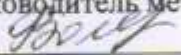
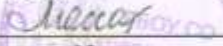
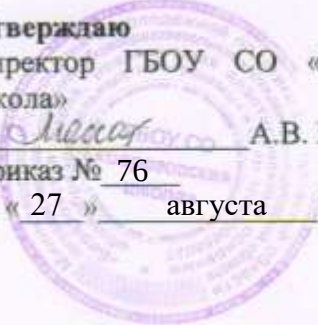


Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Березовская
школа, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы» ГБОУ СО
«Березовская школа»
623704. Свердловская обл., г. Березовский, ул. М. Горького, д. 2 «а». Тел: 8(34369) 6-01-69, 6-07-58
berezsksh@mail.ru

Рассмотрено на заседании
методического совета
ГБОУ СО «Березовская школа»
Руководитель методического совета

Протокол № 1 от 24 августа 2021 года

Утверждаю
Директор ГБОУ СО «Березовская
школа»
 А.В. Массанова
Приказ № 76
от « 27 » августа 2021 года



**Рабочая программа
по учебному предмету
«Домоводство»
7 класс**

Просвиряков В. С.
ФИО педагогов-разработчиков программы

- создание благоприятной социальной среды, которая обеспечивает стимуляцию познавательной сферы ребенка, развитие коммуникативных функций речи, формирование общеучебных умений и навыков;
- формирование и закрепление умений и навыков планирования деятельности, самоконтроля;
- развитие умений воспринимать и использовать информацию из различных источников, в целях успешного осуществления учебно-познавательной деятельности;
- социально-трудовая адаптация учащихся: развитие зрительно-моторной координации, темпа деятельности. Формирование общетрудовых, организационных умений;
- индивидуальная коррекция недостатков в зависимости от актуального уровня развития учащихся и их потребности в коррекции.

Предусмотрены вариативность практических заданий, время их выполнения, формы общения с ребенком.

На уроках труда у учащихся формируются навыки самообслуживания, выполнения элементарной домашней работы не только для себя, но и для других членов семьи, воспитывается потребность в труде в целом.

Поскольку у учащихся снижены охранные рефлексы, то серьезное внимание уделяется соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены, безопасным приемам труда с оборудованием и инструментами. Инструктирование проводится в начале изучения новой темы, при работе или демонстрации нового оборудования, во время выполнения практических работ.

В Программу включены следующие разделы:

Личная гигиена.

Питание.

Уход за одеждой и обувью.

Уборка помещений.

Уход за комнатными растениями.

Требования к занятиям:

1. Уроки проводятся в кабинете СБО.
2. Кабинет должен быть разделен на зоны: учебную, кухонную, жилую. Каждая зона для полной и качественной социализации оснащена основным набором мебели, предметами и средствами домашнего обихода, бытовой техникой.

Формы обучения обслуживающему труду:

- Предметно-практические занятия
- Экскурсии
- Сюжетно-ролевые игры
- Беседы
- Дидактические игры
- Тренинги
- Моделирование ситуаций
- Просмотры презентаций, видеофильмов.

Программа составлена с учетом возрастных и психо-физических особенностей развития. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений, состоит из разделов, где даны темы занятий, определено содержание практических работ и перечислены основные требования к умениям детей.

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА.

Основные теоретические сведения.

Правила личной гигиены. Ежедневные гигиенические процедуры. Средства личной гигиены. Предметы личной гигиены. Назначение и уход за предметами личной гигиены. Уход за руками. Санитарно-гигиенические требования к одежде и обуви. Предметы личной гигиены для индивидуального пользования.

Практические работы

Выбор мыла для гигиенических процедур. Выбор полотенца (банного, для рук, для ног). Уход за предметами для личной гигиены: расческой, зубной щеткой, мочалкой. Стрижка ногтей на руках. Мытье рук. Нанесение крема на руки. Выбор предметов личной гигиены для индивидуального пользования.

В результате изучения раздела «Кулинарии»:

Учащиеся должны знать:

- ежедневные гигиенические процедуры;
- санитарно-гигиенические требования к одежде и обуви;
- периодичность и правила мытья рук в течение дня;
- санитарно-гигиенические требования к полотенцу;
- санитарно-гигиенические требования к предметам личной гигиены.

Учащиеся должны уметь:

- использовать средства и предметы личной гигиены по назначению;
- ухаживать за руками;
- содержать в чистоте предметы личной гигиены.

Практические работы:

- Выбор мыла для гигиенических процедур.
- Выбор полотенца (банного, для рук, для ног).
- Стрижка ногтей на руках.
- Мытье рук.
- Нанесение крема на руки.
- Уход за предметами для личной гигиены: расческой, зубной щеткой, мочалкой.
- Выбор предметов личной гигиены для индивидуального пользования.

УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ.

Основные теоретические сведения

Значение чистой одежды для здоровья человека. Виды одежды. Ежедневный уход за одеждой.

Виды и способы размещения одежды: на плечиках в шкафу; на полке в шкафу; на спинке стула. Инвентарь и приспособления для ручной стирки (таз, прищепки, напольная сушка). Средства для ручной стирки белья. Последовательность

выполнения ручной стирки. Организацией рабочего места. Названия инструментов и приспособлений для шитья. Назначение инструментов и приспособлений для шитья. Правила безопасной работы с иглой и ножницами. Работа с тканью. Основные сведения о тканях. Ручной стачной шов.

Практические работы

Виды и способы размещения одежды на плечиках в шкафу; на полке в шкафу; на спинке стула. Ручная стирка тонких носков. Ручная стирка шерстяных носков. Особенности сушки тонких и шерстяных носков. Отработка ручного шва на образце. Изготовление игольницы.

В результате изучения раздела «Уход за одеждой»:

Учащиеся должны знать:

- значение чистой одежды для здоровья человека;
- способы чистки одежды одежной щеткой (влажная, сухая);
- варианты размещения одежды:
 - на плечиках в шкафу;
 - на полке в шкафу;
 - на спинке стула;
- назначение инвентаря и приспособлений, которые используются для ручной стирки;
- назначение хозяйственного мыла, стиральных порошков;
- последовательность выполнения ручной стирки;
- особенности сушки тонких и шерстяных носков;
- названия и назначение инструментов и приспособлений (ножницы, швейная игла, игольница, наперсток, нитковдеватель, булавка);
- правила безопасной работы с иглой и ножницами.

Учащиеся должны уметь:

- чистить одежду сухой и влажной одежной щеткой;
- размещать свою одежду в шкафу: на плечиках, на полке; на стуле;
- применять по назначению инвентарь и приспособления для ручной стирки (таз, прищепки, напольную сушку);
- выбирать мыло или порошок для стирки носков;
- стирать изделия вручную;
- сушить изделия;
- следить за организацией рабочего места во время работы;
- соблюдать правила безопасной работы с иглой и ножницами;
- технологически правильно выполнять подготовительные и заключительные работы со швейной иглой;
- выполнять ручной стачной шов.

Практические работы:

- Чистка одежды сухой и влажной одежной щеткой.
- Упражнения по размещению одежды на стуле и в шкафу.
- Ручная стирка тонких носков.
- Ручная стирка шерстяных носков.

- Отработка ручного шва на образце.
- Изготовление игольницы.

УХОД ЗА ОБУВЬЮ.

Основные теоретические сведения

Виды обуви. Место хранения обуви. Общие правила ежедневного ухода за обувью. Назначение обуви. Уличная обувь. Домашняя обувь. Праздничная обувь. Сменная для школы обуви. Значение сменной обуви в школе и дома. Материалы для изготовления обуви. Приспособления по уходу за обувью. Место их хранения. Особенности сушки мокрой обуви. Разновидности способов сушки мокрой обуви.

Практические работы

Выбор обуви в зависимости от ее функционального назначения (уличной, домашней, праздничной, сменной для школы). Подбор приспособлений для ухода за обувью. Уход за обувью. Подготовка обуви к сушке. Набивание обуви газетной бумагой.

В результате изучения раздела «Уход за обувью»:

Учащиеся должны знать:

- значение сменной обуви в школе и дома;
- необходимость готовить обувь с вечера для следующего дня;
- о размещении обуви в отведенном для ее хранения месте;
- особенности сушки мокрой обуви.

Учащиеся должны уметь:

- технологически правильно выполнять этапы ухода за обувью.

Практические работы:

- Выбор обуви в зависимости от ее функционального назначения (уличной, домашней, праздничной, сменной для школы).
- Упражнения:
- Подготовка обуви к сушке.
- набивание обуви газетной бумагой.

КУЛИНАРИЯ.

1. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Основные теоретические сведения

Санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни.

Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Моющие и чистящие средства. Спецодежда. Обобщающий урок.

Практические работы

Уборка кухонного помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Способы применения различных моющих и чистящих средств. Правила использования спецодежды.

2. МЕСТО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ И ЕГО ОБОРУДОВАНИЕ

Основные теоретические сведения

Названия предметов кухонной мебели. Назначение предметов кухонной мебели. Названия предметов кухонного оборудования. Назначение предметов кухонного

оборудования Электрический чайник: назначение, эксплуатация. Чайная посуда. Назначение чайной посуды Обобщающий урок.

Практические работы

Уход за поверхностью предметов кухонной мебели. Уход за предметами кухонного оборудования. Средства и приспособления для мытья посуды. Последовательность мытья чайной посуды.

3. ТБ ПРИ РАБОТЕ НА КУХНЕ

Основные теоретические сведения

Рабочее место. Правила ТБ при приготовлении пищи. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Обобщающий урок

Практические работы

Рациональное размещение инструментов на рабочих местах

4. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах.

5. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Основные теоретические сведения

Виды бутербродов. Разнообразие продуктов, необходимых для приготовления бутербродов. Технология приготовления простого бутерброда. Технология приготовления сложного бутерброда. Технология приготовления закрытого бутерброда. Технология приготовления горячего бутерброда.

Технология приготовления канапе.

Практические работы

Сервировка стола к завтраку. Заваривание чая в пакетиках. Приготовление простого бутерброда. Приготовление сложного бутерброда. Приготовление закрытого бутерброда. Приготовление горячего бутерброда. Приготовление канапе.

В результате изучения раздела «Кулинарии»:

Учащиеся должны знать:

- правила гигиены и ТБ при приготовлении пищи;
- названия и назначение предметов кухонной мебели;
- названия и назначение кухонного оборудования: мойка, плита, холодильник, вытяжка;
- названия и назначение предметов чайной посуды;
- последовательность мытья посуды;
- правила безопасной работы с ножом, теркой, плитой, кипятком;
- названия и назначения предметов кухонного оборудования, посуды;
- устройство электрочайника;
- правила ТБ при эксплуатации электрочайника;
- правила и ТБ мытья посуды
- виды посуды по назначению: чайная;
- правила сервировки стола к чаю;
- правила заваривания чая.

- рецепты приготовления бутербродов (простого, сложного, закрытого, горячего, канапе).

Учащиеся должны уметь:

- соблюдать санитарно-гигиенические требования перед приготовлением пищи;
- соблюдать правила безопасной работы во время приготовления пищи;
- включать и выключать электрочайник;
- сервировать стол к завтраку;
- убирать со стола после еды;
- мыть посуду;
- готовить бутерброды по рецептуру.

Практические работы:

- Влажная уборка поверхности предметов мебели.
- Сервировка стола.
- Заваривание чая в пакетиках.
- Приготовление бутербродов.
- Уборка стола после еды.
- Мытье посуды.

УХОД ЗА КОМНАТНЫМИ РАСТЕНИЯМИ.

Основные теоретические сведения

Общие представления о комнатных растениях. Виды комнатных растений: декоративно-лиственные. Виды комнатных растений: декоративно-цветущие. Условия, необходимых для жизни и роста растений: свет, вода, температура воздуха. Отличительные особенности поверхности листьев: гладкие; бархатистые; колючие. Инвентарь для ухода за комнатными растениями. Правила ухода за комнатными растениями: полив, удаление пыли с листьев, рыхление почвы, мытье поддонов. Полив растений. Опрыскивание растений. Удаление пыли с листьев. Мытье поддонов.

Практические работы

Определение особенности строения листьев. Полив растений. Опрыскивание растений. Удаление пыли с листьев. Мытье поддонов.

В результате изучения раздела «Уход за комнатными растениями»:

Учащиеся должны знать:

- строение растения: корень, стебель, лист, почка;
- условия, необходимые для жизни и роста растений (свет, вода, температура воздуха);
- отличительные особенности строения поверхности листьев;
- посуду для комнатных растений и инвентарь для ухода за ними: горшок, поддон, кашпо, лейка, опрыскиватель;
- правила полива и опрыскивания комнатных растений, удаления пыли с листьев растений.

Учащиеся должны уметь:

- определять декоративно-лиственные и декоративно-цветущие растения;
- использовать по назначению инвентарь для ухода за растениями;

- технологически правильно поливать и опрыскивать растения;
- мыть поддоны;
- технологически правильно поливать, опрыскивать растения, удалять с листьев пыль, мыть поддоны.

Практические работы:

- Определение особенности строения листьев.
- Полив почвы.
- Опрыскивание растений.
- Удаление пыли с крупных плотных гладких листьев.
- Мытьё поддонов.

УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ.

Основные теоретические сведения

Виды уборки. Ежедневная уборка. Еженедельная уборка. Генеральная уборка. Сезонная уборка. Сухая и влажная уборка. Инвентарь для уборки класса. Приспособления для уборки класса. Правила безопасной работы с инвентарем и приспособлениями. Инвентарь и приспособления для ухода за подоконниками и дверью. Значение ежедневной уборки помещения для занятий. Гигиенические требования к помещению, где проходят занятия. Последовательность уборки помещения для занятий.

Практические работы (9 часов)

Последовательность действий при ежедневной уборке. Последовательность действий при еженедельной уборке. Последовательность действий при генеральной уборке. Последовательность действий при сезонной уборке. Уход за инвентарем. Уход за приспособлениями. Проветривание класса. Мытьё классной доски. Подметание пола. Сбор и вынос мусора из класса. Удаление пыли с мебели. Влажная уборка подоконника и двери. Уход за руками до и после уборки.

В результате изучения раздела «Уборка помещений»:

Учащиеся должны знать:

- названия и функциональное назначение предметов мебели и оборудования класса;
- правила рациональной последовательности уборки;
- названия и назначение предметов инвентаря;
- правила хранения инвентаря и приспособлений и ухода за ними;
- правила личной гигиены до и после уборки.

Учащиеся должны уметь:

- соблюдать эстетические и гигиенические требования к рабочей одежде;
- подбирать и использовать по назначению инвентарь и приспособления для уборки класса;
- технологически правильно подметать пол (щеткой, веником);
- осуществлять уход за инвентарем, правильно хранить его;
- соблюдать правила личной гигиены (уход за руками).

Практические работы:

- Последовательность действий при ежедневной уборке.

- Последовательность действий при еженедельной уборке.
- Последовательность действий при генеральной уборке.
- Последовательность действий при сезонной уборке.
- Проветривание класса.
- Мытье классной доски.
- Подметание пола.
- Сбор и вынос мусора из класса.
- Удаление пыли с мебели.
- Влажная уборка подоконника и двери.
- Уход за инвентарем и приспособлениями.
- Уход за руками до и после уборки.

1. ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА (8 часов).

Тема урока	Кол-во часов	Тип урока
Правила личной гигиены в течение дня	1	Т
Ежедневные гигиенические процедуры.	1	Пр
Средства личной гигиены.	1	Т
Уход за предметами для личной гигиены: расческой, зубной щеткой, мочалкой.	1	Пр
Уход за руками.	1	Т
Периодичность и правила мытья рук в течение дня	1	Пр
Предметы личной гигиены для индивидуального пользования.	1	Т
Выбор предметов личной гигиены для индивидуального пользования.	1	Пр

2. УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ (16 часов).

Тема урока	Кол-во часов	Тип урока
Значение чистой одежды для здоровья человека.	1	Т
Виды одежды	1	Т
Ежедневный уход за одеждой.	1	Т
Виды и способы размещения одежды.	1	Пр
Инвентарь для ручной стирки.	1	Т
Приспособления для ручной стирки	1	Т
Средства для ручной стирки белья.	1	Т
Последовательность выполнения ручной стирки	1	Т
Особенности сушки изделия.	1	Пр
Ручная стирка шерстяных изделий	1	Пр
Особенности сушки изделия.	1	Пр
Работа с тканью. Основные сведения о тканях.	1	Т
Организация рабочего места	1	Т
Названия инструментов и приспособлений для шитья.	1	Т
Назначение инструментов и приспособлений для шитья.	1	Т
Правила безопасной работы с иглой и ножницами	1	Т

3. УХОД ЗА ОБУВЬЮ (10 часов).

Тема урока	Кол-во часов	Тип урока
Виды обуви		Т
Общие правила ежедневного ухода за обувью.		Т
Назначение обуви.		Т
Выбор обуви в зависимости от ее функционального назначения.		Пр
Уличная обувь.		Т
Домашняя обувь.		Т
Праздничная обувь		Т
Сменная обувь для школы		Т
Значение сменной обуви в школе и дома		Т
Материалы для изготовления обуви		Пр
Приспособления по уходу за обувью.		Пр
Подбор приспособлений для ухода за обувью.		Пр
Место их хранения.		Т
Уход за обувью.		Пр
Особенности сушки мокрой обуви.		Т
Подготовка обуви к сушке		Пр
Разновидности способов сушки мокрой обуви.		Т
Набивание обуви газетной бумагой.		Пр

4. КУЛИНАРИЯ (20 часов).

Тема урока	Кол-во часов	Тип урока
1. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА	5 часов	
Санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.	1	Т
Уборка кухонного помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.	1	Пр
Проведение влажной уборки.	1	Пр
Моющие и чистящие средства. Спецдежда	1	Т
Способы применения различных моющих и чистящих средств	1	Пр
	1	Т
2. МЕСТО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ И ЕГО ОБОРУДОВАНИЕ	5 часов	
Названия и назначение предметов кухонной мебели.	1	Т
Названия и назначение предметов кухонного оборудования	1	Т
Уход за предметами кухонного оборудования.	1	Пр
Назначение посуды и предметов	1	Т
Средства для мытья посуды. Последовательность	1	Т
3. ТБ ПРИ РАБОТЕ НА КУХНЕ.	4 часов.	
Рабочее место.	1	Т
Рациональное размещение инструментов на рабочих местах	1	Пр
Правила ТБ при приготовлении пищи.	1	Т
Правила безопасной работы с ножом, теркой.	1	Т
5. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	6 часов	
Виды бутербродов.	1	Т
Разнообразие продуктов, необходимых для приготовления бутербродов.	1	Т
Технология приготовления простого бутерброда.	1	Т
Приготовление горячего бутерброда.	1	Пр
Технология приготовления канапе.	1	Т
Приготовление канапе.	1	Пр

6. УБОРКА ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЙ (14 часов).

Тема урока	Кол-во часов	Тип урока
Ежедневная уборка	1	Т
Последовательность действий при ежедневной уборке.	1	Пр
Еженедельная уборка.	1	Т
Последовательность действий при еженедельной уборке.	1	Пр
Генеральная уборка.	1	Т
Последовательность действий при генеральной уборке.	1	Пр

Сухая уборка и влажная уборка.	1	Т
Уход за инвентарем и его хранение.	1	Пр
Уход за приспособлениями и их хранение.	1	Пр
Правила безопасной работы с инвентарем и приспособлениями.	1	Пр
Инвентарь и приспособления для ухода за подоконниками и дверью.	1	Т
Значение ежедневной уборки помещения для занятий.	1	Т
Гигиенические требования к помещению, где проходят занятия.	1	Т
Последовательность уборки помещения для занятий.	1	Т