**ГКОУ « Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа № 33 города Ставрополя»**

**Адаптированная рабочая программа**

**по предмету «Домоводство» для обучающихся 6 «Б» класса (Вариант 2)**

**1.ПОЯНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Адаптированная рабочая программапо предмету «Домоводство» для 6 б класса (В2) разработана на основе:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом Минпросвещения России от 24.11.2022г № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной образовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

-СанПиН 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи;

-СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (с изменениями и дополнениями);

- Уставом государственного казенного общеобразовательного учреждения «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа № 33 города Ставрополя»;

- Учебным планом государственного казенного общеобразовательного учреждения «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа № 33 города Ставрополя»;

- Адаптированной основной общеобразовательной программой (Вариант 2);

- Годовым учебным календарным графиком на текущий учебный год.

**Цель обучения** - повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

**Основные задачи**: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности обучающихся и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Программа по домоводству включает следующие разделы: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".

Рабочая программа по предмету «Домоводство» рассчитана на 34 учебных недели (170 часа по 5 часа в неделю)

Содержание учебного предмета "Домоводство" представлено следующими разделами: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".

Раздел "Покупки".

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание 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). 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). 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 солонок и ваз, расставление блюд.

Раздел "Приготовление пищи".

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 терке. 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 или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание 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, снимание 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, снимание 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 бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

Предметные результаты освоения учебного предмета "Домоводство".

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:

* умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;
* умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;
* 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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Класс** | **Учащиеся должны *знать*:** | **Учащиеся должны *уметь*:** |
| **6 класс** | -название и расположение комнат в квартире;  -правила личной безопасности на кухне и дома;  -назначение и правила техники безопасности при обращении с электрическим чайником и миксером;  -правила ухода за личными вещами;  -виды зимней одежды и обуви;  -последовательность приготовления отварных яиц и простых бутербродов;  -виды каш и компотов, их значение для здорового питания;  -виды и назначение рынков, порядок оплаты товаров;  -правила уборки класса и школьной территории;  -технику безопасности при работе с уборочным инвентарем, правила хранения инвентаря. | -различать и называть предметы для сервировки стола;  -выполнять гигиенический уход за своим телом;  -производить сухую и влажную уборку помещений;  -стирать и утюжить носовой платок;  -ухаживать за одеждой и обувью;  -убирать бытовой мусор, подметать территорию;  -пользоваться лопатой, веником. |

Базовые учебные действия Регулятивные УД:

* умение входить и выходить из учебного помещения со звонком;
* ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения);
* пользоваться учебной мебелью;
* адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т.д.);
* работать с учебными принадлежностями и организовывать рабочее место;
* передвигаться по школе, находить свой класс, другие необходимые помещения;
* принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе;
* активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников;
* соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.

Познавательные УД:

* умение выделять существенные, общие и отличительные свойства предметов;
* устанавливать видо-родовые отношения предметов;
* делать простейшие обобщения, сравнивать, классифицировать на наглядном материале;
* пользоваться знаками, символами, предметами-заместителями;
* читать; писать; выполнять арифметические действия;
* наблюдать;
* работать с информацией (понимать изображение, текст, устное высказывание, элементарное схематическое изображение, таблицу, предъявленные на бумажных и электронных и других носителях).\

Коммуникативные УД:

* вступать в контакт и работать в коллективе (учитель - ученик, ученик – ученик, ученик – класс, учитель-класс);
* использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем;
* обращаться за помощью и принимать помощь;
* слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности и быту;
* сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
* доброжелательно относиться, сопереживать, конструктивно взаимодействовать с людьми;
* договариваться и изменять свое поведение с учетом поведения других участников спорной ситуации;

1. **Содержание учебного предмета**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов** | **Количество часов,** | **Содержание тем учебного предмета** | **Практическая часть с указанием формы** | **Реализация РК** |
| **6 класс** | | | | |
| Обращение с кухонным инвентарем | 41ч | Правила уборки и безопасности на кухне. Моющие средства для кухни. Кухонные приборы и правила мытья кухонных приборов. Столовые приборы и правила сервировки стола. Бытовые приборы. Электрический чайник, миксер. Техника безопасности при работе с чайником и миксером. | Практическая  работа - 2 | Магазин бытовой техники. |
| Покупки | 18ч | Виды рынков. Продуктовый и строительный рынки. Отделы рынков, ассортимент товаров. Правила выбора покупок на рынке. Оплата покупок. |  | «Зеленый» рынок. |
| Уход за вещами | 22 ч | Гигиенический режим, значение ухода за телом. Виды белья и правила ухода за бельем. Названия и назначение моющих средств.  Стиральная машина. Условные обозначения. Правила стирки и утюжки белья. Правила пришивания пуговицы. Техника безопасности. Виды и назначение зимней одежды и обуви. Правила ухода за зимней одеждой и обувью. | Практическая  работа - 2 | Химчистки города.  Ателье по ремонту одежды. |
| Приготовление пищи | 55ч | Выбор инвентаря, необходимого для приготовления яиц. Правила приготовления и ТБ. Выбор продуктов, необходимых для приготовления простых бутербродов. Правила приготовления и ТБ. Виды каш и компотов. Правила хранения компотов и их польза для здоровья человека. Правила уборки посуды и кухни после обеда. Составление кроссворда по теме «Приготовление пищи». Дидактическая игра «Что лишнее». Работа с деформированным текстом по теме «Здоровое питание». | Практическая работа - 2 | Магазины  Кулинария  Школьная столовая. |
| Уборка помещений и территории | 40ч | Электробытовые приборы. Пылесос. Различение составных частей пылесоса. Правила пользования и ТБ. Уборка класса. Инвентарь для уборки, последовательность уборки. Уборка территории. Инвентарь для уборки: назначение, правила использования и хранения. Уборка бытового мусора, подметание. | Практическая работа -3 . | Магазин |
| **Итого:** | **176ч** |  |  |  |

1. **Критерии и нормы оценки достижения планируемых результатов освоения программы учебного предмета**

Оценка личностных результатов предполагает оценку продвижения ребенка в овладении социальными (жизненными) компетенциями. Во время обучения целесообразно всячески поощрять и стимулировать работу учеников, используя только качественную оценку. Во время обучения центральным результатом является появление значимых предпосылок учебной деятельности, одной из которых является способность ее осуществления не только под прямым и непосредственным руководством и контролем учителя, но и с определенной долей самостоятельности во взаимодействии с учителем и одноклассниками.

*Текущая* аттестация обучающихся включает в себя полугодовое оценивание результатов освоения СИПР в части данной предметной компетенции, разработанной на основе АООП образовательной организации. *Промежуточная* (годовая) аттестация представляет собой оценку результатов освоения СИПР в части данной предметной компетенции и развития жизненных компетенций ребёнка по итогам учебного года.

Оценивание проводится по результату наличия динамики в развитии обучающегося, при этом заполняется «Лист наблюдений за развитием учащегося» с помощью следующих критериев: положительная динамика, незначительная динамика, отсутствие динамики. Ре­зультаты анализа представляются в форме оценки, характеризующей наличный уровень жизненной компетенции.

1. **Календарно - тематическое планирование 6 класс Домоводство.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | | | **Кол. час** | | **Дата** | | | **Основные понятия** | **Основные виды деятельности обучающихся** | **Коррекционная работа** | |
| **1 четверть – 41 ч** | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | Что изучает домоводство. Вводная беседа. | 2 | |  | | хозяйство | | Слушают, отвечают на вопросы. | Развитие словесно-логического мышления, долговременной памяти. | |
| 2 | | | [Моя квартира.](javascript:void(0);) | 2 | |  | | квартира | | Слушают, смотрят на картинки, отвечают на вопросы. | Коррекция вербальной и зрительной памяти на основе упражнений в запоминании и узнавании. | |
| 3 | | | [Расположение и назначение комнат.](javascript:void(0);) | 2 | |  | | комнаты | | [Повторяют правила расположения и назначения комнат.](javascript:void(0);) | Коррекция мышление на основе упражнений в анализе и синтезе. | |
| 4 | | | [Кухня.](javascript:void(0);) | 2 | |  | | кухня | | Узнавание кухни по назначению, по картинкам. | Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение. | |
| 5 | | | [Чистота-залог здоровья. Правила уборки на кухне.](javascript:void(0);) | 2 | |  | | чистота | | Уметь пользоваться средствами для мытья кухни. | Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение. | |
| 6 | | | [Моющие средства для кухни. **Р.К. Магазин «Альбатрос»**](javascript:void(0);) | 2 | |  | | антибактери-  альные средства | | Изучают правила использования моющих средств на кухне. | Коррекция мыслительной деятельности через установление последовательности событий. | |
| 7 | | | [Один дома. Правила безопасности.](javascript:void(0);) | 2 | |  | | безопасность | | Рассматривают картинки, презентацию и отвечают на вопросы. | Обучение способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы. | |
| 8 | | | [Правила безопасности на кухне.](javascript:void(0);) | 2 | |  | | осторожность | | Называют  [правила безопасности на кухне.](javascript:void(0);) | Коррекция мыслительной деятельности через установление последовательности событий. | |
| 9 | | | [Правила безопасности на кухне. Моделирование жизненных ситуаций «Осторожно, горячая вода»»](javascript:void(0);) | 2 | |  | | кипяток | | Рассматривают картинки, презентацию и отвечают на вопросы. | Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение. | |
| 10 | | | [Правила безопасности на кухне. Моделирование жизненных ситуаций «Осторожно, острые, режущие предметы»](javascript:void(0);) | 2 | |  | | острые предметы | | Называют  [правила безопасности на кухне при использовании острых предметов.](javascript:void(0);) | Расширение круга общих представлений об окружающем мире. | |
| 11 | | | [Правила безопасности на кухне. Моделирование жизненных ситуаций «Как обращаться за помощью взрослым»](javascript:void(0);) | 2 | |  | | помощь | | Развитие практических навыков мытья посуды. | Коррекция мыслительной деятельности через установление последовательности событий. | |
| 12 | | | [Моющие средства для кухни. Лото.](javascript:void(0);) | 1 | |  | | гель для мытья | | Рисуют, раскрашивают рисунки, называют моющие средства. | Обучение способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы. | |
| 13 | | | [Моющие средства для кухни. Аппликация.](javascript:void(0);) | 2 | |  | | порошок | | Соотносят слова и предметы, находят их на картинках, правильно называют их. | Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение. | |
| 14 | | | **Практическая работа** «Я мою посуду» | 2 | |  | | чистота | | Рассказывают о назначении предметов посуды, выполняют практическую работу. | Воспитывать аккуратность, трудолюбие. Прививать навыки самообслуживания. | |
| 15 | | | Лото. "Чайная пара" | 1 | |  | | посуда | | Выполняют задания по инструкции педагога, по образцу. | Коррекция мышления на основе упражнений | |
| 16 | | | Кухонные приборы. Ложки и вилки. | 2 | |  | | раскладывание | | Знакомятся с правилами раскладывания столовых приборов и посуды при сервировке стола. | Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания. | |
| 17 | | | Правила мытья кухонных приборов. | 2 | |  | | кухонные приборы | | Называют правила мытья кухонных приборов. | Коррекция мышления на основе упражнений в установлении логических связей. | |
| 18 | | | Мытье ложек и вилок. **Практическая работа.** | 2 | |  | | правила мытья | | Выполняют практическую работу по алгоритму, по образцу. | Воспитывать аккуратность, трудолюбие. Прививать навыки самообслуживания. | |
| 19 | | | Кухонная мебель. | 1 | |  | | стол, стулья | | Просмотр презентации. Ответы на вопросы. | Коррекция зрительного восприятия, умения обобщать. | |
| 20 | | | Назначение кухонной мебели. **Р.К.Мебельный центр.** | 1 | |  | | кухонная мебель | | Соотносят слова и предметы, находят их на картинках, правильно называют их. | Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение. | |
| 21 | | | Стол и стулья. | 1 | |  | | правила ухода | | Узнают о назначении кухонной мебели, о правилах ухода за ней. | Коррекция мышление на основе упражнений в сравнении. | |
| 22 | | | Стол для кухни. | 1 | |  | | назначение | | Узнают о назначении кухонной мебели, о правилах ухода за ней | Коррекция вербальной памяти на основе упражнений в повторении и воспроизведении. | |
| 23 | | | Мытье кухонного стола. **Практическая работа.** | 2 | |  | | осторожность | | Выполняют практическую работу по алгоритму, по образцу. | Воспитывать аккуратность, трудолюбие. Прививать навыки самообслуживания. | |
| 24 | | | Стулья для кухни. | 1 | |  | | удобство | | Рассматривают картинки и отвечают на вопросы. | Коррекция мышления на основе упражнений в установлении логических связей. | |
| **2 четверть – 40ч** | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | Гигиенический режим, значение ухода за телом. | | 2 |  | | процедуры | | Повторяют гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня). Ежедневные гигиенические процедуры; просмотр фильма. | | Коррекция зрительного восприятия на основе упражнений в узнавании, различении. |
| 2 | | | Виды белья. | | 2 |  | | вид ткани | | Различают виды белья по назначению и по виду ткани. | | Обучение способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать. |
| 3 | | | Режим смены белья.  **Р.К. Химчистки** | | 2 |  | | смена белья | | Называют предметы индивидуального пользования, их назначение; гигиенические требования к белью. | | Коррекция мышление на основе упражнений в сравнении. |
| 4 | | | Правила хранения белья. | | 2 |  | | хранение белья | | Называют правила хранения белья, отвечают на вопросы. | | Коррекция вербальной памяти на основе упражнений в повторении и воспроизведении. |
| 5 | | | Моющие средства, назначение. | | 2 |  | | отбеливатель | | Называют моющие средства, их виды: порошки, мыло, пасты, отбеливатели; правила техники безопасности. | | Коррекция зрительного восприятия на основе упражнений в узнавании, различении. |
| 6 | | | Условные  обозначения моющих средств, их значение. | | 2 | |  | условные обозначения | | Изучают условные обозначения  на упаковках с моющими  средствами и на белье, их значение. | | Воспитывать внимательность, наблюдательность. Прививать навыки самообслуживания. |
| 7 | | | Стиральная машина. Условные обозначения. | | 2 | |  | значение | | Различают стиральную машину, называют ее назначение.  Называние условных обозначений и их значение. | | Обучение способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы. |
| 8 | | | Правила безопасности при работе со стиральной машиной. | | 2 | |  | правила безопасности | | Называют правила безопасности при работе со стиральной машиной. | | Коррекция мыслительной деятельности через формирование умения обобщать. |
| 9 | | | Правила подготовка вещей  к стирке. | | 2 | |  | подготовка вещей | | Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти; сортирование по типу ткани и окраске. | | Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение. |
| 10 | | | Правила замачивания белья. | | 2 | |  | замачивание | | Правила замачивания белья.  Средства, правила использования  бытовых химических средств. | | Коррекция зрительного восприятия на основе упражнений в узнавании. |
| 11 | | | Правила стирки белья. | | 2 | |  | стирка белья | | Выбор способа стирки белья, повторение алгоритма стирки белья. | | Прививать навыки самообслуживания, воспитывать самостоятельность. |
| 12 | | | Правила сушки белья. | | 2 | |  | сушка белья | | Называют правила сушки белья, составляют алгоритм действий. | | Коррекция мыслительной деятельности через формирование умения обобщать. |
| 13 | | | Стирка носового платка. **Практическая работа.** | | 2 | |  | носовой платок | | Выполняют практическую работу по образцу, по инструкции. | | Прививать навыки самообслуживания, воспитывать самостоятельность. |
| 14 | | | Правила утюжки  белья. | | 1 | |  | утюжка белья | | Называют правила утюжки  белья, приспособления.  Т.Б.при работе утюгом | | Воспитывать аккуратность, трудолюбие. Прививать навыки самообслуживания. |
| 15 | | | Утюжка носового платка.  **Практическая работа.** | | 2 | |  | инструкция | | Повторяют правила Т.Б.при работе с утюгом. Выполняют практическую работу по образцу, по инструкции. | | Прививать навыки самообслуживания, воспитывать самостоятельность. |
| 16 | | | Виды зимней одежды. | | 1 | |  | виды одежды | | Называют зимнюю одежду: виды,  материал изготовления,  назначение. | | Коррекция мыслительной деятельности через формирование умения обобщать. |
| 17 | | | Назначение зимней одежды. | | 1 | |  | назначение одежды | | Повторяют зимнюю одежду. Называют ее виды, узнают назначение. | | Обучение способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы. |
| 18 | | | Уход за зимней одеждой. | | 2 | |  | правила ухода | | Узнают и повторяют правила хранения зимней одежды. | | Коррекция мыслительной деятельности через формирование умения обобщать. |
| 19 | | | Ремонт одежды.**Ателье по ремонту одежды.** | | 1 | |  | ремонт одежды | | Называют способы ремонта одежды (пуговицы, петли, вешалки). | | Коррекция мыслительной деятельности через формирование умения устанавливать общие и отличительные признаки. |
| 20 | | | Правила пришивания пуговицы. Техника безопасности. | | 2 | |  | пришивание | | Называют правила пришивания пуговицы и технику безопасности. | | Прививать навыки самообслуживания, воспитывать самостоятельность. |
| 21 | | | Виды зимней обуви. | | 1 | |  | зимний сезон | | Различают и называют зимнюю обувь. Д/игра «Подбери пару» | | Коррекция связного высказывания через систему наводящих вопросов. |
| 22 | | | Назначение зимней обуви. | | 1 | |  | подошва | | Называют назначение зимней обуви. Д/игра «Соедини стрелками» | | Коррекция мыслительной деятельности через формирование умения обобщать. |
| 23 | | | Средства для ухода за зимней  обувью. | | 2 | |  | щетка | | Называют приспособления  и средства для чистки обуви. | | Коррекция мышления на основе упражнений в установлении причинно-следственных связей. |
| **3 четверть-55ч** | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | Инвентарь для уборки снега. | | 2 | |  | | | скребок, лопата | Узнавание и называние инвентаря для уборки снега, ТБ при работе. | Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе. | |
| 2 | | Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.  **Практическая работа.** | | 2 | |  | | | техника безопасности | Выполняют практическую работу по образцу, по инструкции педагога. | Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе. | |
| 3 | | Уход за уборочным инвентарем. | | 2 | |  | | | инвентарь | Узнают о правилах ухода и хранения инвентаря. | Коррекция наглядно-образного мышления. | |
| 4 | | Подготовка к приготовлению блюда. Отварные яйца **Магазины** | | 2 | |  | | | птицефаб-рика | Называют правила гигиены и Т.Б.при приготовлении пищи. | Воспитывать аккуратность, трудолюбие. Прививать навыки самообслуживания. | |
| 5 | | Выбор инвентаря, необходимого для приготовления яиц. | | 2 | |  | | | кастрюля | Уметь выбрать инвентарь, необходимый для приготовления яиц. | Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. | |
| 6 | | Приготовление отварных яиц всмятку. | | 2 | |  | | | всмятку | Выполняют практическую работу по образцу, по инструкции педагога. | Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. | |
| 7 | | Приготовление отварных яиц вкрутую. | | 2 | |  | | | вкрутую | Называют последовательность приготовления по инструкции педагога. | Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. | |
| 8 | | Подготовка к приготовлению блюда. Простой бутерброд. | | 2 | |  | | | бутерброд | Называют последовательность приготовления бутерброда по инструкции педагога. | Воспитывать аккуратность, трудолюбие. Прививать навыки самообслуживания. | |
| 9 | | Выбор инвентаря, продуктов для приготовления простого бутерброда. | | 2 | |  | | | нож | Уметь выбрать инвентарь и продукты (хлеб, колбаса, помидоры) необходимые для приготовления бутерброда. | Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. | |
| 10 | | Приготовление простого бутерброда**.**  **Практическая работа.** | | 2 | |  | | | всмятку | Выполняют практическую работу по образцу, по инструкции педагога. | Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. | |
| 11 | | Блюда из круп. Каши **Школьная столовая.** | | 2 | |  | | | крупа | Работают с наглядным материалом, называют виды каш. | Воспитывать аккуратность, трудолюбие. Прививать навыки самообслуживания. | |
| 12 | | Блюда из круп. Гречневая каша. | | 2 | |  | | | гречка | Развивают речь через использование опорных слов и картинок. | Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе. | |
| 13 | | Молочные каши. Манная каша. | | 2 | |  | | | манка | Работают с наглядным материалом, называют виды каш. | Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. | |
| 14 | | Лото «Молочные каши» | | 1 | |  | | | внимание | Развивают речь через использование опорных слов и картинок. | Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе. | |
| 15 | | Польза каши для здоровья человека. | | 2 | |  | | | здоровье | Составляют рассказ по опорным словам, по картинкам. | Коррекция мышления на основе упражнений в установлении причинно- следственных связей. | |
| 16 | | Третьи блюда. Компоты. | | 1 | |  | | | компот | Развивают речь через использование опорных слов и картинок. | Развитие процессов мышления: сравнение, анализ, синтез. | |
| 17 | | Виды компотов. Консервированный компот. | | 2 | |  | | | консервиро-ванный | Работают с наглядным материалом, называют виды компотов. | Развитие мыслительных операций. | |
| 18 | | Виды компотов. Компот из сухофруктов. | | 1 | |  | | | сухофрукты | Выполняют задание на карточках по инструкции педагога. | Активизация, коррекция зрительного восприятия. | |
| 19 | | Виды компотов. Компот из свежих фруктов. | | 1 | |  | | | фрукты | Работают с наглядным материалом, называют виды компотов. | Коррекция зрительного восприятия на основе упражнений в узнавании. | |
| 20 | | Дидактическая игра «Определи на вкус» | | 1 | |  | | | вкус | Определяют на вкус виды компота. | Коррекция мыслительной деятельности через игры. | |
| 21 | | Правила хранения компотов. | | 1 | |  | | | хранение | Называют правила хранения холодных напитков, компота. | Коррекция внимания, воображения, речи. | |
| 22 | | Польза компотов для здоровья человека. | | 2 | |  | | | здоровье | Называют, в чем польза компотов для здоровья человека. | Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. | |
| 23 | | Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к обеду. | | 2 | |  | | | приборы | Выбирают посуду и столовые приборы при сервировке стола к обеду. | Коррекция связного высказывания через систему наводящих вопросов. | |
| 24 | | Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к обеду. | | 2 | |  | | | сервировка | Работа с картинками, ответы на вопросы по опорным словам. | Развитие навыков самообслуживания. | |
| 25 | | Сюжетно-ролевая игра  «Накрываем стол к обеду»  **Кулинария** | | 2 | |  | | | кулинария | Разучивают роли в сюжетно-ролевой игре, выполняют действия по образцу. | Коррекция зрительного восприятия на основе упражнений в узнавании. | |
| 26 | | Правила уборки посуды после обеда.  **Практическая работа.** | | 2 | |  | | | уборка | Называют правила уборки посуды после обеда. Выполняют индивидуальные задания на карточках. | Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе. | |
| 27 | | Уборка кухни после приготовления обеда. | | 2 | |  | | | кухня | Называют правила уборки кухни после приготовления обеда. | Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. | |
| 28 | | Составление кроссворда по теме «Приготовление пищи» | | 2 | |  | | | кроссворд | Учатся составлению кроссворда по теме «Приготовление пищи» | Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе. | |
| 29 | | Дидактическая игра «Что лишнее» | | 1 | |  | | | внимание | Работают с карточками и выбирают правильные ответы. | Коррекция мышления на основе упражнений в установлении причинно- следственных связей. | |
| 30 | | Работа с деформированным текстом по теме «Здоровое питание» | | 2 | |  | | | место хранения | Знать о правилах ухода и хранения инвентаря. | Коррекция наглядно-образного мышления. | |
| 31 | | Лото «Продукты питания» | | 1 | |  | | | выбрать | Учатся составлять лото по теме «Продукты питания» | Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе. | |
| **4 четверть – 40ч** | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | Виды рынков. | | 2 | |  | | | рынок | Называют виды рынков по их назначению и различают их на картинках. | Коррекция мышления на основе упражнений в сравнении. | |
| 2 | | Продуктовый рынок.  **Зеленый рынок.** | | 2 | |  | | | ассортимент | Работа с наглядным материалом, просмотр презентации. | Коррекция связного высказывания через систему наводящих вопросов. | |
| 3 | | Отделы продуктового рынка. | | 2 | |  | | | отделы рынка | Различают и называют отделы продуктового рынка. | Коррекция связного высказывания через систему наводящих вопросов. | |
| 4 | | Правила покупки продуктов на рынке и оплата товара. | | 1 | |  | | | покупки | Называют правила покупки продуктов на рынке по опорным словам. | Коррекция мыслительной деятельности через игры. | |
| 5 | | Строительный рынок. | | 1 | |  | | | строительный | Работа с наглядным материалом, просмотр презентации. | Коррекция внимания, воображения, речи. | |
| 6 | | Отделы строительного рынка. | | 1 | |  | | | ассортимент | Различают и называют отделы строительного рынка. | Соблюдать последовательность действий. | |
| 7 | | Правила покупки товаров на строительном рынке и оплата товара. | | 2 | |  | | | товары | Называют правила покупки товаров на строительном рынке по опорным словам. | Воспитывать самостоятельность и активность. | |
| 8 | | Электробытовые приборы. Пылесос. | | 2 | |  | | | корпус | Узнавание и различение прибора, называние его назначения. | Коррекция связного высказывания через систему наводящих вопросов. | |
| 9 | | Различение составных частей пылесоса. | | 2 | |  | | | шланг | Знать и соблюдать технику безопасности пользования пылесосом. | Учить применять полученные знания к практической деятельности. | |
| 10 | | Правила пользования пылесосом. | | 2 | |  | | | пылесборник | Соблюдение последовательности действий при пользовании пылесосом. | Коррекция познавательных способностей в процессе усвоения знаний. | |
| 11 | | Сюжетно-ролевая игра «Я пользуюсь пылесосом» | | 1 | |  | | | ковер | Уметь моделировать ситуацию в игровой деятельности. | Воспитывать аккуратность, трудолюбие. | |
| 12 | | Уборка класса. Последовательность уборки. | | 2 | |  | | | чистота | Учатся называть последовательность уборки, составление алгоритма. | Развитие словесно-логического мышления, долговременной памяти. | |
| 13 | | Инвентарь для уборки класса. | | 1 | |  | | | ведро | Уметь называть и пользоваться инвентарем для уборки класса. | Коррекция вербальной и зрительной памяти на основе упражнений в запоминании и узнавании. | |
| 14 | | Уборка класса. Мытье школьной мебели. **Практическая работа.** | | 2 | |  | | | мебель | Учатся выполнять практическую работу по уборке класса. | Соблюдать последовательность действий. Коррекция практических навыков. | |
| 15 | | Уборка класса. Мытье пола. | | 2 | |  | | | веник | Называют последовательность мытья пола по опорным словам. | Развитие словесно-логического мышления, долговременной памяти. | |
| 16 | | Уборка класса. Мытье окон. | | 2 | |  | | | рама | Называют последовательность мытья окон по опорным словам. | Коррекция вербальной и зрительной памяти на основе упражнений в запоминании и узнавании. | |
| 17 | | Уборка класса. Мытье зеркала. | | 2 | |  | | | стекло | Называют последовательность мытья зеркала по опорным словам. | Коррекция мышления на основе упражнений в сравнении. | |
| 18 | | Уборка класса. Мытье стен. | | 2 | |  | | | краска | Называют последовательность мытья стен по опорным словам. | Коррекция связного высказывания через систему наводящих вопросов. | |
| 19 | | Уборка класса. Мытье двери. **Магазин «Магнит»** | | 2 | |  | | | веник | Называют последовательность мытья двери по опорным словам. | Коррекция мышления на основе упражнений в сравнении. | |
| 20 | | Уход за уборочным инвентарем и правила хранения. | | 1 | |  | | | инвентарь | Знать о правилах ухода и хранения инвентаря. | Коррекция связного высказывания через систему наводящих вопросов. | |
| 21 | | Уборка территории.  Уборка бытового мусора. | | 2 | |  | | | мусор | Называют правила уборки территории по картинкам. | Воспитывать аккуратность, трудолюбие. | |
| 22 | | Уборка территории.  Подметание территории. | | 2 | |  | | | территория | Называют правила уборки территории по картинкам. | Коррекция связного высказывания через систему наводящих вопросов. | |
| 23 | | Уборка территории.  Сгребание сухой травы.  **Практическая работа.** | | 2 | |  | | | грабли | Знать и соблюдать правила уборки территории, ТБ при работе с инструментами. | Развитие мышления через практическую работу. | |
| 24 | | Лото «Уборочный инвентарь» | | 1 | |  | | | внимание | Работают с карточками и выбирают правильные ответы. | Коррекция мышления на основе упражнений в установлении причинно- следственных связей. | |

**7.Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса.**

Список учебно-методической литературы:

1. Программа специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида, 5 - 9 классы под редакцией И.М, Бгажноковой. - Москва, «Просвещение», 2005 год.
2. Адаптированная программа для экспериментальных классов для глубоко умственно отсталых детей специальных (коррекционных) общеобразовательных школ для умственно отсталых детей ( вспомогательных школ VIII вида № 186 г. Москвы и № 14 г. Орла). Программа утверждена зам. Министра просвещения РСФСР И. М. Косоножкиным 30 мая в 1983г.

Дополнительная литература для учителя

1. Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии. Маллер А,Р., Цикото Г. В., М., Педагогика 1987 -1988г.
2. Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта, Москва, Владос 2007г.
3. Программа обучения и воспитания детей дошкольного возраста с выраженной умственной отсталостью. ЦНИ ЭТИН, 1993г.

Средства обучения:

1. технические и электронные средства обучения:

- автоматизированное рабочее место учителя с программным обеспечением,

- телевизор, CD/DVD –проигрыватели,

- аудиомагнитофон, мультимедиапроектор; экран,

- аудиозаписи , видеозаписи, мультимедийные ресурсы,

- классная доска с набором креплений для картинок, постеров, таблиц, н

- настенная доска с набором приспособлений для крепления картинок.

1. цифровые образовательные ресурсы:

Электронные библиотеки (www. gnpbu. ru.);

http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat\_no=5025&tmpl=com  Сеть творческих учителей

http://viki.rdf.ru/cat/prazdniki/ Детские электронные презентации

http://dic.academic.ru  - Словари и энциклопедии on-line.

http://ditionary.fio.ru - Педагогический энциклопедический словарь.

http://www.km.ru - Портал компании «Кирилл и Мефодий»

http://www.ug.ru - Сайт «Учительской газеты».

http://www.solnyshko.ee - Детский портал «Солнышко».

1. демонстрационный и раздаточный дидактический материал:

* предметные и сюжетные картинки, фотографии с изображением членов семьи ребенка; пиктограммы и видеозаписи действий, правил поведения
* видеоматериалы, презентации, мультипликационные фильмы,

1. дидактический материал:

* изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
* альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы;
* изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.

1. Оборудование:

* кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер,
* предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.),
* стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, б
* ытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница),
* ковролиновая, грифельная и магнитная доски,
* уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.