

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Малодербетовская СОШ им. К.Д.Убушиевой»**

**Согласовано**

Руководитель МО

Толмачева Л.И./ 

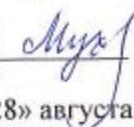
ФИО

Протокол № 1

от «27» августа 2024г.

**Согласовано**

Заместитель директора по УВР

Мухлаева З.Д./ 

ФИО

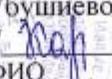
Протокол №1 «28» августа

2024г.

**Принято**

Директор МКОУ «МДСОШ

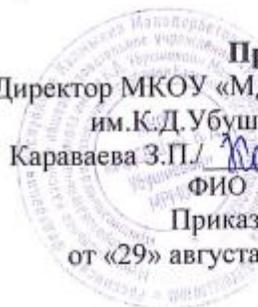
им.К.Д.Убушиевой»

Караева З.П./ 

ФИО

Приказ № 140

от «29» августа 2024г.



**СПЕЦИАЛЬНАЯ ИНДИВИДУАЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ**

обучающейся 5 б класса с умственной отсталостью

(интеллектуальными нарушениями)

(вариант 2)

**«Домоводство»**

Составитель:  
учитель Толмачева Л.И.

## I. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» для обучающихся умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями развития обеспечивает достижение планируемых результатов освоения АООП.

Данная рабочая программа разработана на основе следующих документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 30.12.2015) «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) Приказ от 19 декабря 2014 года № 1599 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).
3. Учебный план ГОКУ «Специальной (коррекционной) школы №3 г. Иркутска»
4. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (Зарегистрирован 18.12.2020 № 61573)

## II. Общая характеристика учебного предмета.

**Цель:** Повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

**Задачи:**

1. Формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
2. Освоение действий по приготовлению пищи,
3. Освоение действий по осуществлению покупок
4. Освоение действий по уборке помещения и территории
5. Освоение действий по уходу за вещами.

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР 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. 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 детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы. Уроки домоводства позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и др. Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы учащихся, так как организация практических занятий, а также экскурсии в магазины, предприятия хозяйственного и бытового обслуживания демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения.

## Педагогические технологии, используемые при изучении учебного предмета «Домоводство»

- **Игровые технологии**  
Данная технология позволяет решить одновременно несколько различных задач: обеспечивает психологическую разгрузку учащихся, способствует усвоению информации. Игра позволяет в творческой обстановке сформировать и закрепить знания, умения, навыки. Уроки с использованием игр и игровых ситуаций является эффективным средством обучения и воспитания, так как игра заставляет думать, искать нестандартные решения, предлагать новые идеи. В непринужденной и легкой обстановке игры обучающиеся легче запоминают новый материал. Занимательность игры делает положительной, эмоционально окрашенной монотонную деятельность по запоминанию, повторению, закреплению или усвоению информации.
- **Технологии дифференциации и индивидуализации обучения.**  
Дифференциация обучения – это создание условий для обучения детей, имеющих различные способности и проблемы, путем организации учащихся в однородные (гомогенные) группы.  
Индивидуализации обучения – взаимодействие педагога с отдельными учащимися по индивидуальной модели, учет личностных особенностей ребенка.  
Технология учитывает индивидуальные особенности каждого ребенка, создает комфортные психолого- педагогические условия для активной познавательной деятельности учащихся, развивая их мышление и самостоятельность.
- **Здоровьесберегающие технологии**  
Данные технологии направлены на сохранение здоровья учащихся, создание здорового психологического климата на уроках и повышение интереса к изучаемым предметам, так как раннее повреждение нервной системы является причиной различных отклонений в функционировании ряда систем организма. Здоровьесберегающие технологии предусматривают проведение упражнений для осанки, систему разминок для глаз, пальчиковые гимнастики, арттерапию, физические минутки, психогимнастику.
- **ИКТ технологии**  
Использование ИКТ позволяет расширить возможности получаемой информации. В результате осуществляется познавательное развитие ребенка. Индивидуальная работа ребенка за компьютером создает условия комфортности при выполнениях заданий, предусмотренных программой: каждый ребенок работает с оптимальной для него нагрузкой, развиваются индивидуальные способности учащихся, повышается познавательный интерес к учебной деятельности

## **II. Место предмета в учебном плане**

Количество часов, предусмотренных учебным планом – 102 часа в учебном году (3 часа в неделю).

1 четверть	2 четверть	3 четверть	4 четверть
8	8	10	8

## **IV. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета**

В результате изучения учебного предмета «Домоводство» будут заложены основы социально ценных личностных и нравственных качеств: трудолюбие, организованность, добросовестное отношение к делу, инициативность, любознательность, потребность помогать другим, уважение к чужому труду и результатам труда, культурному наследию.

Личностные результаты обучения:

- Интерес к изучаемому материалу, осознание своих возможностей;
- Знание основных норм поведения
- Навык самостоятельной работы и работы в группе при выполнении практических работ
- Способность к самооценке на основе критерия успешности деятельности;
- Заложены основы социально ценных личностных и нравственных качеств: трудолюбие, организованность, добросовестное отношение к делу, инициативность, любознательность, потребность помогать другим, уважение к чужому труду и результатам труда

Предметные результаты обучения:

- Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.
- 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

Планируемые (возможные) результаты формирования базовых учебных действий по учебному предмету «Домоводство»

1. Формирование учебного поведения:
  - направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);
  - умение выполнять инструкции педагога;
  - использование по назначению учебных материалов;
  - умение выполнять действия по образцу и по подражанию.
2. Формирование умения выполнять задание:
  - в течение определенного периода времени,
  - от начала до конца,
  - с заданными качественными параметрами.
3. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

Для успешного изучения учебного предмета «Домоводство» на каждого ребенка составляется специальная индивидуальная программа развития, в которой личностные результаты отслеживаются с учетом психо-физического развития данного ребенка.

## **V. Содержание программы учебного предмета**

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уход за вещами», «Уборка помещения и территории»

### **Покупки.**

Виды магазинов, товар. 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, получение чека и сдачи.

### **Обращение с кухонным инвентарем.**

Посуда, ее виды. Предметы чайной посуды для сервировки стола, кухонная посуда для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Кухонные принадлежности (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Узнавание (различение) видов посуды. Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Знакомство с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник, электрическая плита, холодильник, микроволновая печь). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Накрывание на стол. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток.

### **Приготовление пищи.**

Знакомство с правилами 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). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. 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.

### **Уход за вещами**

*Знакомство с видами стирки. Ручная стирка.* Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. 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.* Знакомство со стиральной машиной. 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. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, 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». Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой.

#### **Уборка помещения и территории**

Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при вытирании поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание предметов интерьера, 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. 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.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.

### **VI. Тематическое планирование по учебному предмету «Домоводство»**

<b>№ урков</b>	<b>Название раздела</b>	<b>Тема урока</b>	<b>Содержание урока</b>	<b>Основные виды учебной деятельности обучающихся</b>	<b>Наглядные пособия и технические средства</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Дата</b>
1	<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>	Чайная посуда	Повторение чайной посуды: блюдце, чашка, ложка, вилка, нож. Ее различение и нахождение среди другой посуды.	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, инструктаж по технике безопасности, раскрашивание чайной посуды, обведение по точкам, дидактическая игра «Выбери чайную посуду»	Презентация, картинный материал, натуральные предметы.	1	

2	Сервировка стола	Повторение правил сервировки стола чайной посудой. Отработка практических действий	Просмотр видеофильма «Сервировка стола», показ, объяснение, практическая работа	ИКТ, натуральный чайный сервиз, скатерть, Салфетки, схемы, алгоритм сервировки стола	1	
3	Кухонная посуда	Узнавание, называние и показывание кухонной посуды: кастрюли, сковороды, чайника, половника, ножа. Знание их назначения.	Игровой момент, просмотр презентации, рассматривание иллюстраций, дидактические игры «Для чего нужно», «Покажи и расскажи». Инструктаж по технике безопасности	Презентация, картинный материал, натуральные предметы.	1	
4	Кухонные принадлежности	Узнавание, называние и показывание предметов кухонной принадлежности (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Знание их назначения, выполнение действий с каждым предметом	Игровой момент, просмотр презентации, рассматривание иллюстраций, дидактические игры «Для чего нужно» «Покажи и расскажи». Выполнение практических действий с кухонными принадлежностями. Инструктаж по технике безопасности	Презентация, картинный материал, натуральные предметы.	1	
5	Посуда	Обобщение и систематизация знаний учащихся по изученной теме «Посуда».	Дидактические игры «Для чего нужно», «Покажи и расскажи», «Наведи порядок». Практическая работа «Накрой стол для чая»	Презентация, картинный материал, натуральные предметы.	1	
6	Чистая и грязная посуда	Закрепление навыков учащихся по различению чистой и грязной посуды,	Просмотр мультфильма «Федорино горе», беседа, практические действия по	ИКТ, натуральные предметы	1	

			очищению остатков пищи с посуды. Повторение техники безопасности при работе с посудой.	очищению остатков пищи с посуды	посуды, дидактическая игра, салфетки, мешок для мусора		
7	<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>	Мытье и сушка посуды	Повторение и закрепление знаний учащихся о процессах мытья и сушки посуды, значении этих видов деятельности. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, намывливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	Просмотр мультфильма «Федорино горе», беседа, объяснение по инструкционной карте последовательности действий при мытье и сушке посуды, практические действия по мытью и сушке посуды. Дидактическая игра «Определи последовательность действий по схеме»	Инструкционная карта, инвентарь, иллюстрации, презентация, дидактическая игра «Выбери необходимые предметы для мытья посуды»	1	
8	<b>Приготовление пищи.</b>	Правила гигиены при приготовлении пищи.	Знакомство учащихся с правилами приготовления пищи.	Просмотр презентации «Правила гигиены при приготовлении пищи», раскрашивание иллюстраций с правилами, дидактическая игра «Узнай правило»	ИКТ, раскраски, Дидактическая игра «Узнай правило»	1	
		Соленое тесто	Знакомство учащихся с инвентарем, необходимым для приготовления соленого теста. Отработка практических действий по приготовлению и раскатыванию соленого теста. Закрепление навыка перемешивания продуктов (ложкой, венчиком).	Просмотр презентации «Инвентарь для приготовления пищи», игра «Выбери все необходимое для приготовления пищи», показ, объяснение, практические действия по алгоритму работы	ИКТ, алгоритм, продукты, необходимые для приготовления теста, инвентарь	1	
9	<b>Уход за вещами</b>	Ручная стирка	Закрепление алгоритма действий при ручной стирке: наполнение емкости водой,	Просмотр презентации, дидактические игры «Назови и покажи», «	ИКТ, одежда, оборудование для ручной	1	

			<p>выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.</p> <p>Уточнение и расширение представлений о различных видах моющих средств.</p>	<p>Стирка», «Разложи белье для стирки», отработка отдельных действий (наполнение емкости водой, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку), практическая работа - ручная стирка.</p>	<p>стирки, моющие средства, дидактические игры, схематичные рисунки для отработки действий, таблица с алгоритмом ручной стирки</p>		
10	<b>Уборка помещения и территории</b>	Уборка территории на пришкольном участке.	<p>Закрепление знаний об инструментах для уборки бытового мусора (тачка, лейка, метла, грабли). Уборка бытового мусора. Подметание территории. Стребание травы и листьев на пришкольном участке.</p>	<p>Просмотр презентации «Инструменты для уборки», показ, рассматривание инструмента, картинок, раскрашивание, игровые упражнения «Выбери инструмент», «Что нужно для работы?», ознакомление с алгоритмом работы по уборке территории, практическая работа, оценивание</p>	<p>ИКТ, инструменты, картинки, графические задания, материал для игровых упражнений, таблицы с алгоритмом действий, перчатки, мешки для мусора,</p>	1	
11	<b>Покупки.</b>	Продуктовый магазин	<p>Закрепление знаний учащихся о магазине: отделы, работники. Виды товара. Повторение правил дорожного движения, поведения в общественных местах.</p>	<p>Экскурсия в магазин, наблюдение, беседа</p>	<p>Инструктажи по ТБ</p>	1	
12	<b>Покупки.</b>	Экскурсия в магазин	<p>Закрепление и расширений знаний учащихся о магазине: отделы, работники. Виды товара. Повторение правил дорожного движения,</p>	<p>Повторение ТБ, наблюдение, беседа</p>	<p>Инструктажи по ТБ</p>	1	

			поведения в общественных местах.				
13	<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>	Бытовые приборы	Расширение представлений учащихся о бытовых приборах (электроплита, холодильник, микроволновая печь, электрочайник), выполнение практических действий с каждым электроприбором. Повторение правил техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами.	Просмотр презентации «Бытовые приборы», изучение натуральных бытовых приборов (холодильника, электроплиты, электрочайника, микроволновой печи), практические действия по включению и выключению бытовых электроприборов, работа по инструкционной карте, практические действия, дидактическая игра «Узнай, покажи и назови», игровые упражнения по закреплению правил техники безопасности при работе с бытовыми приборами.	Инструкционная карта, инвентарь, иллюстрации, презентация, д/игра «Выбери необходимые предметы для мытья посуды»	1	
14	<b>Приготовление пищи</b>	Способы обработки продуктов.	Знакомство учащихся со способами обработки продуктов (мытьё, чистка). Отработка практических навыков	Показ, объяснение, инструкционная карта, Практическая работа. Соблюдение техники безопасности	Презентация, инструкционная карта, инвентарь	1	
15		Резание ножом.	Знакомство с техникой безопасности при работе с ножом. Формирование навыка резки овощей с помощью ножа. Воспитание аккуратности и самостоятельности. Поддержание чистоты рабочего места в процессе работы.	Работа с таблицей по технике безопасности, показ, объяснение, практические действия учащихся	Натуральные продукты, посуда, разделочные доски, технологическая карта, фартуки, нарукавники, косынки, таблица по	1	

					технике безопасности		
16		Натираание продуктов на тёрке	Формировать навык работы с тёркой.	Работа с таблицей по технике безопасности, показ, объяснение, практические действия учащихся	Натуральные продукты, посуда, разделочные доски, технологическая карта, фартуки, нарукавники, косынки, таблица по технике безопасности	1	
17		Намазывание масла на хлеб	Закрепление правил техники безопасности при работе с инструментами. Формирование навыка намазывания масла на хлеб с помощью ножа, вилки, ложки. Воспитание аккуратности и самостоятельности. Поддержание чистоты рабочего места в процессе работы.	Работа с таблицей по технике безопасности, показ, объяснение, практические действия учащихся	Натуральные продукты, посуда, технологическая карта, фартуки, нарукавники, косынки, таблица по технике безопасности	1	
18	<b>Приготовление пищи</b>	Бутерброд.	Расширение представления учащихся о бутербродах (понятие, виды, инструменты и приспособления для приготовления бутербродов, правила техники безопасности при работе с ножом).	Показ презентации «Бутерброды - своими руками», рассматривание иллюстраций, дидактическая игра «Я начну, а ты закончи» на запоминание правил техники безопасности.	Презентация, инструкционная карта, бутерброды, таблицы с правилами	1	
19		Продукты для бутербродов	Формирование знаний учащихся о видах продуктах, необходимых для приготовления бутербродов	Просмотр презентаций, дидактические игры по закреплению видов продуктов,	Натуральные продукты, картинный материал,	1	

			(овощи, молочные, мясные продукты) с практическим закреплением.	рисование, лепка, игровые упражнения, определение продуктов на запах, вкус	муляжи овощей, таблицы, оборудование для игр, карточки для проверки знаний		
20		Приготовление бутерброда	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда из молочных продуктов (масло, сыр): выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря, (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание сыра намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом и сыром). Поддержание чистоты рабочего места в процессе.	Практическая работа	Натуральные продукты, посуда, кухонный инвентарь, технологическая карта, фартуки, нарукавники, косынки, таблица по технике безопасности		
		Обобщающий урок	Обобщение и закрепление полученных знаний по теме: «Технология приготовления бутербродов»	Практическая работа	Натуральные продукты, посуда, кухонный инвентарь, технологическая карта, фартуки, нарукавники, косынки, таблица по технике безопасности		
21	Уход за вещами	Сортировка белья перед стиркой	Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное	Просмотр видеофильма, показ учителем, практические действия по сортировке белья	Белье, таблицы с видами белья	1	

			и кухонное белье.				
		Машинная стирка.	Знакомство со стиральной машиной. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, вынимание белья.	Экскурсия в прачечную. Наблюдение за работой прачки. Показ, объяснение, дидактические игры «Назови и покажи», «Стирка», «Разложи белье для стирки», практическая работа - сортировка натурального белья.	ИКТ, оборудование для стирки, детская одежда, моющие средства, технологическая карта	1	
22	<b>Уборка помещения и территории</b>	Вытирание поверхности мебели	Знакомство со средствами по уходу за мебелью. Соблюдение последовательности действий при вытирании поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание предметов интерьера, выливание использованной воды	Просмотр видеофильма, показ, знакомство с алгоритмом вытирания пыли с поверхности мебели	ИКТ, тряпка, емкость, моющее средство, перчатки, таблица с алгоритмом действий	1	
23	<b>Покупки.</b>	Покупки в магазине.	Закрепление видов магазинов, отделов, правил поведения в общественных местах. Обучение ориентации в расположении отделов	Просмотр презентаций, беседа, экскурсия в магазин «Абсолют», знакомство с алгоритмом действий при взвешивании товара.	ИКТ, оборудование для игры «Магазин», одежда	1	

	<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>		<p>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.</p>	<p>Сюжетно – ролевая игра «Магазин» , практические действия по подражанию, образцу, словесной инструкции при взвешивании товара (складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку</p>	<p>продавца, сумочки для покупок, таблицы с изображением товара в магазине, касса, деньги , весы, таблицы с алгоритмом действий</p>		
		Бытовые приборы	<p>Закрепление и расширение знаний о бытовых приборах. Различение бытовых приборов по назначению (электрическая плита, электромиксер). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.</p>	<p>Просмотр презентации «Бытовые приборы», изучение натуральных бытовых приборов (электрическая плита, электромиксер), практические действия по включению и выключению бытовых электроприборов, работа по инструкционной карте, практические действия, дидактическая игра « Узнай, покажи и назови», игровые упражнения по закреплению правил техники безопасности при работе с бытовыми приборами.</p>	<p>Инструкционная карта, инвентарь, иллюстрации, презентация, д/игра «Выбери необходимые предметы для мытья посуды»</p>		
24	<b>Приготовление пищи</b>	Приготовление салата	<p>Знакомство с понятием «салат», видами салатов. Приготовление салата. Соблюдение последовательности действий</p>	<p>Просмотр презентации, видеофильма. Повторение правил по технике безопасности и гигиене труда. Знакомство с</p>	<p>Натуральные продукты, посуда, кухонный инвентарь,</p>	1	

25	<b>Уход за вещами</b>		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, нарезка овощей нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.	алгоритмом приготовления салата и его закрепление. Практическая работа.	технологическая карта, фартуки, нарукавники, косынки, таблица по технике безопасности	1	
		Одежда, ее виды, назначение и уход	Повторение видов одежды с последующим обобщением, способами ухода за одеждой. Соотнесение слов и предметов, нахождение их на картинках, правильное называние.	Просмотр презентации, дидактические игры «Узнай, назови и покажи», «Почини одежду», работа по таблице уход за одеждой украшение одежды, упражнения на развитие мелкой моторики «Застегни молнии, пуговицы на одежде»	ИКТ, дидактические игры по теме «Одежда»		
		Вывешивание одежды на «плечики»	Формирование представлений учащихся о месте и способах хранения одежды, знакомство с видами «плечиков», упражнение по вывешиванию одежды на «плечики», моделирование ситуаций, применение на практике	Дидактическая игра, беседа, рассматривание «плечиков», практическая работа	Картинки по теме «Одежда», натуральные предметы одежды, виды «плечиков»		
		Складывание одежды	Формирование навыка складывания одежды	Практическая работа	Детская одежда (носочки, футболки, брюки, шарф и т.		

					д), технологическая карта		
		Утюг	Расширение знаний о утюге, техникой безопасности при работе с электрическим прибором. Обучение называнию и показыванию частей утюга: подошвы утюга, шнура, регулятора температуры, клавиши пульверизатора.	Просмотр видеофильма «История утюга» объяснение , показ, игровое упражнение «раскрась части утюга», повторение правил техники безопасности	Гладильная доска, утюг, предметы одежды, таблицы с правилами по технике безопасности при работе с утюгом.		
		Глажение белья	Знакомство с алгоритмом действий при глажении одежды; (установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, глажение белья. Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Воспитание аккуратности, трудолюбия. Привитие навыков самообслуживания	Игры и игровые упражнения на запоминание алгоритма действий, практические действия учащихся	Гладильная доска, утюг, предметы одежды, таблицы с правилами по технике безопасности при работе с утюгом		
26	<b>Уход за вещами</b>	Глажение одежды.	Смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на	Практическая работа.	Гладильная доска, утюг, предметы одежды, таблицы с правилами по технике безопасности при работе с утюгом,	1	

			<p>гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности.</p>		алгоритм действий		
		Повторение изученного материала	<p>Систематизация и обобщение знаний по теме по теме: «Глажение одежды утюгом»</p>	<p>Повторение правил техники безопасности при работе с утюгом. Опрос, игровые упражнения, выполнение практического задания</p>	<p>Гладильная доска, утюг, предметы одежды, таблицы с правилами по технике безопасности при работе с утюгом, алгоритм действий</p>		
27	<b>Уборка помещения и территории</b>	Сметание мусора.	<p>Знакомство с инструментами для подметания пола. Отработка навыков по сметанию 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.</p>	<p>Загадывание загадок, игровое упражнение «Выбери нужный инструмент», просмотр презентации, изучение и закрепление алгоритма действий при подметании пола, практическая деятельность учащихся</p>	<p>ИКТ, веник, совок, метка скотч, емкость для воды, перчатки, таблица с алгоритмом действий</p>	1	
		Мытье полов	<p>Инструменты и материалы для мытья полов. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение</p>	<p>Загадывание загадок, игровое упражнение «Какие инструменты спрятались? », знакомство с моющими</p>	<p>ИКТ, тряпка, швабра, емкость для мытья пола водой, швабра,</p>		

			емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.	средствами для полов через показ, просмотр презентации, алгоритм действий при мытье полов, практическая деятельность учащихся	моющее средство, перчатки, таблица с алгоритмом действий		
		Генеральная уборка в классе	Закрепление ЗУН учащихся по уборке пола.	Практическая работа	ИКТ, веник, совок, емкость для воды, перчатки, швабра, моющее средство таблица с алгоритмом действий подметания и мытья пола		
28	<b>Покупки. Обращение с кухонным инвентарем</b>	Покупка продуктов в магазине	Закрепление и расширений знаний учащихся о магазинах: отделы, работники. Виды товара. Повторение правил дорожного движения, поведения в общественных местах. Формирование навыков покупки товара в магазине: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, получение чека и сдачи.	Экскурсия в магазин, наблюдение, беседа, отработка практических действий, сюжетно – ролевая игра «Магазин»	Инструктажи по ТБ, таблицы с алгоритмом действий	1	
		Накрывание на стол	Обучение накрыванию на стол. Раскладывание столовых приборов и посуды при	Просмотр презентации, знакомство с алгоритмом, показ, объяснение,	Скатерть, чайный сервиз, столовые	1	

			сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток.	практическая работа	приборы, салфетница, таблицы с алгоритмом		
29	<b>Приготовление пищи</b>	Повторение изученного материала	Закрепление ЗУН по изученной теме	Практическая работа	Инструктажи по ТБ, таблицы с алгоритмом действий	1	
30	<b>Уход за вещами</b>	Уход за обувью	Повторение видов обуви, ее функциональное назначение с последующим обобщением, Соотнесение слов и предметов, нахождение их на картинках, правильное называние показывание. Знакомство с видами средствами ухода за обувью	Просмотр презентации, дидактические игры « Узнай, назови и покажи», работа по таблице «Уход за обувью», упражнения на развитие мелкой моторики «Зашнуруй, застегни молнии»	ИКТ, дидактические игры по теме «Обувь», материал для развития мелкой моторики	1	
		Мытье обуви	Знакомство с алгоритмом действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Формирование навыков по уходу за обувью.	Просмотр презентации, дидактические игры « Узнай, назови и покажи», работа по таблице «Уход за обувью», упражнения на развитие мелкой моторики «Зашнуруй, застегни молнии», практические упражнения по мытью обуви	ИКТ, дидактические игры по теме «Обувь», материал для развития мелкой моторики, средства для мытья обуви, таблица с алгоритмом действий		
		Чистка обуви	Знакомство с алгоритмом	Просмотр презентации,	ИКТ,		

			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, чистящими средствами по уходу за обувью Формирование навыков по уходу за обувью.	дидактические игры « Узнай, назови и покажи», упражнения на развитие мелкой моторики «Зашнуруй, застегни молнии», практические упражнения по чистке обуви	дидактические игры по теме «Обувь», материал для развития мелкой моторики, средства для чистки обуви, таблица с алгоритмом действий		
		Повторение изученного материала	Систематизация и обобщение знаний по теме «Уход за обувью»	Практическая работа	Обувь, средства для чистки и мытья обуви (тряпочка, щетка, губка, крем), таблица с алгоритмом действий		
31	<b>Уборка помещения</b>	Пылесос	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.	Загадывание загадки, изучение пылесоса (части, их назначение, алгоритм действий при чистке поверхности пылесосом) последовательное выполнение действий при работе с пылесосом, практическая деятельность учащихся	Пылесос, алгоритм действий при работе с пылесосом, правила по технике безопасности, картинки, контурный рисунок пылесоса для раскрашивания	11	
32		Обобщающий урок по теме: «Уборка	Закрепление и обобщение знаний учащихся по	Урок - КВН, выполнение разнообразных заданий по	Предметы мебели, пылесос,	1	

		помещения»	изученной теме	выбору учителя	ведро для мытья полов, тряпки, веник, совок, таз для воды для протирания пыли. Таблицы с алгоритмом действий, мыло, чистящие средства, перчатки. Фартук для работы.		
33		Уборка территории на пришкольном участке.	Инструменты для уборки бытового мусора (тачка, лейка, метла, грабли). Уборка бытового мусора. Подметание территории. Стребание травы и листьев на пришкольном участке.	Просмотр презентации «Инструменты для уборки», показ, рассматривание инструмента, картинок, раскрашивание, игровые упражнения «Выбери инструмент», «Что нужно для работы?», ознакомление с алгоритмом работы по уборке территории, практическая работа, оценивание	ИКТ, инструменты, картинки, графические задания, материал для игровых упражнений, таблицы с алгоритмом действий, перчатки, мешки для мусора, смайлики	1	
34		Повторение изученного материала	Закрепление изученного материала по всем разделам по выбору учителя	Игры, практическая работа	Таблицы, видеофильмы, инвентарь	1	
Итого: 34 часа							

## VII. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения учебного предмета

- 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, таблицы по технике безопасности и др.
  - Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, микроволновая печь,), уборочный инвентарь (тjапки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.
- Учебно- методическая литература:  
Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)
- Селевко, Г.К. Современные образовательные технологии: учебное пособие / Г.К. Селевко. - Москва: Народное образование, 1998.
  - Смирнова, Е. Ю. Уроки социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе III и IV вида класс / Е.Ю. Смирнова, Н.В. Панова. - М.: Владос, 2012. - 144 с.
  - Специальные образовательные организации для обучения детей с ОВЗ «Современный урок в коррекционном классе»

