


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


ПРИНЯТО

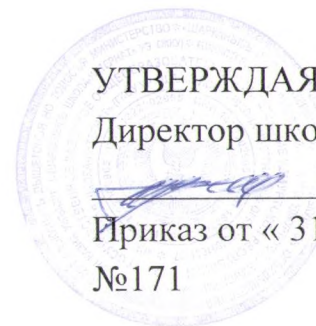
Протокол заседания  
педагогического совета  
от «30» августа 2023г. №1

СОГЛАСОВАНО

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы  
 Карavaев 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 вилкой 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. Прав ила 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 заплаты. Утюжка заплаты. Ручная стирка мелких предметов (носки, трусы). Проверка и сортировка белья, загрузка белья в машинку. Глаженье 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.	