

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области
«Кировградская школа-интернат, реализующая адаптированные основные
общеобразовательные программы».**

Принято:
Педагогическим советом школы.
Протокол заседания
№ 1 от «29» августа 2023г.

Утверждаю:
Директор школы
Паршутина О.В. 
Приказ № 97-о/д от «31» августа 2023г.



**Рабочая программа по учебному предмету
«Домоводство»
для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями) (2 вариант)
7 «Б» класса**

Составила: учитель ВКК
Осипова Наталья Алексеевна

Пояснительная записка

Программа предназначена для учащихся 7б класса с умеренной и тяжелой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

- 1.Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.;
- 2.Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ Минобрнауки РФ № 1599 от 19.12.2015 г.);
- 3.Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГБОУ СО «Кировградская школа-интернат»
- 4.Учебный план ГБОУ СО «Кировградская школа-интернат».

Цель предмета: подготовка обучающихся к взрослой жизни через формирование навыков самообслуживания, общения, приспособление их к жизни в обществе, воспитание у них максимально возможного уровня самостоятельности.

Задачи:

1. овладение обучающимися некоторыми знаниями и жизненными компетенциями, необходимыми для успешной социализации в современном обществе;
2. развитие и совершенствование навыков ведения домашнего хозяйства; воспитание положительного отношения к домашнему труду;
3. развитие умений, связанных с решением бытовых экономических задач;
4. формирование социально-нормативного поведения в семье и обществе;
5. формирование умений, необходимых для выбора профессии и дальнейшего трудоустройства;
6. коррекция недостатков познавательной и эмоционально-волевой сфер; развитие коммуникативной функции речи.

Общая характеристика учебного предмета

Обучение ребенка с умственной отсталостью, ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Для детей с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития в большинстве случаев затруднено самостоятельное выполнение даже простых бытовых заданий. Однако, формирование у обучающихся четких алгоритмов выполнения действия, возможность использования различных адаптеров для бытовых приборов, дает возможность участия в данном виде деятельности индивидуально доступным образом, что создает у них ощущение причастности к работе по дому и существенно повышает качество их жизни.

Программа по домоводству строится по следующим основным разделам: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

Программа построена по принципу усложнения и увеличения предлагаемого материала (распределение изучаемого материала по концентрическому принципу, позволяет постоянно возвращаться к пройденным разделам).

На всех этапах обучения на основе линейно - концентрического принципа у обучающихся:

- формируются, затем уточняются и закрепляются основные бытовые умения и навыки, обеспечивающие постепенное вхождение в социальную жизненную среду;
- формируется, закрепляется и постепенно расширяется спектр социально-бытовых умений, навыков и операций, которые необходимы в процессе жизнедеятельности в различных бытовых ситуациях;
- формируются и вводятся в предметно-бытовое и межличностное общение с учетом индивидуальных особенностей обучающихся невербальные и вербальные средства коммуникации.

Кроме того, в ходе обучения бытовому труду одновременно решаются задачи развития психомоторики, формирования положительного эмоционального отношения к окружающему; воспитания волевых качеств, желания трудиться, веры в свои силы и возможности. Формируется положительное, эмоциональное отношения к трудовой деятельности, прививается интерес к деятельности и результатам труда. Формируются такие качества личности как аккуратность, самостоятельность, доброжелательность.

Описание места учебного предмета в учебном плане

Предмет «Домоводство» относится к предметной области «Окружающий мир» и входит в обязательную часть. В учебном плане предмет представлен с 5 по 9 класс.

В 7 классе – 5 часов в неделю – 34 уч. недели – всего 170 часов.

Личностные и предметные результаты

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

Личностные результаты

- основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определённому полу, осознание себя как «Я»;
- социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- формирование уважительного отношения к окружающим;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.);
- развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

Возможные предметные результаты:

- Знать места, где можно совершить различные покупки. Знать различные виды магазинов, совершать покупки совместно с родителями.
- Различать виды одежды и обуви. Выполнять элементарные способы ухода за одеждой и обувью.
- Уметь выполнять доступные бытовые виды работ по приготовлению пищи и сервировки стола.
- Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
- Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
- Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

- Представление об электроприборах (телевизор, утюг, лампа, вентилятор, обогреватель, электрический чайник).
- Представление о благоустройстве квартиры (отопление, канализация, водоснабжение, электроснабжение).
- Представление о предметах посуды, предназначенных для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).

Общее содержание предмета

Раздел: Покупки.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.

Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

Раздел: Обращение с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды.

Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.

Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Раздел: Приготовление пищи.

Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в

кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

Раздел: Уход за вещами.

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды.

Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Раздел: Уборка помещения и территории.

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Уборка территории.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

Тематическое планирование 7 класс

№	Наименование раздела	Кол-во часов
1	Покупки	11ч.
2	Уход за вещами	36ч.
3	Обращение с кухонным инвентарем	28ч.
4	Приготовление пищи	56ч.
5	Уборка помещения и территории	39ч.
Всего		170 ч.

**Календарно-тематическое планирование по учебному предмету «Домоводство»
7 «Б» класс**

№ п/п	Ча сы	Наименование раздела и темы урока	Содержание раздела	Формы и приёмы работы. Виды деятельности обучающихся.
Уборка территории (9 ч)				
1	1	Уборка территории. Соблюдение техники безопасности при работе с уборочным инвентарем.	Формирование умений и навыков пользования инвентарем при уборке территории от мусора, листвы, снега	Подметание территории, сгребание травы и листьев, уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.
2	1	Уборка бытового мусора на территории школы.		
3-5	3	Подметание территории школы.		
6-8	3	Сгребание травы и листьев.		
9	1	Уход за уборочным инвентарем.		
Покупки (11 ч.)				
10	1	Покупки. Планирование покупок.	Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол. Раскладывание продуктов в места хранения из сумки. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.	Работа с предметными и сюжетными картинками. Выполнение игровых заданий и упражнений Практические упражнения. Работа по алгоритмам. Сюжетно-ролевые игры.
11	1	Составление списка продуктов.		
12	1	Расчет денег при планировании покупок.		
13	1	Расчет денег при планировании покупок. Практическая работа.		
14	1	Выбор места совершения покупок.		
15	1	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.		
16	1	Отделы магазина, кассы. Практическая работа.		
17	1	Нахождение нужного товара в магазине.		
18	1	Я иду в магазин. Правила поведения в магазине.		
19-20	2	«Поход в магазин». Сюжетно-ролевая игра.		
Обращение с кухонным инвентарем и посудой (28 ч.)				
21	1	Кухонный инвентарь. Посуда.	Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для	Работа с предметными и сюжетными картинками: различение предметов посуды, кухонного инвентаря , бытовых приборов для приготовления пищи и их
22	1	Предметы посуды для сервировки стола.		
23	1	Предметы посуды для сервировки стола. Практическая работа.		

24	1	Кухонная посуда.	приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска) Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	назначение; Просмотр презентаций. Практические упражнения. Работа по алгоритмам. Беседа. Инструктажи ТБ при работе с инвентарём. Практическая работа: чистка и мытье посуды.
25	1	Виды кухонной посуды.		
26	1	Экскурсия в школьную столовую. Чистая и грязная посуда. Сортировка посуды.		
27	1	Сортировка чистой и грязной посуды. Практическая работа.		
28	1	Очищение остатков пищи с посуды.		
29	1	Очищение остатков пищи с посуды. Практическая работа.		
30	1	Средства и приспособления для мытья посуды.		
31	1	Организация рабочего места при мытье посуды.		
32	1	Этапы мытья посуды		
33	1	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.		
34	1	Практическая работа. Мытье посуды.		
35	1	Экскурсия в школьную столовую. Хранение посуды.		
36	1	Кухонные принадлежности .Тёрка.		
37	1	Соблюдение последовательности действий и ТБ при пользовании тёркой.		
38	1	Кухонные принадлежности . Овощечистка.		
39	1	Соблюдение последовательности действий и ТБ при пользовании овощечисткой.		
40	1	Кухонные принадлежности . Открывалка.		
41	1	Соблюдение последовательности действий и ТБ при пользовании открывалкой.		
42	1	Назначение кухонных принадлежностей.		
43	1	Уход за кухонными принадлежностями.		
44	1	Бытовые приборы. Блендер.		
45	1	Правила техники безопасности при пользовании электробытовым прибором(блендером)		
46	1	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором (блендером)		
47	1	Мытье бытовых приборов.		

48	1	Хранение посуды и бытовых приборов.		
			Приготовление пищи (32 ч.)	
49	1	Приготовление блюда.	Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания): выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр), выбор кухонного инвентаря (тарелка), сборка бутерброда (хлеб сыр, хлеб колбаса).	Работа с предметными и сюжетными картинками Работа с презентациями. Работа по алгоритмам. Практические упражнения: - выбор продуктов и инвентаря, необходимых для приготовления блюда; -обработка продуктов: мытье, чистка продуктов, нарезание, натирание на терке. Практическая работа: приготовление бутербродов, варка яйца, заваривание чая, сервировка стола. Сюжетно-ролевые игры.
50	1	Подготовка к приготовлению блюда.		
51	1	Приготовление пищи.Правила техники безопасности и санитарно- гигиенические требования.		
52	1	Правила гигиены при приготовлении пищи.		
53	1	Продукты, необходимые для приготовления блюда.		
54	1	Выбор продуктов для приготовления блюда. Практическая работа.		
55	1	Инвентарь и оборудование для приготовления блюда.		
56	1	Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюда		
57	1	Требование к рабочему месту во время приготовления пищи.		
58	1	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на кухне.		
59	1	Уборка рабочего места после приготовления пищи.		
60	1	Обработка продуктов.		
61	1	Мытье продуктов.		
62	1	Мытье продуктов. Практическая работа.		
63	1	Чистка овощей. Практическая работа.		
64	1	Резание ножом. ТБ при работе с ножом.		
65	1	Резание ножом. Практическая работа.		
66	1	Нарезание продуктов кубиками.		
67	1	Нарезание продуктов кубиками. Практическая работа.		
68	1	Нарезание продуктов кольцами.		
69	1	Нарезание продуктов кубиками. Практическая работа.		
70	1	Натирание продуктов на тёрке.		
71	1	Натирание продуктов на тёрке. Практическая		

		работа.		
72	1	Варка яиц.		
73	1	Кухонный инвентарь для варки яиц		
74	1	Соблюдение последовательности действий при варке продукта.		
75	1	Этапы варки яйца.		
76	1	Яйца «вкрутую»		
77	1	Яйца «вкрутую». Практическая работа.		
78	1	Яйца «в мешочек».		
79	1	Яйца «в мешочек». Практическая работа.		
80	1	Яйца «всмятку».		

Уборка территории (7 ч)

81	1	Уборка территории. Соблюдение техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	Формирование умений и навыков пользования инвентарем при уборке территории от мусора, листвы, снега.	Подметание территории, сгребание травы и листьев, уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.
82-86	5	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.		
87	1	Уход за уборочным инвентарем		

Приготовление пищи (24 ч.)

88	1	Приготовление бутербродов. Виды бутербродов.	Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания): выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр), выбор кухонного инвентаря (тарелка), сборка бутерброда (хлеб сыр, хлеб колбаса).	Работа с предметными и сюжетными картинками Работа с презентациями. Работа по алгоритмам. Практические упражнения: - выбор продуктов и инвентаря, необходимых для приготовления блюда; - обработка продуктов: мытье, чистка продуктов, нарезание, натирание на терке. Практическая работа: приготовление бутербродов, варка яйца, заваривание чая, сервировка стола. Сюжетно-ролевые игры.
89	1	Виды бутербродов.		
90	1	Приготовление бутербродов. Виды бутербродов.		
91	1	Рецепт бутерброда.		
92	1	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло)		
93	1	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на кухне при приготовлении бутербродов		
94	1	Приготовление бутербродов. Практическая работа.		
95	1	Сервировка стола к завтраку.		
96	1	Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к завтраку.		
97	1	Последовательность действий при сервировке		

		стола к завтраку.		
98	1	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку.		
99	1	Заваривание чая.		
100	1	Заваривание чая. Практическая работа.		
101	1	Сервировка стола к завтраку. Практическая работа.		
102	1	Сервировка стола к обеду.		
103	1	Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к обеду.		
104	1	Последовательность действий при сервировке стола к обеду.		
105	1	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду		
106	1	Сервировка стола к обеду. Практическая работа.		
107	1	Сервировка стола к ужину.		
108	1	Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к ужину.		
109	1	Последовательность действий при сервировке стола к ужину.		
110	1	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину.		
111	1	Сервировка стола к ужину. Практическая работа.		
Уборка помещений (23 ч.)				
112	1	Уборка мебели.	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	Просмотр презентаций. Практические упражнения. Работа по алгоритмам. Беседа. Инструктажи ТБ при работе с инвентарём. Работа с предметными и сюжетными картинками. Выполнение игровых заданий и упражнений
113	1	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.		
114	1	Экскурсия в школьную столовую. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Практическая работа.		
115	1	Вытирание поверхности мебели.		
116	1	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.		
117	1	Вытирание поверхности мебели в классном кабинете. Практическая работа.		

118	1	Уборка пола.		
119	1	Сметание мусора на полу в определенное место.		
120	1	Заметание мусора на совок.		
121	1	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.		
122	1	Подметание пола в классном кабинете. Практическая работа.		
123	1	Мытье пола.		
124	1	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.		
125	1	Мытье пола в классном кабинете. Практическая работа.		
126	1	Пылесос. Его основные части.		
127	1	Подготовка пылесоса к работе.		
128	1	Чистка поверхности пылесосом.		
129	1	Соблюдение последовательности действий и ТБ при уборке пылесосом.		
130	1	Чистка ковра пылесосом. Практическая работа.		
131	1	Мытье стекла.		
132	1	Средства и приспособления для мытья стекла.		
133	1	Соблюдение последовательности действий при мытье окна.		
134	1	Мытье окна. Практическая работа.		
Уход за вещами (36 часов)				
135	1	Уход за одеждой.	Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Уход за бельем. Складывание белья, платков , полотенце и одежды. Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой,	Практическая деятельность: чистка одежды, стирка носового платка и носков, глажение одежды утюгом, складывание белья и одежды. уход за обувью. Работа по алгоритмам. Беседа. Инструктажи ТБ при работе с инвентарём. Работа с предметными и сюжетными картинками. Выполнение игровых заданий и упражнений
136	1	Ручная стирка.		
137	1	Приспособления и средства для ручной стирки белья.		
138	1	Виды моющих средств. Отмеривание необходимого количества моющего средства.		
139	1	Сортировка белья		
140	1	Замачивание белья		
141	1	Застирывание белья		
142	1	Полоскание белья		
143	1	Вывешивание белья на просушку.		
144	1	Соблюдение последовательности действий при		

		ручной стирке.	протираание обуви сухой тряпкой.	
145	1	Стирка носового платка. Практическая работа		
146	1	Стирка носков. Практическая работа		
147	1	Машинная стирка.		
148	1	Стиральная машинка. Части стиральной машины		
149	1	Сортировка белья перед стиркой		
150	1	Установка программы и температурного режима		
151	1	Закладывание и вынимание белья из машины		
152	1	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке		
153	1	Уход за стиральной машиной.		
154	1	Глажение утюгом		
155	1	Части утюга		
156	1	Соблюдение последовательности действий и ТБ при глажении белья.		
157	1	Глажение утюгом. Практическая работа.		
158	1	Складывание белья и одежды.		
159	1	Складывание белья и одежды. Практическая работа.		
160	1	Вывешивание одежды на «плечики». Практическая работа.		
161	1	Чистка одежды.		
162	1	Чистка одежды. Практическая работа		
163	1	Уход за обувью.		
164	1	Средства и приспособления для ухода за обувью.		
165	1	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.		
166	1	Просушивание обуви.		
167	1	Мытье обуви .Практическая работа.		
168	1	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.		
169	1	Чистка обуви. Практическая работа.		
170	1	Закрепление изученного.		

Учебно-методическая литература:

1. Стребелева Е.А. Коррекционно-развивающее обучение детей в процессе дидактических игр: Пособие для учителя-дефектолога / Е.А. Стребелева. – М, 2008.
2. Шипицына Л. М. Развитие навыков общения у детей с умеренной и тяжелой умственной отсталостью. — СПб.: СОЮЗ, 2004.
3. Выготский Л.С. Соб.соч.: в 6 т. Т.1. Вопросы теории и истории психологии/ Л.С. Выготский; под ред. А.Р. Лурия, М.Г.Ярошевского. – М.: Педагогика, 1982
4. Галле А.Г., Кочетова Л.Л. Программа по обслуживающему труду для детей с умеренной умственной отсталостью. 6-9 классы. – М.: АРКТИ, 2009. – (Коррекционная педагогика)
5. Левченко И.Ю., Киселева И.А. Психологическое изучение детей с нарушениями развития. – М.: Книголюб, 2007. – 152с.
6. Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта: Программно-методические материалы / Под ред. И. М. Бгажноковой. — М.: ВЛАДОС, 2010. Бебешина Н.Н., Свириденко В.П.
7. Обучение и воспитание детей во вспомогательной школе: Пособие для учителей и студентов дефектолог. ф-тов пед. ин-тов / Под ред. В.В. Воронковой – М.: Школа – Пресс, 1994. – 416 с.
8. Программы образования обучающихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью Автор Л.Б. Баряева.-СПб.:ЦДК проф. Л,Б. Баряевой 2011г

Планируемые результаты изучения учебного предмета

- Обеспечение максимально возможной для данного ребёнка самостоятельности в бытовом и санитарно-гигиеническом обслуживании себя.
- Выработка положительного отношения к посильным видам труда, готовность к помощи в хозяйственно - бытовом труде в школе (семье) и умение выполнять несложные виды этого труда (уборка помещения, мытьё посуды, подготовительные и несложные работы по приготовлению пищи - мытьё и чистка овощей и пр.).
- Выработка твёрдых навыков выполнения ряда операций в том виде труда, которому «особый ребенок» обучался.
- Умение работать совместно с товарищами, соблюдая принятые нормы и правила поведения.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559389

Владелец Паршутина Оксана Валентиновна

Действителен с 29.11.2023 по 28.11.2024