

Государственное казённое общеобразовательное учреждение Удмуртской Республики
«Старозятцинская школа-интернат»

Рассмотрено на заседании
методического объединения
протокол № 1 от 29.08.2024г.

Утверждаю
Директор ГКОУ УР
«Старозятцинская школа-интернат»:
_____ Г.А.Шаляпин
Приказ № 81-ОД от 02.09.2024г.

Принято на заседании
педагогического совета
протокол №1 от 30.08.2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету курса внеурочной деятельности

«Домовёнок».

Образовательная программа: адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1)

Класс (группа):

7класс (12-14 лет)

Разработчики рабочей программы:

Голышева Л.В.
Вахрушева Е.А.
Зорина Т.А.

Раздел 1. «Пояснительная записка».

Рабочая программа курса внеурочной деятельности «Домовёнок» разработана на основе АООП УО вариант 1.

Цель: формирование у воспитанников знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

Задачи:

- расширять знания нравственного поведения, норм этики в ближайшем семейном окружении в обществе.
- формировать у каждого воспитанника правила ведения семейного хозяйства, практические умения, связанные с самообслуживанием и с обслуживанием членов семьи.
- воспитывать личностные качества: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;
- прививать навыки трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию, использованию электроэнергии, строгое соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда; воспитывать желание и стремление к приготовлению доброкачественной пищи; творческого отношение к домашнему труду;
- развивать индивидуальные качества: ловкость, внимание, наблюдательность, память, находчивость, смекалку, воображение, фантазию;
- воспитывать интерес к национальным традициям.

Раздел 2. «Общая характеристика учебного предмета».

Содержание программы позволяет вести обучение детей не только разного возраста, но и разных по уровню подготовки. На занятиях происходит совершенствование первичных навыков рукоделия, а также продолжается коррекция восприятия, внимания, мышления, мелкой моторики.

Личностно ориентированный подход способствует формированию личности ребёнка. Программа построена с учётом интересов обучающихся, мотивации успешности его деятельности, с опорой на комфортную атмосферу во время проведения занятий.

Планирование имеет направленность на формирование у детей общетрудовых умений и навыков: анализ, планирование, организация и контроль трудовой деятельности, которые расширяются и углубляются в процессе любой трудовой деятельности школьников. Большое значение приобретает выполнение правил культуры труда, экономного расходования материалов.

В специальных школах - интернатах обучаются и воспитываются дети в основном из неполных или социально неблагополучных семей, не имеющих необходимых нравственно-этических знаний и практических навыков в быту. Многие не имеют представления о семейных, житейских, бытовых проблемах.

Все это способствует развитию у детей потребительских черт и иждивенческих наклонностей. Социально-педагогическая значимость этих проблем подсказывает необходимость введения в учебный план разнонаправленную деятельность, приближенную к ОСЖ.

Программа входит в образовательную область, которая направлена на достижение целей формирования интереса к социальной стороне окружающей действительности, удовлетворение потребности детей в самовыражении через развитие продуктивной деятельности детей и детского творчества, а также приобщение к искусству. Образовательная деятельность учитывает интеграцию со следующими образовательными областями: «Труд», «Безопасность», «Математика», «ИЗО», «Естествознание», «Коммуникация», «Познание», «Чтение».

Программа рассчитана на 34 часа обучения, 1 год, 34 недели.

Форма обучения детей на занятии – индивидуальная, групповая, очная.

Большая часть занятий практического характера. Занятия распределены таким образом, чтобы к любому празднику было изготовлено изделие, либо приготовлено блюдо.

Направленность программы: социально-педагогическая.

Раздел 3. «Описание места учебного предмета в учебном плане»

В соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) курс внеурочной деятельности «Домовёнок» входит в область части, формируемой участниками образовательных отношений «Внеурочная деятельность» и является вариативной частью учебного плана.

Рабочая программа по курсу внеурочной деятельности «Домовёнок» рассчитана на 34 часа в год, т.е. 1 час в неделю.

Раздел 4. «Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета».

Личностными результатами являются следующие умения:

- 1) воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- 2) сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- 3) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- 4) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- 5) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

- 6) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- 7) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 8) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 9) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- 10) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- 11) проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметными результатами являются следующие умения:

- умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности;
- умение выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома: приготовление пищи, уборка, сервировка стола;
- умение изготавливать оригинальные сувениры из подручных и природных материалов;

Раздел 5. «Содержания учебного предмета»:

№ п/п	«Название раздела темы	Количество часов				
		всего	теория	практика	экскурсии	контр.
1	Техника безопасности. Уборка помещения: инвентарь, содержание, хранение. Моющие средства, их виды. Техника безопасного использования моющих и чистящих средств.	2	1	1		
2	Мир увлечений. <u>Старые пазлы</u> - новая жизнь: декорирование рамки, изготовление новогодней игрушки, аппликации. <u>Изделия из солёного теста</u> : лепка различных поделок и сувениров. <u>Поделки из камней</u> : рисование на камнях, изготовления поделок и сувениров из речной гальки.	9	1	8		

3	<p>Секреты кулинарии. Практические работы.</p> <p><u>Напитки:</u> приготовление киселя, какао.</p> <p><u>Каши разные бывают:</u> приготовление каш: гречневой, пшеничной, пшённой, манной.</p> <p><u>Блюда из картофеля:</u> приготовление пюре, жарка, картофель «в мундире» печёный на костре.</p> <p><u>Блюда из яиц:</u> омлет, яичница, яйца вкрутую, гренки.</p> <p><u>Бутерброды:</u> приготовление из продуктов: хлеб, майонез, сыр, колбаса, чеснок, шпроты, яйцо, помидоры, огурцы, зелень и др.</p> <p><u>Канапе:</u> приготовление из продуктов (хлеб, майонез, сыр, колбаса, чеснок, шпроты, яйцо, помидоры, огурцы.</p> <p>Для сладких: бананы, виноград, мандарин).</p> <p><u>Печенье:</u> девичья коса, медвежье ухо, муравейник (выпекание).</p> <p><u>Пельмени, вареники:</u> приготовление фарша, теста, раскатывание, лепка, варка.</p> <p><u>Блины:</u> народные традиции, приготовление теста на основе молока, воды, выпекание.</p> <p><u>Сочни, перепечи:</u> народные традиции, приготовление теста, раскатывание и формование заготовки, приготовление начинки из картофеля и капусты, выпекание.</p> <p><u>Магазин. Ассортимент. Цена:</u> изучение ассортимента продуктов, их стоимости, необходимого количества для приготовления того или иного блюда. Соблюдение правил поведения при посещении социального объекта, составление списка необходимых продуктов.</p>	23		23		
---	--	----	--	----	--	--

Раздел 6. «Тематическое планирование».

№ п/п	Раздел, тема	Кол часов	Содержание	Вид учебной деятельности	Дата
	Раздел: Техника безопасности				
1	Вводное занятие по ТБ.	1	Уборка помещения: инвентарь, содержание, хранение. Моющие средства, их виды. Техника безопасного использования моющих и чистящих средств.	Беседа. Устный опрос.	
	Раздел: Мир увлечений				
2	Поделки из камней	1	Рисование на камнях на территории интерната	Практическое занятие	
3	Старые пазлы - новая жизнь:	1	Работа со старыми пазлами (фоторамки)	Практическое занятие	
	Раздел: Секреты кулинарии.				
4	Блюда из картофеля	1	Картофель «в мундире» печёный на костре. ТБ.	Практическое занятие	
5	Каша разные бывают	1	Приготовление гречневой каши. ТБ.	Практическое занятие	
6	Блюда из яиц	1	Приготовление омлета и варка яиц вкрутую. ТБ.	Практическое занятие	
7	Магазин. Ассортимент. Цена	1	Поход в магазин. Изучение ассортимента продуктов, их стоимости.	Практическое занятие	
	Раздел: Мир увлечений				
8	Изделия из солёного теста	1	Лепка сувениров из солёного теста.	Практическое занятие	

9	Поделки из камней	1	Изготовление поделок и сувениров из речной гальки.	Практическое занятие	
Раздел: Секреты кулинарии					
10	Магазин. Ассортимент. Цена	1	Поход в магазин. Соблюдение правил поведения при посещении социального объекта.	Практическое занятие	
11	Напитки	1	Приготовление киселя и какао. ТБ.	Практическое занятие	
12	Приготовление пельменей	1	Приготовление фарша, теста, раскатывание, лепка, варка. ТБ.	Практическое занятие	
13	Печенье	1	Выпекание: «Муравейник». ТБ.	Практическое занятие	
14	Бутерброды.	1	Приготовление бутербродов. Продукты: хлеб, майонез, сыр, огурец, шпроты, яйцо. ТБ.	Практическое занятие	
Раздел: Мир увлечений					
15	Старые пазлы - новая жизнь	1	Изготовление новогодних сувениров из пазлов.	Практическое занятие	
Раздел: Техника безопасности					
16	Повторное занятие по ТБ.	1	Уборка помещения: инвентарь, содержание, хранение. Моющие средства, их виды. Техника безопасного использования моющих и чистящих средств.		
Раздел: Секреты кулинарии					
17	Магазин. Ассортимент. Цена.	1	Поход в магазин. Составление списка	Практическое занятие	

			необходимых продуктов.		
18	Блины	1	Народные традиции, приготовление теста на основе молока, воды, выпекание. ТБ.	Практическое занятие	
19	Блюда из картофеля	1	Приготовление картофельного пюре и жарка картофеля. ТБ	Практическое занятие	
20	Канаше	1	Приготовление канаше сладких: (бананы, виноград, мандарин).	Практическое занятие	
21	Печенье	1	Приготовление печенья «Девичья коса»	Практическое занятие	
22	Приготовление вареников	1	Приготовление фарша, теста, раскатывание, лепка, варка. ТБ.	Практическое занятие	
Раздел: Мир увлечений					
23	Изделия из солёного теста.	2	Лепка сувениров из солёного теста	Практическое занятие	
24	Поделки из камней	1	Изготовление поделок и сувениров из речной гальки	Практическое занятие	
Раздел: Секреты кулинарии					
25	Магазин. Ассортимент. Цена	1	Поход в магазин. Вычисление необходимого количества продуктов для приготовления того или иного блюда.	Практическое занятие	
26	Каша разные бывают	1	Приготовление пшённой каши. ТБ.	Практическое занятие	
		1	Приготовление манной каши. ТБ.	Практическое занятие	
27	Блюда из яиц	1	Приготовление гренков, яичницы. ТБ.	Практическое занятие	
28	Сочни: перепечи.	1	Народные традиции,	Практическое занятие	

			приготовление теста, раскатывание и формирование заготовки, приготовление начинки из картофеля и капусты, выпекание. ТБ.		
29	Печенье	1	Приготовление печенья «Медвежье ухо». ТБ.	Практическое занятие	
30	Бутерброды	1	Приготовление бутербродов. Продукты: хлеб, майонез, сыр, помидоры, огурцы, колбаса. ТБ.	Практическое занятие	
Раздел: Мир увлечений.					
31	Поделки из камней	1	Изготовление поделок и сувениров из речной гальки	Практическое занятие	
		1	Рисование на камнях на территории интерната	Практическое занятие	

Раздел 7. «Материально-техническое обеспечение образовательного процесса».

№	Тема	Используемые формы, методы	Дидактический материал, техническое оснащение
1	Вводное занятие. Правила ТБ. Уборка помещений.	Инструктаж, беседа	Презентация
2	Мир увлечений. Старые пазлы - новая жизнь. Изделия из солёного теста. Поделки из камней.	Образцы собственных работ, практикум с демонстрацией приемов работ.	Старые пазлы, картон, клей, краски, речная галька, мука пшеничная, соль.

	Секреты кулинарии. Напитки Каши разные бывают Блюда из картофеля Блюда из яиц Бутерброды Канапе Печенье Пельмени, вареники Блины Сочни, перепечи.	Практикум с демонстрацией приемов работ, дегустация.	Какао, кисель, молоко, сахар, соль, крупы: пшеничная, манная, гречневая, пшено, картофель, масло подсолнечное, масло сливочное, яйца, хлеб, огурцы, майонез, шпроты, помидоры, сыр, колбаса, мандарины, виноград, бананы, мука пшеничная, мука ржаная, фарш мясной, лук репчатый.
--	--	--	---

Литература:

1. Абрамова Л.С. «Азбука домоводства» - М.,2008
2. Богушева В.И., Технология приготовления пищи: учеб.-метод. пособие / В.И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2013
3. Гришин, П. Приготовление пищи, М.: ВАКС, 1993
4. Езушина Е.В. Азбука правильного питания: исторические справки, дидактические игры, викторины – Волгоград: Учитель, 1008. – 172 с.
5. Ермакова В.И. «Основы кулинарии» - М.: Просвещение. 2002
6. Жадаева А.В., Пяткова А.В. Технология. Творческие проекты: организация работы – Волгоград: Учитель, 2011. – 88с.
7. Истомин С.В. «Русский народ: традиции и обычаи» серия «Я познаю мир» энциклопедия. – М.: АСТ: Астрель, 2007
8. Листова Г.С. «Кружок кулинарии и культуры быта», Москва «Просвещение», 2016
9. Неклюдова, Н.П. Кулинария, Чел.: Аркаим, 2003
10. Усова Ю.М. «Как украшать блюда», М.: Издательство ЭКСМО. 2003

Раздел 8 «Контрольно-измерительные материалы»

Во время занятий применяется текущий и итоговый контроль. Уровень усвоения материала выявляется в беседах, выполнении практических творческих индивидуальных заданий, применении полученных на занятиях знаний, участие в выставках и конкурсах детского творчества разного уровня.

Тест по усвоению программы «Домовёнок»:

Выберите правильный ответ.

1) Из жидкого теста выпекают:

- пироги;
- блины;
- вареники;

2) Как часто нужно мыть раковину на кухне:

- несколько раз в неделю;
- ежедневно;
- один раз в неделю;

3) Что такое меню:

- перечень блюд на завтрак, обед, ужин;
- поведение за столом;
- это полдник;

4) Сколько минут варится яйцо вкрутую:

- 2 минуты;
- 8 минут;
- 1 час;

5) Выбери последовательность варки каши.

- всыпать крупу, довести воду до кипения, варить до готовности
- промыть крупу, довести воду до кипения, всыпать крупу, варить до готовности

6) Как называется отварной нечищенный картофель:

- в фартуке;
- в ведре;
- в мундире;

7) Блюдо удмуртской кухни:

- бутерброды;
- табани;
- пельмени;
- блины;

8) Как рассмотреть упакованный товар:

- Вскрыть упаковку, посмотреть товар внутри;
- Изучить информация на упаковке;

9) Какой водой мыть посуду:

- горячей мыльной;
- тёплой;
- тёплой мыльной;

10) Форма одежды при работе на кухне:

- Косынка, фартук;
- Перчатки, каска, фартук;
- Косынка, фартук, галоши, перчатки;

Оценивание работы.

Минимальный уровень – 5 правильных ответов;

Достаточный уровень – 8 правильных ответов.