

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Новоаяльовская средняя общеобразовательная школа»
ул. Школьная, д. 20, с. Новоаяльово, Ялуторовский район, Тюменская область, 627050
тел./факс 8 (34535) 34-1-60, e-mail: novoat_school@inbox.ru
ОКПО 45782046, ОГРН 1027201465741, ИНН/КПП 7228005312/720701001

РАССМОТРЕНО: на заседании педагогического совета Протокол № 1 от 30.08.2019	СОГЛАСОВАНО: заместителем директора по УВР  А.И. Қадырова	УТВЕРЖДАЮ: директор школы  Ф.Ф.Исхакова Приказ № 296-од от 30.08.2019
--	--	--

АДОптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету
«Х-БТ»
класс-6Г
на 2019-2020 учебный год

Количество часов в неделю – 1, всего за год - 34

Составитель рабочей программы Махмутов Изат Зинатович, учитель физической культуры

Год составления 2019

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Хозяйственно-бытовой труд (домоводство) является одним из ведущих общеобразовательных предметов для обучающихся с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями), основная цель которого – социальная реабилитация и адаптация учащихся с интеллектуальным нарушением в современном обществе.

Средствами данного предмета решаются коррекционные задачи. Обучение направлено на коррекцию высших психических функций: аналитического мышления (сравнений, обобщений, классификаций произвольного запоминания и внимания, эмоционально-волевых качеств, трудоспособности).

2. Адресат

Программа адресована обучающимся с умеренной степенью умственной отсталости шестого года обучения.

3. Соответствие нормативно-правовым требованиям МБОУ ГШИ № 2

Рабочая программа по хоз.бытовому труду для 6 класса разработана в соответствии:

- с Уставом МБОУ ГШИ № 2 от 2018 г.;
- с законом Российской Федерации «Об образовании» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года;
- с Типовым положением «О специальных (коррекционных) образовательных учреждениях для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии» (утв. постановлением Правительства РФ от 12 марта 1997 года № 288) (с изменениями от 10 марта 2000 года, 23 декабря 2002 года);
- с приказом Минобрнауки РФ «Об утверждении учебных планов специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии» №29/2065-п от 10 апреля 2002 года;
- с программой специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида «Домоводство» 5-9 классы (И. М. Бгажнокова, Л. В. Гомилка) рекомендованной ГНУ «Институт коррекционной педагогики РАО»;
- с особенностями образовательного учреждения, образовательных потребностей и запросов обучающихся;
- с лицензией на право осуществления образовательной деятельности № 74598 от 18.10.2015 г.;
- в соответствии с базисным учебным планом МБОУ ГШИ № 2.

4. Цели и задачи

Основная цель - формирование знаний, умений, навыков, сопутствующих социальной адаптации учащихся специальных (коррекционных) учреждений, повышение уровня общего развития и их всесторонняя подготовка к самостоятельной жизнедеятельности.

Уроки позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома и др.

- Исходя из целей специальной программы для обучающихся с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями), Х-БТ решает следующие задачи:
- формирование доступных для учащихся знаний и умений, необходимых для их практического применения в повседневной жизни; подготовка учащихся к овладению трудовыми умениями и навыками;
 - максимальное общее развитие учащихся средствами данного учебного предмета, коррекция недостатков развития познавательной деятельности и личностных качеств с учетом индивидуальных возможностей каждого ученика на различных этапах обучения;
 - воспитание у школьников целеустремленности, трудолюбия, самостоятельности, терпеливости, навыков контроля и самоконтроля, аккуратности;
 - формирование элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию, строгое соблюдение правил техники безопасности и гигиены труда.

5. Специфика программы

Материал в каждом классе представлен основными разделами домоводства. Распределяя этот материал по учебным триместрам, учитель должен опираться на актуальный уровень знаний и «зоны ближайшего развития» каждого ученика.

Распределение материала по классам представлено концентрически с учетом познавательных и возрастных возможностей учащихся, поэтому в процессе обучения необходим постепенный переход от практического обучения в младших классах к практико-теоретическому – в старших. Повторение изученного материала сочетается с постоянной пропедевтикой новых знаний.

При отборе учебного материала учитываются разные возможности учащихся по усвоению представлений, знаний, умений практически их применять в зависимости от степени выраженности и структуры дефекта. Поэтому в каждом классе предлагаемый учителем материал усваивается учащимися на различном уровне, т.е. программа предусматривает необходимость дифференцированного подхода в обучении. Разграничиваются умения, которыми учащиеся могут овладеть и самостоятельно применять в учебной и практической деятельности (1-й уровень), и умения, которые в силу объективных причин не могут быть полностью сформированы, но очень важны с точки зрения их практической значимости (2-й уровень).

В этой связи в программе предусмотрены возможности выполнения некоторых заданий с помощью учителя с опорой на использование счетного материала, таблиц (сложения, вычитания, умножения, деления, соотношения единиц измерения и др.).

Обучение учащихся, которые не могут усвоить программу в соответствии со 2-уровнем, осуществляется по индивидуальной программе, содержание которой составляет учитель. Перевод на обучение по индивидуальной программе принимается решением школьной ПМПК или педагогическим советом школы.

Знания и умения и практическое их применение оцениваются по результатам индивидуального и фронтального опроса учащихся, текущих и итоговых письменных контрольных работ. Знания оцениваются в соответствии с двумя уровнями, предусмотренными программой каждого класса, по 5-балльной системе.

Знания детей, обучающихся по индивидуальной программе, оцениваются в соответствии с этой программой. Перевод их в следующий класс осуществляется на основе аттестации по индивидуальной программе.

Учебно-воспитательные задачи на занятиях по домоводству должны решаться в конкретных видах деятельности самих учащихся, организованных учителем на доступных и понятных для них заданиях и упражнениях.

Особенностью программы является введение раздела «Организация питания в семье» в 5-ом классе. Данный раздел вводится с опережением с целью успешной социализации в направлении привития учащимся основ здорового питания. Данный раздел требует более раннего и детального подхода к преподаванию для учащихся школы VIII вида, так как от этого зависит дальнейшее успешное усвоение материала этого раздела и практическое применение полученных знаний и навыков. Кроме того, данный раздел имеет оправданную актуальность из-за особенностей контингента учащихся, в основной своей массе это дети из неблагополучных, малообеспеченных семей, либо дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, которые могут получить навыки основ здорового питания лишь в условиях обучения в школе.

6. Основные содержательные линии курса

- Введение.
- Жилище.
- Уход за жилищем.
- Помощники в доме.
- Мебель.
- Насекомые и грызуны в доме — источники опасных заболеваний.
- Одежда.
- Обувь.
- Белье.
- Питание.

Введение

Понятие о доме, семье, семейных обязанностях (на примере русских народных сказок, пословиц, поговорок, загадок). Уклад семьи в прошлом (в деревне, в городе). Семейные традиции (с использованием предметов народного творчества, иллюстраций русских художников). Посещение музея этнографии, картинной галереи с целью знакомства по сюжетам картин с убранством и бытом русского дома жителей России.

Предмет «Домоводство», его связь с другими предметами школьной программы. Значение домоводства для правильной организации жизни родственников и близких людей. Семья, члены семьи. Ролевые обязанности в семье (дедушка, бабушка, отец, мать, дети).

Жилище

Городское и сельское жилище: типы городских и сельских домов. Размещение семьи в типовых городских квартирах, в отдельном доме. Коммунальные удобства, их назначение: водоснабжение, электроснабжение, газообеспечение, канализация, мусоропровод, радиотрансляция, телефонизация, сигнализация, лифт, домофон.

Правила пользования лифтом, почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком. Правила гигиены на лестницах, лестничных площадках. Правила пользования мусоропроводом.

Уход за жилищем

Рассказ-описание «Наша квартира». Назначение жилых комнат. Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений (правила планирования, размещения вещей, мебели и др.). Практические работы по уходу за жилищем (классом, игровой, спальней и др.).

Помощники в дом

Помощники в доме: газовая (электрическая) плита, пылесос, холодильник, утюг, кондиционер, электрочайник и др., их назначение в хозяйстве.

Мебель

Повторение: предметы мебели, назначение предметов мебели. Экскурсия в мебельный магазин. Виды мебели (кухонная, спальная, кабинетная и др.).

Правила ухода за мебелью. Виды и средства для ухода за мебелью.

Мягкая мебель. Ее назначение. Уход за мягкой мебелью.

Ковровые изделия. Практическая работа с использованием пылесоса, чистящих средств: чистка ковров, мягкой мебели.

Насекомые и грызуны в доме — источники опасных заболеваний

Мыши, крысы; внешний вид, образ жизни. Профилактика и борьба с грызунами в доме.

Тараканы, домашние муравьи. Профилактика, средства для избавления.

Кровососущие насекомые: клопы, вши, комары.

Кто съел шубу, шапки, свитера? (Моль.)

Химические средства борьбы с насекомыми и грызунами. Распознавание этих средств на этикетках упаковок.

Правила безопасного обращения с ядохимикатами, аэрозолями, препаратами профилактических средств.

Предупреждение отравлений ядохимикатами. Медицинская помощь при отравлениях. Словарная работа по теме.

Одежда

Экскурсия в магазин одежды. Повторение знаний о видах одежды, их назначении. Профессии людей, создающих одежду.

Приобретение и хранение одежды (правила, способы).

Виды сезонной одежды: летняя, зимняя, демисезонная.

Одежда по назначению: деловая, праздничная, спортивная, домашняя, для сна, рабочая.

Уход за одеждой: стирка, чистка, починка (практические занятия).

Деловые игры: «Собираем чемоданы к морю»; «На зимние каникулы»; «Необходимые и важные вещи в гардеробе».

Обувь

Экскурсия в обувной магазин. Виды обуви, их назначение.

Приобретение и хранение обуви (правила, способы).

Сезонная обувь: летняя, зимняя, демисезонная.

Обувь по назначению: спортивная, домашняя, выходная, рабочая.

Уход за обувью. Починка обуви (экскурсия в мастерскую).

Профессии людей, создающих обувь.

Белье

Белье, его виды и назначение: постельное, кухонное, нательное. Ткани для белья. Гигиенические и эстетические требования к выбору белья.

Стирка белья: ручная, машинная.

Моющие средства для разных видов белья. Кипячение, правила безопасности. Правила сушения белья из льна, шерсти, шелка.

Глажение, правила работы с утюгом, техника безопасности.

Правила хранения белья в шкафах, комодах, корзинах.

Практическая работа (пришивание пуговиц, вешалок, подшивание брюк, платья, зашивание распоровшегося шва).

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). Посуда для круп и сыпучих продуктов. Правила ухода и хранения.

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

Питание

Вводная беседа. Понятие санитарии, техники безопасности. Личная гигиена, спецодежда. Ежедневная и генеральная уборка кухни.

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

Хлеб в доме

История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидности.

Хранение хлеба.

Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.

Технология приготовления открытых бутербродов.

Технология приготовления закрытых бутербродов.

Технология приготовления комбинированных бутербродов.

Зачет по теме: «Приготовление бутербродов».

Соль, сахар, пряности, приправы

Соль, ее назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище.

Яйца, жиры, правила хранения.

Приготовление блюд из яиц. Яичница – глазунья, чай, бутерброд с сыром. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи и правил техники безопасности при работе с электрической плитой, кипящей жидкостью, горячим жиром, режущими инструментами. Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом.

Омлет, бутерброд с маслом, чай. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи и правил техники безопасности при работе с электрической плитой, кипящей жидкостью, горячим жиром, режущими инструментами. Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом

Технология приготовления яиц: «вкрутую», «всмятку», «в мешочек».

Яичница с колбасой.

Омлет с овощами.

Зачет по теме: «Приготовление блюд из яиц».

Овощи, грибы, правила хранения.

Приготовление блюд из овощей. Первичная обработка овощей. Сроки варки разных продуктов. Нарезка овощей. Соблюдение правил техники безопасности при работе с режущими инструментами, кипящей жидкостью, горячим жиром.

Технология приготовления жареного картофеля, салата из капусты.

Технология приготовления отварного картофеля, салата из свеклы.

Технология приготовления винегрета.

Чайная посуда. Правила заваривания чая. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи и правил техники безопасности в обращении с кипятком и в обращении с ножом.

Технология приготовления салата «Деревенский».

Технология приготовления рулетиков из моркови с капустой

Технология приготовления картофельно-капустных котлет.

Технология приготовления бутербродов «Полосатые» и чай.

Технология приготовления картофельного омлета.

Технология приготовления салата «Витаминный».

Повторительно-обобщающий урок по пройденному материалу.

8. Основные требования к умениям учащихся

1-й уровень:

- пользоваться мусоропроводом, лифтом, почтовым ящиком;
- производить сухую и влажную уборку помещений;
- чистить ковры, мягкую мебель, книжные полки, батареи;
- ухаживать за полом в зависимости от видов покрытия, используя безопасные чистящие (моющие) средства;
- утеплять окна к зиме;
- пользоваться химическими препаратами для очистки изделий из стекла;
- применять безопасные способы профилактики и борьбы с насекомыми и грызунами;
- ухаживать за домашними животными с учетом санитарно-гигиенических требований;
- подбирать одежду и обувь по сезону;
- чистить верхнее и легкое платье;
- прочитать рецепты блюд и подобрать продукты;
- соблюдать правила техники безопасности при работе режущими инструментами;
- приготовить овощные бутерброды, салаты;
- сервировать стол с учетом различных меню;
- мыть посуду, кухонные принадлежности.

2-й уровень

- пользоваться мусоропроводом, лифтом, почтовым ящиком;
- вызывать службы помощи при пожаре и несчастных случаях;
- производить сухую и влажную уборку помещений;
- чистить ковры, мягкую мебель, книжные полки, батареи;
- ухаживать за комнатными растениями;
- подбирать одежду и обувь по сезону;
- чистить верхнее и легкое платье;
- прочитать рецепты блюд и подобрать продукты;
- соблюдать правила техники безопасности при работе режущими инструментами;
- приготовить овощные бутерброды, салаты;
- сервировать стол с учетом различных меню;
- мыть посуду, кухонные принадлежности.

•

9. Формы организации учебного процесса

Программа предусматривает проведение традиционных уроков, нетрадиционных уроков, обобщающих уроков.

Используется фронтальная, групповая, индивидуальная работа, работа в парах.

Особое место в овладении данным курсом отводится работе по формированию самоконтроля и самопроверки.

10. Проверка и оценка знаний и умений учащихся

Оценка знаний, умений и навыков учащихся выводится по результатам индивидуального и фронтального опроса учащихся, текущих и итоговых письменных контрольных работ. Знания оцениваются в соответствии с двумя уровнями, предусмотренными программой каждого класса, по 5-балльной системе.

Знания детей, обучающихся по индивидуальной программе, оцениваются в соответствии с этой программой. Перевод их в следующий класс осуществляется на основе аттестации по индивидуальной программе.

11. Объем и сроки изучения

В 2018 – 2019 учебном году 34 рабочих недель.

На изучение ХТБ отводится 8,5 часов (34 по 0,25 часов) в год.

12. Материально – техническая база

Презентация по теме: «Жилище».

Набор чайной, столовой, кухонной посуды.

Кухонный инвентарь.

13. Учебно- методическое обеспечение образовательного процесса

Для учителя:

А.Г. Галле, Головинская Е.Ю., Технология 4 класс: Учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида.-
Современные образовательные технологии, 2013.

Для учащихся:

А.Г. Галле, Головинская Е.Ю., Технология 4 класс: Учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида.-
Современные образовательные технологии, 2013.

Ожидаемые результаты обучения в 6 классе:

К концу обучения обучающиеся должны:

- пользоваться мусоропроводом, лифтом, почтовым ящиком;
- производить сухую и влажную уборку помещений;
- чистить ковры, мягкую мебель, книжные полки, батареи;
- ухаживать за полом в зависимости от видов покрытия, используя безопасные чистящие (моющие) средства;
- утеплять окна к зиме;
- применять безопасные способы профилактики и борьбы с насекомыми и грызунами;
- ухаживать за домашними животными с учетом санитарно-гигиенических требований;
- подбирать одежду и обувь по сезону;
- чистить верхнюю одежду и лёгкое платье;
- прочитать рецепты блюд и подобрать продукты;
- соблюдать правила техники безопасности при работе режущими инструментами;
- приготовить овощные бутерброды, салаты;
- сервировать стол с учетом различных меню;
- мыть посуду, кухонные принадлежности.

Календарно-тематическое планирование

№ урока	Тема урока	Количество часов
1	Понятие о доме, семье, семейных обязанностях (на примере русских народных сказок).	1
2	Понятие о доме, семье, семейных обязанностях (на примере пословиц, поговорок, загадок).	1
3	Семья, члены семьи обязанности членов семьи.	1
4	Обязанности ребёнка в семье.	1
5	Рассказ-описание «Наша квартира». Назначение жилых комнат.	1
6	Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений (правила планирования, размещения вещей, мебели и др.).	1
7	Помощники в доме: газовая (электрическая) плита, пылесос, холодильник, утюг, кондиционер, электрочайник и др., их назначение в хозяйстве.	1
8	Практическая работа с использованием пылесоса, чистящих средств: чистка ковров, мягкой мебели.	1
9	Мебель: предметы мебели, назначение предметов мебели.	1
10	Виды мебели (кухонная, спальная, кабинетная и др.). Мягкая мебель. Ее назначение. Уход за мягкой мебелью.	1
11	Виды мебели (кухонная, спальная, кабинетная и др.). Мягкая мебель. Ее назначение. Уход за мягкой мебелью.	1
12	Экскурсия в магазин одежды	1
13	Повторение знаний о видах одежды, и по назначению: деловая, праздничная, спортивная, домашняя, для сна, рабочая.	1
14	Профессии людей, создающих одежду.	1
15	Уход за одеждой: стирка, чистка, починка (практическое занятие). Профессии людей, создающих обувь.	1
16	Экскурсия в обувной магазин. Виды обуви, их назначение.	1
17	Приобретение и хранение обуви (правила, способы). Уход за обувью.	1
18	Починка обуви (экскурсия в мастерскую).	1
19	Оборудование кухни, оформление кухни. Правила пользования газовой, электрической плитой, уход за ними (в сельской местности — дровяной или угольной печью, плитой).	1
20	Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами.	1
21	Холодильник, морозильник (устройство, назначение). Правила пользования электроприборами на кухне.	1

22	Посуда на кухне (кастрюли, сковородки, миски). Посуда для круп и сыпучих продуктов. Правила ухода и хранения.	1
23	Предметы для сервировки стола (тарелки: суповая, для второго блюда, для десерта, блюдце). Чашки, ложки, вилки, ножи (назначение, чистка, хранение).	1
24	Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды.	1
25	Вводная беседа. Понятие санитарии, т\б. Личная гигиена, спецодежда. Ежедневная и генеральная уборка кухни.	1
26	Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидности.	1
27	Хранение хлеба. Технология приготовления открытых (закрытых, комбинированных) бутербродов.	1
28	Насекомые и грызуны в доме — источники опасных заболеваний.	1
29	Мыши, крысы; внешний вид, образ жизни. Профилактика и борьба с грызунами в доме	1
30	Посадка семян цветов. Полив клумбы.	1
31	Продукты разные нужны. Правила питания. Где и как мы едим?	1
32	Ты – покупатель. Правила поведения в магазине	1
33	Экскурсия в продуктовый магазин.	1
34	Уход за одеждой: чистка (практические занятия).	1