

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Домоводство» разработана на основе федеральной адаптированной общеобразовательной программы для обучающихся с ОВЗ (умственной отсталостью, интеллектуальными нарушениями), в том числе детей – инвалидов и утверждена на основе следующих документов:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Приказом Минпросвещения России от 24.11.2022 № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28;
- Учебного плана МБОУ «ЗОШИ».

Обучение ребенка с ОВЗ (умственной отсталостью, интеллектуальными нарушениями), в том числе детей – инвалидов ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребёнка 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.

Цель: - повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

- формировать умения обращаться с инвентарём и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

2. Общая характеристика учебного предмета

Обучение ребёнка с ОВЗ (умственной отсталостью, интеллектуальными нарушениями) в том числе детей - инвалидов, ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребёнка 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 ребёнок 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.

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

Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы обучающихся, так как организация практических занятий, а также экскурсии в магазины, предприятия хозяйственного и бытового обслуживания демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане

Предмет «Домоводство» относится к образовательной области «Окружающий мир» в соответствии с учебным планом МБОУ «ЗОШИ для обучающихся с ОВЗ (умственной отсталостью, интеллектуальными нарушениями), в том числе детей - инвалидов. Реализация рабочей программы учебного предмета «Домоводство» в 7 классе рассчитана на 34 учебные недели, 5 часов в неделю (170 ч.).

4. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Освоение рабочей программы учебного предмета «Домоводство» обеспечивает достижение обучающимися с ОВЗ (умственной отсталостью, интеллектуальными нарушениями), в том числе детей - инвалидов двух видов результатов: **ожидаемых личностных и возможных предметных.**

Ожидаемые личностные результаты:

- формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- формирование уважительного отношения к окружающим;
- освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирования личностного смысла учения;
- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умение не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат,

бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

Возможные предметные результаты:

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

5. Содержание программы

Программа по домоводству включает следующие разделы:

1. Покупки (15ч.) 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 расчёте 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 и др.

2. Обращение с кухонным инвентарём(20ч.). 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, скалка и др.). Знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды. Выбор моющих средств. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. 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. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

3. Продукты питания (32ч.). Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов. Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая,

вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. Различение растений огорода (овощи, пряная зелень), сада (фрукты, ягоды). Заготовка полуфабрикатов (сушка, замораживание, консервирование). Знание правил хранения овощей (фруктов).

4. Приготовления блюда (31ч.). Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. 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. 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. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (варёный картофель, морковь, кукуруза, солёный огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки).

5. Уход за вещами (37ч.). Стирка белья. Подготовка вещей к стирке. Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье), по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань), по назначению (постельное, кухонное белье, одежда), по предметам одежды (майки, брюки, рубашки, носки). Определение необходимости стирки. Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Знание (различение) моющих средств. 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. Машинная стирка. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины. Закладывание белья в машину. Вынимание белья из машины.

Установка программы (температурного режима). Мытье (сушка) машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. Глажение утюгом. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Уход за одеждой. Складывание вещей: постельного (кухонного) белья, предметов одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Складывание зимних (летних) вещей на хранение. Уход за обувью. Определение необходимости чистки (мытья) обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Знание (различение) средств для чистки обуви. Выбор чистящего средства. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.

6.Уборка помещений и территорий (35ч.) Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Чистка мягкой мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели. Уборка пола. Сметание мусора в определённое место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Соблюдение последовательности действий при мытье пола. Уборка территории. Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем. Уборка стеклянных и зеркальных поверхностей. Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна. Мелкий ремонт. Выполнение ремонтных работ.

6.Календарно - тематическое планирование

№ п/п	Название раздела, темы урока	Кол-во часов	Дата	Основные виды деятельности обучающихся
Обращение с кухонным инвентарём(20ч.) Базовые учебные действия: -способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем; -формирование элементарных представлений о картине мира; -умение выполнять инструкции учителя; -выбор способов решения задач в зависимости от конкретных знакомых условий; -умение слушать и вступать в диалог.				
1.	Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности.	1	1.09	Повторение правил поведения и безопасности в кабинете .
2.	Различение предметов посуды для сервировки стола.	1	4.09	Демонстрация сюжетных картинок на тему. Повторение предметов посуды, предназначенные для сервировки стола: (тарелка, стакан и др.); предметы посуды, предназначенные для приготовления пищи: (кастрюля, половник, лопатка и др).
3.	Различение предметов посуды для сервировки стола.	1	5.09	
4.	Моющие средства для мытья посуды.	1	6.09	Просмотр презентации на тему. Знакомство с различными моющими средствами (жидкими, сухими), и их различие. Пользование специальными чистящими приспособлениями: (щеткой, поролоновой и металлизированной губкой).
5.	Моющие средства для мытья посуды.	1	7.09	
6.	Мытье и сушка посуды.	1	8.09	Просмотр обучающего видео на тему, обсуждение. Последовательность действий при мытье посуды.
7.	Мытье и сушка посуды.	1	11.09	
8.	Обращение с бытовыми приборами.	1	12.09	Демонстрация сюжетных картинок на тему. Знакомство с правилами техники безопасности (например, не касаться прибора мокрыми руками, вынимать вилку из розетки, удерживая ее рукой и т.д.). Работа с понятиями: (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник).
9.	Обращение с бытовыми приборами.	1	13.09	
10.	Мытье бытовых приборов (электрочайник).	1	14.09	Выполнение практического задания: (перед мытьём бытового прибора

				необходимо его обесточить и дождаться, пока он остынет. Ребёнок вынимает съёмные части и моет их).
11.	Мытье бытовых приборов (микроволновая печь).	1	15.09	
12.	Мытье бытовых приборов(миксер).	1	18.09	
13.	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	19.09	Дидактические игры по теме. Хранения посуды в строго отведённом им месте. При складывании посуды в шкаф ребёнок сортирует посуду: (блюдца к блюдам и т.д.) Аналогично раскладываются столовые приборы в лоток.
14.	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	20.09	
15.	Выбор столовых приборов по ситуации.	1	21.09	Демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему. Выбор посуды и столовых приборов. Ребёнок выбирает посуду, которая соответствует конкретному блюду, например, для супа – глубокая тарелка и ложка; для чая – кружка и чайная ложка и т.д. Например, фото супа и изображение глубокой тарелки и столовой ложки и т.д.
16.	Выбор столовых приборов по ситуации.	1	22.09	
17.	Сервировка стола.	1	25.09	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола. Сюжетно – ролевые игры. Сервировка стола соблюдая последовательность, которая представлена изображениями или словами. Расстановка для заданного количества людей необходимых для приёма пищи предметы: (тарелки, столовые приборы, стаканы).
18.	Сервировка стола.	1	26.09	
19.	Сервировка стола.	1	27.09	
20.	Сервировка стола.	1	28.09	
Покупки (15ч.)				
Базовые учебные действия:				
-положительное отношение к окружающей действительности;				
-использование в учебно-познавательной деятельности сохранных анализаторов;				
-алгоритмизация практического действия;				
-слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности;				
-владение элементарной диалогической речью.				
21.	Планирование покупок.	1	29.09	Демонстрация фотографий, игровые ситуации: (поход в магазин, покупка товаров).
22.	Планирование покупок.	1	2.10	

23.	Планирование покупок.	1	3.10	
24.	Выбор места совершения покупок (экскурсия).	1	4.10	Сюжетно – ролевые игры. Выбор места покупок ребёнком, совершение покупок. Выполнение практического задания.
25.	Выбор места совершения покупок (экскурсия).	1	5.10	
26.	Выбор места совершения покупок (экскурсия).	1	6.10	
27.	Ориентация в расположении отделов магазина.	1	9.10	Демонстрация презентации на тему, обсуждение. Игровые ситуации.
28.	Ориентация в расположении отделов магазина.	1	10.10	
29.	Нахождение нужного товара в магазине (экскурсия).	1	11.10	Сюжетно – ролевые игры. Экскурсия в магазин. Задание по группам.
30.	Нахождение нужного товара в магазине (экскурсия).	1	12.10	
31.	Взвешивание товара.	1	13.10	Соблюдение последовательности действий при взвешивании Товара.
32.	Взвешивание товара.	1	16.10	
33.	Складывание покупок в сумку.	1	17.10	Демонстрация сюжетных картинок на тему. Сюжетно – ролевые игры. Ребёнок соблюдает правила при складывании покупок в тележку, сумку: хрупкие, мнущиеся продукты (яйца, йогурт, помидоры и др.)
34.	Экскурсия в магазин.	1	18.10	Практические действия. Соблюдение последовательности действий при расчёте на кассе: (выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку).
35.	Раскладывание продуктов в места хранения, придя из магазина.	1	19.10	Демонстрация фотографии, пиктограммы. Игровые упражнения. Раскладывание покупок по местам хранения с опорой на наглядность (список продуктов, фотографии, пиктограммы).

Продукты питания (32ч.)

Базовые учебные действия:

- ориентация на самостоятельность и социально-бытовую независимость;
- умение выполнять действия по образцу и по подражанию;
- освоение элементарных общих понятий.
- слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности.

36.	Напитки (внешний вид, вкус).	1	20.10	Просмотр презентации. Игровые упражнения. Распознавание напитков по внешнему виду, на вкус (лимонад, сок, минеральная вода, квас). Знакомство с различными упаковками напитка:(бутылка, пакет, коробка, учится их открывать, наливать в стакан из больших упаковок и т.п.)
37.	Напитки (внешний вид, вкус).	1	23.10	
38.	Молочные продукты.	1	24.10	Демонстрация сюжетных картинок на тему. Получение представлений о том, что молочные продукты изготавливают из молока; различие молочных продуктов по внешнему виду, на вкус. Знакомство с различными упаковками молочных продуктов: (бутылка, пакет, банка, коробка и др.).
39.	Молочные продукты.	1	25.10	
40.	Мясные продукты.	1	26.10	Демонстрация сюжетных картинок на тему. Просмотр обучающего видео, обсуждение. Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш); знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов; знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.
41.	Мясные продукты.	1	27.10	
42.	Мясные продукты.	1	6.11	
43.	Рыбные продукты.	1	7.11	
44.	Рыбные продукты.	1	8.11	Демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему. Просмотр обучающего видео на тему. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш); знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов; знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.
45.	Рыбные продукты.	1	9.11	
46.	Рыбные продукты.	1	10.11	
47.	Мучные изделия.	1	13.11	Просмотр презентации на тему.Получение представлений о том, что мучные изделия изготавливают из муки, которую получают путём переработки зерна. Различие хлебобулочных изделий, макаронные изделия, соблюдение правил хранения (в закрытой ёмкости: пакет, банка, не в холодильнике).
48.	Мучные изделия.	1	14.11	
49.	Мучные изделия.	1	15.11	
50.	Крупы и бобовые.	1	16.11	Формирование представления о крупах и бобовых. Демонстрация сюжетных картинок. Дидактические игры по теме. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и
51.	Крупы и бобовые.	1	17.11	
52.	Крупы и бобовые.	1	20.11	

				требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые); знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых; знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых и др.
53.	Хранение круп и бобовых.	1	21.11	Просмотр презентации на тему. Различие круп, бобовых. Соблюдение правил хранения (в закрытой ёмкости: пакет, банка, не в холодильнике). Работа со словарными словами:(греча, рис, пшено, фасоль, горох, кукуруза).
54.	Хранение круп и бобовых.	1	22.11	
55.	Хранение круп и бобовых.	1	23.11	
56.	Хранение круп и бобовых.	1	24.11	
57.	Хранение круп и бобовых.	1	27.11	
58.	Кондитерские изделия.	1	28.11	
59.	Кондитерские изделия.	1	29.11	
60.	Кондитерские изделия.	1	30.11	Просмотр обучающего видео. Отгадывание загадок. Получение представлений о том, как изготавливают кондитерские изделия, и умение узнавать их по внешнему виду. Ознакомление со сроками и способами хранения тортов, пирожных. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад); знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий и др. Работа со словарными словами:(сладости, торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад).
61.	Кондитерские изделия.	1	1.12	
62.	Кондитерские изделия.	1	4.12	
63.	Растения огорода и сада.	1	5.12	
64.	Растения огорода и сада.	1	6.12	Демонстрация сюжетных картинок на тему. Беседа по вопросам. Работа с раскрасками. Знакомство со значением растений огорода и сада в жизни человека, получение представлений о сборе урожая, знакомство со способами переработки овощей (варка, жарка, засол, маринование, заморозка и др.), фруктов, ягод (изготовление сока, варенья, джема, сушка, заморозка и др.) и правилами хранения (шкаф, холодильник). Практическая работа: заготовка полуфабрикатов из овощей и фруктов (нарезка кольцами, кубиками, натирание на тёрке для сушки, замораживания и консервирования). Работа со словарными словами: (овощ, огород, грядка, лук, картофель, морковь, свёкла, репа, редис, тыква, кабачок, перец, кожура, ботва, фрукт, сад, яблоко, груша, слива, вишня, абрикос, косточка, кожура, садовые ягоды, смородина, клубника, малина, крыжовник, земляника).
65.	Растения огорода и сада.	1	7.12	
66.	Растения огорода и сада.	1	8.12	
67.	Растения огорода и сада.	1	11.12	

Приготовление блюда (31ч.)

Базовые учебные действия:

-ориентация на самостоятельность и социально-бытовую независимость;

-умение адекватно запрашивать и принимать необходимую практическую помощь для решения и достижения результата учебной деятельности.

-освоение элементарных общих понятий.				
-договариваться и изменять свое поведение в соответствии с объективным мнением большинства в конфликтных или иных ситуациях взаимодействия с окружающими.				
68.	Приготовление блюда (подготовка).	1	12.12	Практические занятия по теме. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Соблюдение правил гигиены: мыть руки и надевать одежду, предназначенную для работы на кухне (фартук, косынка, колпак).
69.	Приготовление блюда (подготовка).	1	13.13	
70.	Приготовление блюда (подготовка).	1	15.12	
71.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	15.12	Демонстрация фотографий на тему. Практические упражнения. Знакомство с ингредиентами, необходимыми для приготовления блюда, наглядно представленными в виде фотографий, картинок, слов. Умение выбирать нужные продукты из ряда предложенных продуктов. Нахождение продуктов необходимых для приготовления блюд.
72.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	18.12	
73.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	19.12	
74.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1	20.12	Демонстрация фотографий, практические упражнения на тему. Отдельные операции приготовления блюда. Выбор инвентаря для приготовления конкретного блюда соответствующий рецептуре и технологии приготовления.
75.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1	21.12	
76.	Мытье продуктов.	1	22.12	Сюжетно – ролевые игры. Мытье фруктов и овощей несильно загрязнённые, например, яблоко, огурец, помидор. Мытье ягод под проточной водой.
77.	Чистка овощей.	1	25.12	Игровые упражнения, ситуации. Чистка овощечисткой и ножом овощей. При очистке капусты снятие руками вялые или грязные листья. Резание ножом. Ознакомление с правилами техники безопасности, которые ребёнок соблюдает в процессе работы с ножом.
78.	Чистка овощей.	1	26.12	
79.	Нарезание продуктов кубиками (кольцами/полукольцами).	1	27.12	Игровые упражнения. Нарезка на бруски продуктов.
80.	Обобщение знаний теме: «Продукты питания, приготовление блюда».	1	28.12	Просмотр обучающих видеороликов по теме. Обсуждения. Конкурс «Приготовления блюда» - практическое задание. Пальчиковая гимнастика. Закрепление знаний по ТБ. Объяснение, выполнение
81.	Обобщение знаний теме: «Продукты питания,	1	15.01	

	приготовление блюда»			заданий по индивидуальным карточкам.
82.	Натираание продуктов на тёрке (морковь)	1	16.01	Общение, повторение, алгоритма начала урока. Демонстрация фотографий, практическая работа.
83.	Раскатывание теста	1	17.01	Просмотр обучающего видео, практическая работа на тему. Раскатывание теста скалкой.
84.	Перемешивание продуктов	1	18.01	Сюжетно – ролевые игры, практические упражнения. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером/блендером)
85.	Варка продуктов	1	19.01	Соблюдение последовательности действий при варке продукта, с опорой на наглядно представленный алгоритм.
86.	Жарка продуктов	1	22.01	Включение и выключение плиты. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта, с опорой на наглядно представленный алгоритм.
87.	Выпекание полуфабрикатов	1	23.01	Повторение алгоритма работы с электрической плитой. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабрикатов, с опорой на наглядно представленный алгоритм.
88.	Уборка рабочего места	1	24.01	Практическая работа. Поддержание чистоты рабочего места (кухонный стол, раковина, плита и т.д.).
89.	Варка яиц	1	25.01	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда, я с опорой на наглядно представленный алгоритм.
90.	Варка яиц	1	26.01	
91.	Приготовление бутербродов	1	29.01	Демонстрация сюжетных картинок на тему. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов, с опорой на наглядно представленный алгоритм.
92.	Приготовление бутербродов	1	30.01	
93.	Приготовление салата	1	31.01	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата, с опорой на наглядно представленный алгоритм. Выбор продуктов, кухонного инвентаря, очистка вареных овощей, открывание банок, нарезка овощей и зелени.
94.	Приготовление салата	1	1.02	
95.	Приготовление салата	1	2.02	
96.	Приготовление котлет	1	5.02	Соблюдение последовательности действий при жарке котлет, с опорой на наглядно представленный алгоритм.
97.	Приготовление котлет	1	6.02	
98.	Приготовление котлет	1	7.02	

Уход за вещами (37ч.)

Базовые учебные действия:

- положительное отношение к окружающей действительности;
- умение выполнять инструкции учителя;

<p>-умение выполнять действия по образцу и по подражанию; -выбор способов решения задач в зависимости от конкретных знакомых условий; -умение слушать и вступать в диалог.</p>				
99.	Сортировка белья по цвет.	1	8.02	Демонстрация сюжетных картинок на тему. Сортировка белья по цвету, сортировка однотонного цветного белья: светлое и тёмное, сортировка белья по типу ткани (хлопок, шерсть, шёлк) с опорой на образцы тканей.
100.	Стирка белья.	1	9.02	
101.	Определение необходимости стирки.	1	12.02	Игровые ситуации. Определение степени загрязнения вещей.
102.	Определение необходимости стирки.	1	13.02	
103.	Ручная стирка. Наполнение ёмкости водой.	1	14.02	Повторение алгоритма начала урока. Просмотр обучающего видео. Знакомство с различными видами моющих средств (жидкие, сыпучие).
104.	Ручная стирка. Наполнение ёмкости водой.	1	16.02	
105.	Отмеривание необходимого количества моющего средства для стирки.	1	19.02	Соблюдение последовательности действий при отмеривание необходимого количества моющего средства для стирки, с опорой на наглядно представленный алгоритм. Отмеривание необходимого количества моющего средства.
106.	Замачивание белья.	1	20.02	Игровые упражнения, ситуации. Замачивание белья в воду со стиральным порошком или намылив мылом.
107.	Застирывание, полоскание белья .	1	21.02	Демонстрация сюжетных картинок на тему.
108.	Выжимание, вывешивание белья на просушку.	1	22.02	Повторение алгоритма начала урока. Соблюдение последовательности действий при выжимании, вывешивании белья на просушку, с опорой на наглядно представленный алгоритм. Выжимание, вывешивание белья на просушку.
109.	Выжимание, вывешивание белья на просушку.	1	21.02	
110.	Выжимание, вывешивание белья на просушку.	1	23.02	
111.	Ручная стирка.	1	26.02	Соблюдение последовательности действий. Просмотр презентации по теме. Наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание.
112.	Составные части стиральной машины.	1	27.02	Демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему. Машинная стирка. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).
113.	Закладывание белья в машину.	1	28.02	Соблюдение последовательности действий при закладывание белья в

				машину, с опорой на наглядно представленный алгоритм. Закладывание белья в машину.
114.	Вынимание белья из машины.	1	29.02	Соблюдение последовательности действий при вынимание белья из машины, с опорой на наглядно представленный алгоритм. Вынимание белья из машины.
115.	Установка программы (температурного режима).	1	1.03	Демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему. Установка программы (температурного режима). Поворачивание регулятора на заданную учителем программу и температуру, ориентируясь на метки.
116.	Мытье (сушка) машины.	1	4.03	Демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему. Соблюдение последовательности действий при мытье (сушка) машины, с опорой на наглядно представленный алгоритм.
117.	Машинная стирка	1	5.03	Просмотр презентации по теме. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке с опорой на наглядно представленный алгоритм: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, засыпание порошка, установка программы и температурного режима.
118.	Глажение утюгом.	1	6.03	Демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему. Глажение утюгом. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).
119.	Глажение белья.	1	7.03	Соблюдение последовательности действий при глажении белья, с опорой на наглядно представленный алгоритм: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья.
120.	Уход за одеждой.	1	8.03	Соблюдение последовательности действий при складывание вещей: постельного (кухонного) белья, предметов одежды, с опорой на наглядно представленный алгоритм.
121.	Вывешивание одежды на «плечики» .	1	11.03	Демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему. Вывешивание одежды на «плечики» .
122.	Чистка одежды.	1	12.03	Демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему. Удаление грязи с сухой поверхности одежды.
123.	Чистка одежды.	1	13.03	

124.	Складывание зимних (летних) вещей на хранение.	1	14.03	Просмотр презентации по теме. Складывание зимних (летних) вещей на хранение. Подготовка вещей для хранения.
125.	Складывание зимних (летних) вещей на хранение.	1	15.03	Сортировка вещей по способу хранения: в коробке и на «плечиках».
126.	Обобщение знаний по теме: « Уход за одеждой».	1	18.03	Вербальное общение, повторение алгоритма начала урока. Просмотр учебного фильма по теме. Устный опрос. Закрепление знаний по ТБ. Игровые практические задания, сюжетные - ролевые игры по теме.
127.	Обобщение знаний по теме: « Уход за одеждой».	1	19.03	Подведение итогов.
128.	Чистка (мытья) обуви.	1	20.03	Уход за обувью. Демонстрация сюжетных картинок на тему. Определение необходимости чистки (мытья) обуви. Игровые ситуации, упражнения. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой.
129.	Чистка (мытья) обуви.	1	21.03	
130.	Чистка (мытья) обуви.	1	22.03	
131.	Просушивание и хранение обуви.	1	1.04	Демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему. Внимание ребёнка обращается на то, что обувь не ставится на обогревательные системы, а располагается рядом с ними.
132.	Средства для чистки обуви.	1	2.04	Демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему. Знакомство с различными средствами для чистки обуви и специальными чистящими приспособлениями: (щёткой различной жёсткости, фланелевых и шерстяных тряпочек, поролоновой и металлизированной губкой, учится их различать). Работа со славными словами: (чистящее средство, губка, щетка).
133.	Средства для чистки обуви.	1	3.04	
134.	Порядок действий при чистке обуви .	1	4.04	Соблюдение последовательности действий при чистке Обуви. Сюжетно – ролевые игры. Открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.
135.	Порядок действий при чистке обуви .	1	5.04	

Уборка помещений и территорий(35ч.)

Базовые учебные действия:

<p>-ориентация на самостоятельность и социально-бытовую независимость;</p> <p>-использование в учебно-познавательной деятельности сохранных анализаторов;</p> <p>-выбор способов решения задач в зависимости от конкретных знакомых условий;</p> <p>-слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности.</p>				
136.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1	8.04	Уборка мебели. Повторение алгоритма начала урока. Практическая работа - уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.
137.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1	9.04	
138.	Вытирание поверхности мебели.	1	10.04	Практическая работа - вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности при вытирании поверхности мебели.
139.	Вытирание поверхности мебели.	1	11.04	
140.	Чистка мягкой мебели.	1	12.04	Просмотр обучающего видео - чистка мягкой мебели. Протирание мягкой мебели влажной тряпкой и чистка с помощью пылесоса.
141.	Чистка мягкой мебели.	1	15.04	
142.	Мытье поверхности мебели.	1	16.04	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели. Дидактические игры по теме: 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.
143.	Мытье поверхности мебели.	1	17.04	
144.	Сметание мусора в определённое место.	1	18.04	Практическая работа: выполнение определённых движений веником, перемещая его справа налево, прижимая при этом к полу. Контроль качества подметания, не оставляя мусора на полу.
145.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	1	19.04	Практическая работа: сметание мусора в определённое место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.
146.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	1	22.04	
147.	Основные части пылесоса.	1	23.04	Различение основных частей пылесоса. Демонстрация сюжетных

148.	Основные части пылесоса.	1	24.04	картинок, фотографий на тему. Нахождение кнопки (включение/выключение пылесоса, уборка шнура), регулятора мощности, съёмных деталей (щётки - насадки, труба, мешок для сбора мусора).
149.	Подготовка пылесоса к работе.	1	25.04	Демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему. Повторение правил техники безопасности (например, не касаться прибора мокрыми руками, не дёргать за шнур, прибор должен быть обесточен при его сборке и разборке и т. д.). Подготовка пылесоса к работе по опорной схеме, представленной изображениями или словами.
150.	Подготовка пылесоса к работе.	1	26.04	
151.	Чистка поверхности пылесосом.	1	29.04	Просмотр обучающего видео по теме. Соблюдение последовательности действий при чистке поверхности. 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 съёмных деталей пылесоса). Пользование пылесосом во время уборки по опорной схеме, представленной изображениями.
152.	Чистка поверхности пылесосом.	1	30.04	
153.	Чистка поверхности пылесосом.	1	1.05	
154.	Мытье пола.	1	2.05	Соблюдение последовательности действий при мытье пола. Практическая работа: наполнение ёмкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. Добавлении моющего средства.
155.	Мытье пола.	1	3.05	
156.	Уборка стеклянных и зеркальных поверхностей.	1	6.05	Просмотр презентации по теме, практическая работа. Нанесение специального средства на стекло (зеркало) и вытирание его сухой тряпкой до устранения разводов, начиная движение рукой с левого верхнего угла вправо, постепенно перемещаясь сверху вниз. После этого стекло (зеркало) вытирается по контуру.
157.	Уборка стеклянных и зеркальных поверхностей.	1	7.05	
158.	Уборка стеклянных и зеркальных поверхностей.	1	8.05	
159.	Мытье окон.	1	9.05	Демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему: наполнение ёмкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё
160.	Мытье окон.	1	10.05	

161.	Мытье окон.	1	13.05	рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды . Соблюдение последовательности действий при мытье окна.
162.	Мелкий ремонт. Выполнение ремонтных работ.	1	14.05	Игровые ситуации, упражнения. Выполнение отдельных ремонтных работ по дому:прибивание гвоздей, приклеивание ножки табурета, закручивание шурупа и др.
163.	Мелкий ремонт. Выполнение ремонтных работ.	1	15.05	
164.	Уборка бытового мусора с территории руками.	1	16.05	Практическая работа, разъяснение. Сбор руками мусора в ведро, тачку, на носилки и вынос в специальный контейнер.
165.	Уборка бытового мусора с территории руками.	1	17.05	
166.	Подметание территории.	1	20.05	Практическая работа. Соблюдение последовательности действий при уборке территории.
167.	Подметание территории.	1	21.05	
168.	Стребание травы и листьев.	1	22.05	
169.	Уход за уборочным инвентарём.	1	23.05	Практическая работа. Раскладывание инвентаря в соответствии с маркировкой. Чистка, мытье, протираание инвентаря. Соблюдение правил техники безопасности.
170.	Обобщение знаний по темам: « Уборка помещение, территории».	1	24.05	Просмотр презентации по теме. Обсуждение. Закрепление знаний по ТБ. Игровые ситуации, задания практической работы по группам.

7. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

1. Окружающий мир в специальной (коррекционной) С. В. Кудрина Москва, «Владос», 2014 г.
2. Программа образования учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью Л.Б. Баряевой, Н.Н. Яковлевой СПб.; ЦДК проф. Л.Б.Баряевой 2013.
3. «Обучение сюжетно-ролевой игре детей с проблемами интеллектуального развития: Учебно-методическое пособие. Л.Б.Баряева, А.Зарин СПб.: Изд-во РГРУ А.И.Герцена; Изд-во «Союз», 2011.
4. Игры-занятия с природным и рукотворным материалом: Методическое пособие. Баряева Л.Б., Гаврилушкина О.П. СПб.: НОУ «СОЮЗ», 2005.

Информационное обеспечение образовательного процесса:

- Федеральный портал «Российское образование» <http://fcior.edu.ru>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru>
- Учительский портал <http://www.uchportal.ru>
- Фестиваль педагогических идей «Открытый урок» <http://festival.1september>
- Портал «Мой университет». Факультет коррекционной педагогики <http://moi-sat.ru>
- Сеть творческих учителей <http://www.it-n>.

Материально - техническое обеспечение.

Уроки проводятся в хорошо освещенном кабинете, оснащенном учебной мебелью и мебелью для хранения дидактического материала. Согласно требованиям СанПиН стены окрашены в светлый тон, теплого оттенка, в простенках между окон имеются рулонные шторы светлого тона с целью затемнения при необходимости. Пол покрыт линолеумом

Дидактический и демонстрационный 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, карточки пекс, Домана и др.

Наглядные пособия: видеоматериалы, презентации, мультипликационные фильмы, иллюстрирующие посуду, бытовые приборы, продукты питания, напитки, посуду, одежду, обувь, уборочный инвентарь, процесс уборки помещений и территории; рабочие тетради с изображениями бытовых приборов, продуктов питания, напитков, посуды, одежды, обуви, уборочного инвентаря для раскрашивания и др.

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, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковровая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тщетки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др