

«Отдел образования и по делам молодежи администрации
Сернурского муниципального района Республики Марий Эл»
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Сернурская средняя общеобразовательная
школа № 2 имени Н.А. Заболоцкого»

**Рабочая программа
по предмету «Профильный труд»
модуль «Обслуживающий труд»
для обучающихся с интеллектуальными нарушениями
(легкой умственной отсталостью)
вариант 1**

9 класс

Пояснительная записка.

Программа учебного предмета «Профильный труд» разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

1. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ);
2. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 года № 1599;
3. Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 30 декабря 2022 г. Регистрационный № 71930. Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022г. № 1026);
4. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью МОУ «Сернурская СШ№2»

Данная программа рассчитана на 170 часов в год (5 часов в неделю). Авторы программы допускают, что время изучения предмета может быть изменено, исходя из местных условий. Сокращение часов произведено за счёт уроков – экскурсий, практических работ.

Цель предмета – формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам. Уроки позволяют практически применить интеллектуальные умения (счёт, чтение, письмо), а также практические навыки по ремонту дома, по уходу за одеждой, обувью, правильное питание.

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

Учебно-воспитательные задачи по решаются на организованных учителем доступных и понятных для детей заданиях и упражнениях. Именно практические упражнения, являются основным методом обучения учащихся

В программе дается примерный перечень знаний, умений для уровней учебных возможностей учащихся. Занятие (в зависимости от их содержания) должны иметь конкретные практические результаты: отутюженные вещи, вымытые зеркала и др.

Подведением итогов учебного года является праздник, на котором учащиеся совместно с учителями и воспитателями показывают свои знания и практические умения по домоводству. На таких мероприятиях уместны выставки, конкурсы кулинаров, мастеров, торговые ряды и многое другое, что может соединить между собой трудовое, эстетическое, нравственное воспитание с уроками домоводства, трудового обучения, этики, истории и других предметов.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся:

1-й уровень:

УЧАЩИЕСЯ ДОЛЖНЫ ЗНАТЬ:

Основные правила этикета гостеприимства;

Порядок приготовления нескольких праздничных блюд;

Виды ремонта, перечень необходимых материалов для ремонта комнаты площадью 14 – 18 кв.м;

Правила безопасности при работе с красками и растворителями.

УЧАЩИЕСЯ ДОЛЖНЫ УМЕТЬ:

Формулировать в устной и письменной форме приглашения, выражения благодарности;

Составлять и рассчитывать праздничное меню;

Правильно сервировать стол;

Соблюдать правила безопасности при работе с красками и растворителями.

2-й уровень:

УЧАЩИЕСЯ ДОЛЖНЫ ЗНАТЬ:

Основные правила приёма гостей и общения с ними;

Правила сервировки стола;

Основные материалы и инструменты для ремонта;

Правила безопасности при работе с красками и растворителями, бытовой химией, средствами борьбы с насекомыми и грызунами в доме

Правила повседневной уборки.

УЧАЩИЕСЯ ДОЛЖНЫ УМЕТЬ:

Приготовить 2 – 3 простых блюда для угощения;

Рассчитывать метраж обоев, готовить раствор клея;

Выполнять вспомогательные работы при выполнении ремонта.

Содержание тем учебного курса:

РАЗДЕЛ 1. Введение.

Понятие о доме, семье, семейных обязанностях (на примере русских народных сказок, пословиц, поговорок, загадок). Семейные традиции(с использованием предметов народного творчества, иллюстраций русских художников). Знакомства по сюжетам картин с убранством и бытом дома жителей России. Уклад семьи в прошлом. Современная семья, влияние технологического прогресса на изменение функциональных обязанностей старших членов семьи.

РАЗДЕЛ 2. 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.

РАЗДЕЛ 3. Уход за жилищем.

Рассказ-описание «Наша квартира». Назначение жилых комнат. Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений (правила планирования, размещения вещей, мебели и др.). Чем убирать квартиру: инвентарь, содержание, хранение. Моющие средства, их виды. Правила повседневной уборки. Уход за стенами, полом, потолком.

РАЗДЕЛ 4. Помощники в доме.

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

РАЗДЕЛ 5. Мебель.

Предметы мебели, назначение предметов мебели. Виды мебели (кухонная, спальная, кабинетная и др.). Правила ухода за мебелью. Мягкая мебель, её назначение. Уход за мягкой мебелью. Ковровые изделия.

РАЗДЕЛ 6. Окна, стекла, зеркала в доме.

«Пусть зеркало расскажет...». История стекла и зеркала. Глаза дома (квартиры). Правила ухода за зеркалами и стеклами. Светильники в доме: люстры, настольные лампы, бра. Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий.

РАЗДЕЛ 7. Насекомые и грызуны в доме – источники грозных заболеваний.

Мыши, крысы; внешний вид, образ жизни. Профилактика и борьба с грызунами в доме. Тараканы, домашние муравьи. Профилактика, средства для избавления. Кровососущие насекомые: насекомые: клопы, вши, комары. Кто ест шубы, шапки, свитера? (моль). Химические средства борьбы с насекомыми и грызунами. Правила безопасного обращения с ядохимикатами, аэрозолями, препаратами, являющимися профилактическими средствами. Словарная работа по теме.

РАЗДЕЛ 8. Домашние животные.

Как человек приручил диких животных. Домашние животные и птицы в деревне (лошадь, свинья, овца, корова, куры, гуси, утки и др.). Образ жизни лошади и коровы (свиньи, овцы и др.), питание, уход за ними. Домашние птицы, кормление, уход. Чем болеют животные. Кто лечит животных. Как предостеречься от отравлений и болезней при употреблении молочных, мясных и других продуктов.

РАЗДЕЛ 9. Одежда.

Виды одежды, их назначения. 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, штопка (практические занятия). Деловые игры: «Собираем чемодан к морю», «На зимние каникулы», «Необходимые и Важные вещи в гардеробе».

РАЗДЕЛ 10. Зимние вещи.

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

РАЗДЕЛ 11. Обувь.

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. Ремонт обуви. Правила по уходу за зимней обувью. Профессии людей, создающих обувь.

РАЗДЕЛ 12. 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. Утюжка, правила работы с утюгом, техника безопасности. Правила хранения белья в шкафах, комодах, корзинах. Ремонт белья.

РАЗДЕЛ 13. Гигиена тела, нижнее бельё.

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

РАЗДЕЛ 14. Стираем бельё.

Моющие средства, их виды: порошки, мыло, пасты, отбеливатели. Техника безопасности при использовании моющими средствами и на белье. Стиральная машина, правила обращения. Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти, волокон, сортировка по типу ткани и окраске. Правила замачивания, кипячение, отбеливания. Выполаскивание, крахмаление, подсинивание, сушка, утюжка.

РАЗДЕЛ 15. Растения в доме.

Растения в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта. Виды комнатных растений. Экзотические растения. Цветущие растения, их особенности. Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим. Посуда, её 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.

РАЗДЕЛ 16. Кухня.

Оборудование кухни, оформление кухни. Правила пользования газовой, электрической плитой, уход за ними. Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами. ТБ при пользовании микроволновой печью. Холодильник, морозильник (устройство, назначение). Правила пользования электроприборами на кухне. Соковыжималка, кофемолка, миксер, мясорубка, овощерезка. ТБ, уход за бытовыми приборами. Кухонная утварь (шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник, 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, блюдец). Чашки, ложки, вилки, ножи (назначение, чистка, хранение). Посуда для круп и сыпучих продуктов, уход за ними.

РАЗДЕЛ 17. 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. Полуфабрикаты, виды, способы приготовления. Первичная обработка продуктов: мытьё, очистка, размораживание, просеивание, переработка, нарезка. ТБ при работе с режущими инструментами. Тепловая обработка продуктов: варка, жарение, тушение, выпечка, запекание, приготовление на пару. ТБ при работе с горячей посудой.

РАЗДЕЛ 18. Домашние заготовки.

Продукты для длительного хранения. Сушка, замораживание, соление, консервирование. Хранение и консервирование продуктов. Отравление консервированными продуктами, правила первой помощи. Быстрое приготовление варенья.

РАЗДЕЛ 19. Завтраки.

Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи. Продуктовая корзина на неделю.

Завтраки (содержание меню). Бутерброды, их виды, правила приготовления. Каши (манная, гречневая).

Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе). Посуда для завтраков. Сервировка стола.

РАЗДЕЛ 20. Обеды.

Меню (обед). Стоимость и расчет основных продуктов. Питательная ценность овощей, мяса, рыба, фрукты. Супы (виды, способы приготовления). Мясные блюда (виды, способы приготовления). Рыбные блюда (способы приготовления). Картофельное пюре и др.). Фруктовые напитки (виды, способы приготовления). Посуда для обедов, сервирование. Правила приема пищи.

РАЗДЕЛ 21. Ужин.

Меню (ужин). Стоимость и расчет основных продуктов. Холодный ужин (меню, способы приготовления). Горячий ужин (меню, способы приготовления). Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки). Посуда для ужина. Сервировка стола.

РАЗДЕЛ 22. Хлеб в доме.

История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидность. Как дома приготовить хлеб. Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.

РАЗДЕЛ 23. Соль, Сахар, Пряности, Приправы.

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

РАЗДЕЛ 24. Праздник в доме.

Когда случаются праздники. Гостеприимство как форма нравственного поведения людей. Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений). Дизайн праздничного дома.

Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, проводы, прощание с гостями).

РАЗДЕЛ 25. Праздничная кулинария.

Продукты для праздника, их расчетная стоимость. Меню для праздничного стола на 6 персон. Праздничная кулинария (3-5 рецептов). Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье). Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы). Украшения на столе (свечи, цветы). Практическое занятие. Деловые игры: «Приглашение гостей», «Праздничное чаепитие».

РАЗДЕЛ 26. Ремонт в доме.

Виды ремонта в доме. Косметический ремонт: подготовка помещений, закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость).

Обновление потолков (правила выбора обоев, расчет количества обоев на комнату площадью 14-18 квадратных метров, подготовка обоев и клея, правила наклеивания обоев).

Краска для ремонта окон, дверей, пола (названия, распознавание банок, техника безопасности, правила окрашивания).

Секреты домашних умельцев.

РАЗДЕЛ 27. Разумная экономика.

Заработная плата. Бюджет семьи. Планирование расходов в семье из 4 человек: коммунальные платежи; продуктовая корзина, цена, стоимость продуктов; приобретение одежды, обуви. Вещи долговременного пользования, их стоимость. Планирование денежных средств на отдых, непредвиденные расходы.

Учебно-тематический план по «Домоводству» 9 класс (VIII вид)

№ п/п	Название темы урока	Количество часов		
		всего	теория	практика
1	Введение.	2	1	1
2	Жилище.	8	4	4
3	Уход за жилищем.	4	2	2
4	Помощники в доме.	4	2	2
5	Мебель.	4	2	2
6	Окна, стекла, зеркала в доме.	2	1	1
7	Насекомые и грызуны в доме – источники грозных заболеваний.	8	6	2
8	Домашние животные.	14	12	2
9	Одежда.	12	6	6
10	Зимние вещи.	4	3	1
11	Обувь.	4	2	2
12	Белье.	4	2	2

13	Гигиена тела, нижнее бельё.	6	3	3
14	Стираем бельё.	6	3	3
15	Растения в доме.	4	2	2
16	Кухня.	8	4	4
17	Организация питания семьи.	8	4	4
18	Домашние заготовки.	6	4	2
19	Завтраки	6	4	2
20	Обеды	14	7	7
21	Ужин	4	2	2
22	Хлеб в доме	4	2	2
23	Соль, сахар, пряности, приправы.	2	1	1
24	Праздник в доме.	4	2	2
25	Праздничная кулинария	10	6	4
26	Ремонт в доме	10	6	4
27	Разумная экономика	8	4	4
	Всего	170	97	73

**Календарно-тематическое планирование уроков курса
«Домоводство» 9 класса**

№ п/п	Название темы урока	Количество часов
1	Введение.	2
1	Понятие о доме, семье, семейных обязанностях	1
2	Уклад семьи в прошлом. Современная семья.	1
2	Жилище.	8
3-4	Городское и сельское жилище	2
5-6	Размещение семьи в типовых городских квартирах, в отдельном доме	2
7-8	Коммунальные удобства, их назначение.	2
9-10	Правила пожарной безопасности.	2
3	Уход за жилищем.	4
11-12	Назначение жилых комнат. Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений.	2
13-14	Чем убирать квартиру: инвентарь, содержание, хранение. Моющие средства, их виды. Правила повседневной уборки	2
4	Помощники в доме.	4
15-16	Помощники в доме: газовая (электрическая) плита, микроволновая печь.	2
17-18	Помощники в доме: пылесос, холодильник, утюг, кондиционер, электрочайник и др.	2
5	Мебель.	4
19-20	Предметы мебели, назначение. Виды мебели (кухонная, спальная, кабинетная и др.).	2
21-22	Правила ухода за мебелью. Мягкая мебель, её назначение.	2
6	Окна, стекла, зеркала в доме.	2
23	Глаза дома (квартиры). Правила ухода за зеркалами и стеклами.	1
24	Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий.	1
7	Насекомые и грызуны в доме – источники грозных заболеваний.	8
25-26 27-28	Мыши, крысы, тараканы, домашние муравьи, моль внешний вид, образ жизни. Профилактика и борьба с грызунами в доме.	4
29-30	Кровососущие насекомые: насекомые: клопы, вши, комары.	2

31-32	Правила безопасного обращения с ядохимикатами, аэрозоли, препаратами, являющимися профилактическими средствами.	2
8	Домашние животные.	14
33-40	Домашние животные и птицы в деревне. Кормление и уход.	8
41-42	Чем болеют животные. Кто лечит животных.	2
43-46	Как предостеречься от отравлений и болезней при употреблении молочных, мясных и других продуктов.	4
9	Одежда.	12
47-48	Виды одежды, их назначения. Профессии людей, создающих одежду.	2
49-50	Приобретение и хранение одежды (правила, способы).	2
51-52	Виды сезонной одежды: летняя, зимняя, демисезонная.	2
53-54	Ежедневный уход за одеждой: общие правила. Мелкий ремонт одежды. Пришивание пуговиц. <i>Практическая работа.</i>	2
55-56	Уход за одеждой: стирка, чистка, штопка (практические занятия). Предметы и средства по уходу за одеждой. Символы стирки. Алгоритм и порядок стирки.	2
57-58	Деловые игры: «Собираем чемодан к морю», «На зимние каникулы», «Необходимые и Важные вещи в гардеробе».	2
10	Зимние вещи.	4
59-60	Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей.	2
61-62	Уход и ремонт зимней одежды.	2
11	Обувь.	4
63-64	Виды обуви, их назначение. Приобретение и хранение обуви (правила, способы).	2
65-66	Уход за обувью. Ремонт обуви. Правила по уходу за обувью.	2
12	Белье.	4
67-68	Белье, его виды и назначение: постельное, кухонное, нательное.	2
69-70	Утюжка и ремонт белья. Правила хранения белья в шкафах, комодах, корзинах.	2
13	Гигиена тела, нижнее бельё.	6
71-74	Гигиенический режим, уход за телом (ванная, душ, баня) и полостью рта	4
75-76	Режим смены белья, носков, чулок. Хранение вещей индивидуального пользования.	2
14	Стираем бельё.	6
77-78	Моющие средства, их виды: порошки, мыло, пасты, отбеливатели.	2
79-82	Правила замачивания, кипячения, отбеливания. Выполаскивание, крахмаление, подсинивание, сушка, утюжка.	4
15	Растения в доме.	4
83-84	Растения в доме, их назначение. Виды комнатных растений.	2
85-86	Интерьер комнаты с растениями. Советы цветоводу.	2
16	Кухня.	8
87-88	Оборудование кухни, оформление кухни. Правила безопасной работы на кухне.	2
89-90	Холодильник, морозильник. Правила пользования электроприборами на кухне.	2
91-92	Соковыжималка, кофемолка, миксер, мясорубка, овощерезка. ТБ, уход за бытовыми приборами.	2
93-94	Кухонная утварь. Правила гигиены и хранения. <i>Практическая работа.</i> Мытьё и чистка посуды.	2

17	Организация питания семьи.	8
95-96	Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды.	2
97	Мясо и мясопродукты, правила хранения.	1
98	Молоко и молочные продукты, правила хранения.	1
99	Яйца, жиры, правила хранения.	1
100	Овощи, грибы, правила хранения. Плоды, ягоды, правила хранения.	1
101	Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения.	1
102	Первичная и тепловая обработка продуктов. ТБ при работе с горячей посудой.	1
18	Домашние заготовки.	6
103-104	Продукты для длительного хранения. Сушка, замораживание, соление, консервирование.	2
105-106	Хранение и консервирование продуктов. Приготовление варенья.	2
107-108	Отравление консервированными продуктами, правила первой помощи.	2
19	Завтраки	6
109-110	Бутерброды их виды, правила приготовления	2
111-112	Приготовление каш. Блюда из яиц. <i>Практическая работа.</i> Приготовление яиц в крутую.	2
113	Напитки для завтрака. <i>Практическая работа.</i> Заваривание чая.	1
114	Посуда для завтраков. Сервировка стола.	1
20	Обеды	14
115	Быстрые обеды.	1
116-117	Супы.	2
118-119	Мясные блюда.	2
120-121	Рыбные блюда.	2
122-124	Картофельные блюда. <i>Практическая работа.</i> Чистка картофеля.	3
125-126	Овощные салаты. <i>Практическая работа.</i> Приготовление салата <i>винегрет.</i>	2
127	Фруктовые напитки.	1
128	Посуда для обедов, сервирование. Правила приема пищи.	1
21	Ужин	4
129	Холодный ужин.	1
130	Горячий ужин.	1
131	Напитки для ужина.	1
132	Посуда для ужина. Сервировка стола.	1
22	Хлеб в доме	4
133-134	История хлеба. Русский хлеб, его разновидности.	2
135-136	Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.	2
23	Соль, сахар, пряности, приправы.	2
137-138	Соль, сахар его польза и вред. Виды пряностей и приправ.	2
24	Праздник в доме.	4

139	Когда случаются праздники.	1
140	Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.	1
141	Подготовка дома к приему гостей.	1
142	Этикетные правила приема гостей.	1
25	Праздничная кулинария	10
143- 144	Меню и продукты для праздника, их расчетная стоимость.	2
145- 146	Сервирование праздничного стола. Украшение на столе.	2
147- 148	Праздничное тесто.	2
149- 152	Практическое занятие. «Приглашение гостей». «Оформление квартиры для праздника». «Праздничное чаепитие».	4
26	Ремонт в доме	10
153- 154	Виды ремонта в доме. Косметический ремонт, подготовка помещений.	2
155- 156	Закупка необходимых материалов и инструмента	2
157- 158	Обновление потолков.	2
159- 160	Оклеивание стен обоями.	2
161- 162	Краски для ремонта.	2
27	Разумная экономика	8
163- 164	Заработная плата. Бюджет семьи.	2
165- 166	Планирование расходов в семье	2
167- 168	Вещи долговременного пользования, их стоимость.	2
169- 170	Планирование денежных средств на отдых, непредвиденные расходы.	2
	Всего	170