг, мясорубка и др.). Правила гигиены и хранения.	1
36		Деревянный инвентарь (разделочная доска, скалки, пестики, хлебница). Уход за деревянными изделиями. Посуда на кухне (кастрюли, сковородки, миски). Уход.	1
37		Предметы для сервировки стола (тарелки: суповая, для второго блюда, для десерта, блюдце).	1
38		Чашки, ложки, вилки, ножи (назначение, чистка, хранение). Посуда для круп и сыпучих продуктов, уход.	1
39		Стиральная машина, правила обращения. Практическая работа. Стирка вещей. Инструктаж по технике безопасности.	1
Организация питания семьи.			
40		Мясо и мясопродукты, правила хранения. Молоко и молочные продукты, правила хранения.	1
41		Яйца, жиры, правила хранения. Овощи, грибы, правила хранения.	1

42		Плоды, ягоды, правила хранения. Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения. Меню на неделю. Полуфабрикаты.	1
43		Первичная обработка продуктов. Техника безопасности при работе с режущими инструментами.	1
44		Тепловая обработка продуктов. Техника безопасности при работе с горячей посудой.	1
45		Практическая работа. Приготовление салатов. Инструктаж по технике безопасности.	1
46		Практическая работа. Варка яиц. Инструктаж по технике безопасности.	1
47		Практическая работа. Приготовление салата из овощей. Инструктаж по технике безопасности.	1
48		Практическая работа. Сервировка стола для завтрака. Инструктаж по технике безопасности.	1
49		Практическая работа. Сервировка стола для ужина. Инструктаж по технике безопасности	1
50		Способы сохранения молока. Кипячение молока. Приготовление молочного супа, каши.	1
51		Контрольная работа за 3 четверть.	1
52		Продукты для длительного хранения.	1
53		Сушка, замораживание.	1
54		Соление продуктов	1
55		Хранение и консервирование продуктов.	1
56		Консервирование продуктов (помидоры).	1
57		Консервирование продуктов (огурцы).	1
58		Отравление консервированными продуктами, правила первой помощи.	1
59		Быстрое приготовление варенья.	1
60		Растения сада и огорода (повторение).	1
61		Витаминная и пищевая ценность овощей.	1
62		Витаминная и пищевая ценность фруктов.	1
63		Витаминная и пищевая ценность ягод.	1
64		Выращивание овощей, пряной зелени (семена, почва, посев).	1
65		Правила хранения овощей, фруктов, ягод. Овощные салаты.	1
66		Фруктовые салаты. Фруктовый мусс, коктейль из соков	1
67		Контрольная работа за 4 четверть.	1
68		Итоговое тестирование.	1
Итого			68