

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ШАРКАНСКАЯ ШКОЛА - ИНТЕРНАТ»**

ПРИНЯТО

Протокол заседания
педагогического совета
от «30» августа 2023г. №1

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР
_____ Горбушина Л.В.
от «30» августа 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы
_____ Караваяев А.Г.
Приказ от « 31 » сентября 2023г.
№171

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет	Хозяйственно – бытовой труд
Учебный год	2023 – 2024
Класс	9 «и»
Количество часов в год	102
Количество часов в неделю	3

Составитель: учитель Рябова Светлана Валериевна
Квалификация: первая категория

Шаркан, 2023 г.

Хозяйственно - бытовой труд

Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебному предмету «Хозяйственно бытовой труд» составлена на основе «Программой специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида «Домоводство» 5 – 9 класс (И.М.Бгажнокова, Л.В.Гомилка) рекомендованной ГНУ «Институт коррекционной педагогики РАО».

Рабочая программа предназначена для учащихся 9 класса специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида с умеренной умственной отсталостью. Предлагаемая программа и тематическое планирование ориентирована на учебно – методический комплекс:

В базовом учебном плане на предмет «Хозяйственно бытовой труд» отведено 3 часа в неделю и составляет 102 часа в год.

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).

Цель: формирование знаний, умений, навыков, сопутствующих социальной адаптации учащихся специальных (коррекционных) учреждений, повышения уровня общего развития и их всесторонняя подготовка к самостоятельной жизнедеятельности.

Задачи:

- формирование доступных для учащихся знаний и умений, необходимых для их практического применения в повседневной жизни;
- подготовка к овладению трудовыми навыками и умениями;
- развитие познавательной деятельности и личностных качеств с учётом индивидуальных возможностей;
- формирование элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию, строгое соблюдение правил техники безопасности и гигиены труда;
- воспитание целеустремлённости, трудолюбия, самостоятельности, аккуратности, навыков контроля и самоконтроля.

Материал ХБТ представлен основными разделами домоводства. Распределяя этот материал, учитель должен опираться на актуальный уровень знаний каждого учащегося. Распределение материала представлено концентрически с учётом познавательных возможностей учащихся, поэтому в процессе обучения необходим постоянный переход от практического

обучения к практически – теоретическому. Повторение изученного материала сочетается с 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 предлагаемый учителем материал усваивается на различных уровнях, т.е. программа предусматривает необходимость индивидуального подхода в обучении.

Разграничиваются умения, которыми учащиеся могут овладеть и самостоятельно применять в учебной и практической деятельности, и умения, которые в силу объективных причин не могут быть полностью сформированы, но очень важны с точки зрения их практической значимости. В этой связи в программе предусмотрены возможности выполнения некоторых заданий с помощью учителя с опорой на дидактический материал.

Учебно – воспитательные задачи на уроках 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». Данный раздел вводится с целью успешной социализации в направлении привития учащимся основ здорового питания. Раздел требует более раннего и детального подхода к преподаванию для учащихся школы VIII вида, так как от этого зависит дальнейшее успешное усвоение материала и практическое применение полученных знаний и навыков.

Предмет «Хозяйственно-бытовой труд» интегрируется с различными учебными предметами (например, альтернативное чтение – упражнение с пиктограммами в рамках работы над разделом пространственное представление, закрепление правил техник безопасности – закрепление знаний по предмету ОБЖ, закрепление временных представлений – связь с предметом развитие устной речи, взаимосвязь с предметами самообслуживание и социально-бытовая ориентировка) и направлениями коррекционно- адаптационной работы.

Поскольку у учащихся данной категории снижены охранные рефлексy, обязательным при этом является изучение правил техники безопасности при работе, более детальное и глубокое ознакомление со всеми инструкциями по каждому трудовому действию.

Таким образом, предмет «ХБТ» для детей с умеренной и глубокой умственной отсталостью способствует формированию навыков хозяйственно – бытового труда как наиболее простого и доступного вида практической деятельности, общему развитию детей, готовит их к самостоятельности в быту. Эти уроки так же являются средством активного познания окружающей действительности.

Содержание программы.

Семья. Родственные отношения в семье. Семейных обязанностях. Уклад семьи в прошлом. Семейные традиции.

Кухня. Оборудование кухни. Правила пользования газовой и электрической плитой, уход за ними (в сельской местности – дровяной печкой, плитой). Холодильник, морозильник, устройство, назначение. Электроприборы на кухне. (соковыжималка, кофемолка, миксер, мясорубка, овощерезка, микроволновка). Уход за бытовыми приборами. Правила пользования вилок и ножом. Правила поведения за столом. Предметы для сервировки стола (тарелки суповая. для второго блюда, для десерта, блюдце).

Практическая работа. Чистка электроплиты. Пользование микроволновкой. Сервировка стола для гостей.

Организация питания. Понятие санитарии, ТБ, личная гигиена, спецодежда. Питание и здоровье человека. Режим питания, продукты питания, их виды.

Хлеб и макаронные изделия. Технология приготовления открытых бутербродов. Технология приготовления закрытых бутербродов. Пряности и приправы для еды. Яйца. Блюда из яиц. Технология приготовления яиц: «вкрутую», «всмятку», «в мешочек». Блюда из овощей. Первичная обработка овощей. Сроки варки разных продуктов, способы нарезки овощей. Технология приготовления винегрета. Приготовление картофельного пюре. Салаты из свежих овощей.

Практическая работа. Приготовление отварной вермишели. Приготовление французских гренок. Приготовление бутербродов. Приготовление яиц «вкрутую», «всмятку», «в мешочек». Приготовление винегрета. Приготовление картофельного пюре. Приготовление салата из капусты. Приготовления салата «Витаминный».

Жилище. Городское и сельское жилище: типы городских и сельских домов. Размещение семьи в городских квартирах, в отдельном доме. Коммунальные удобства, их назначение: водоснабжение, электроснабжение, газообеспечение, канализация, мусоропровод, сигнализация, лифт, домофон. Правила пользования лифтом, домофоном, кодовым замком. Удаление ТБО. Раздельный сбор мусора.

Уход за жилищем. Назначение жилых комнат. Гигиенические требования к состоянию жилой комнаты. Сухая и влажная уборка жилого помещения. Проветривание. Правила пользования электропылесосом, соблюдение правил т/б. Генеральная уборка помещения. Содержание и последовательность работ. Строительные элементы помещения и их назначение (окна, двери,

стены). Моющие и чистящие средства для окон и зеркал. Технология мытья окон и зеркал. Технология утепления окон. Правила и периодичность уборки санузла. Моющие средства и ТБ.

Практическая работа. Удаление пыли с мебели и подоконников. Подметание пола щеткой. Сбор мусора в совок. Чистка дорожек пылесосом. Мытьё окон и зеркал. Чистка раковины.

Мебель. Повторение: предметы мебели, назначение предметов мебели. Виды мебели (кухонная, спальная, кабинетная др.) Виды и средства ухода за ней. Мягкая мебель, её назначение, уход.

Практические работы. Чистка мягкой мебели.

Одежда. Виды одежды, их назначение. Приобретение и хранение одежды. Виды сезонной одежды: летняя, зимняя, демисезонная. Одежда по назначению: деловая, праздничная, спортивная, домашняя, для сна, рабочая. Профессия людей, создающих одежду.

Уход за одеждой. Уход за одеждой: стирка, чистка, починка. Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству. Способы хранения одежды: развешивание, складывание. Места хранения одежды. Необходимость регулярной стирки. Способы стирки: ручная стирка, машинная стирка. Стиральный порошок. Хранение и правила его использования. Бытовая стиральная машина. Устройство. Порядок работы. ТБ. Подготовка к работе и порядок работы с утюгом. Правила безопасности при обращении с электроутюгом и работе с ним. Правила глажения постельного белья. Правила глажения рубашки. Правила глажения брюк.

Практическая работа. Складывание одежды в шкафу. Определение места оторванной пуговицы. Пришивание различных пуговиц. Ремонт одежды по распоровшемуся шву. Изготовление вешалки. Пришивание вешалки к верхней одежде. Соединение краев разрыва частыми сметочными стежками. Наложение заплат. Утюжка заплат. Ручная стирка мелких предметов (носки, трусы). Проверка и сортировка белья, загрузка белья в машинку. Глажение мелких предметов. Глажение постельного белья. Глажение рубашки. Глажение брюк.

Обувь. Виды обуви, их назначение. Виды материалов для изготовления обуви. Приобретение и хранение обуви. Сезонная обувь: летняя, зимняя, демисезонная. Обувь по назначению: спортивная, домашняя, выходная, рабочая.

Уход за обувью. Уход за обувью. Починка обуви. Профессии людей, создающих обувь. Гигиенический уход за обувью: правила и способы. Уход за обувью из замши и велюра. Подготовка обуви к сезонному хранению.

Практическая работа. Чистка обуви.

Повторение.

Основные требования к знаниям, умениям и навыкам учащихся.

Учащиеся должны знать:

- гигиенические требования к состоянию жилой комнаты, названия и функциональное назначение предметов мебели, названия предметов хозяйственного инвентаря и спецодежды, правила безопасной работы с инвентарём;
- виды одежды и обуви, место их хранения, способы и средства для чистки одежды и обуви;
- санитарно – гигиенические требования при приготовлении пищи;
- правила техники безопасности при работе с режущими инструментами;
- технологию приготовления бутербродов и овощных салатов.

Учащиеся должны уметь:

- пользоваться лифтом, мусоропроводом, почтовым ящиком;
- производить сухую и влажную уборку помещений, чистить ковры, мягкую мебель;
- подбирать одежду и обувь по сезону, чистить одежду и обувь;
- соблюдать правила техники безопасности при работе с режущими инструментами;
- приготовить бутерброды и овощные салаты;
- сервировать стол, мыть посуду, кухонные принадлежности.

Учебно – тематическое планирование

№ п/п	Раздел	Количество часов
1.	Семья	4
2.	Кухня.	8
3.	Организация питания	23
4.	Жилище.	5
5.	Уход за жилищем.	13
6.	Мебель.	5
7.	Одежда	7
8.	Уход за одеждой	24
9.	Обувь	5
10.	Уход за обувью	7
	Повторение	1
	Итого:	102

Методическое обеспечение

Учебная программа	Учебники	Методическое пособие
Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида 5 – 9 классы под ред. В.В.Воронковой М. «ВЛАДОС» 2000г.	А.Г.Галле, Головинская Е.Ю. «Технология» 4 класс. Учебник для специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида. Современные образовательные технологии, 2013г.	