

Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области

«Специальная (коррекционная) школа № 10 г. Иркутска»

ПРИНЯТО Педагогическим советом Протокол № 1 от 29.08.2023 г.	УТВЕРЖДЕНО Приказом № 77 от 29.08.2023 г.
	Программа вступает в силу с «1» сентября 2023 г.

Программа учебного предмета

«Домоводство»

6 класс вариант 2

Иркутск, 2023

Пояснительная записка

Программа учебного предмета «Домоводство» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного Стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

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.

Общая характеристика учебного предмета.

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. Владение 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 выполнении заданий, предусмотренных программой: каждый ребенок работает с оптимальной для него нагрузкой, развиваются индивидуальные способности учащихся, повышается познавательный интерес к учебной деятельности.

Место предмета в учебном плане

Количество часов в 6 классе, предусмотренных учебным планом – 170 часов в учебном году (5 часов в неделю).

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 индивидуального психофизического развития данного ребенка.

Содержание программы учебного предмета

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

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. 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. Продукты: молочные, мясные, мучные, овощи, пряная зелень, фрукты, способы их хранения. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. 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. Варка яйца.

Уход за вещами

Знакомство с видами стирки. Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Моющие средства. 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, засыпание 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. Уход за одеждой. 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. Чистка мягкой мебели.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев.

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.

Тематическое планирование

Название раздела	№ уроков Тема урока.	Основные виды учебной деятельности обучающихся
Обращение с кухонным инвентарем	Урок 1. Посуда	Дидактические игры «Для чего нужно», «Покажи и расскажи», «Наведи порядок».
	Урок 2. Повторение и систематизация знаний учащихся по теме «Посуда».	
	Урок 3. Посуда, виды.	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, инструктаж по технике безопасности, раскрашивание посуды, обведение по точкам, дидактическая игра «Выбери чайную посуду» Повторение названий посуды для сервировки стола: глубокая тарелка, мелкая тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож. Различение и нахождение предметов посуды.
	Урок 4. Посуда для сервировки стола	
	Урок 5. Сервировка стола	
	Урок 6. Сервировка стола	Просмотр видеофильма «Сервировка стола», показ, объяснение, практическая работа Методические рекомендации: Сервировать стол ребенок учится, соблюдая последовательность, которая представлена изображениями или словами. Сначала ребенок учится накрывать стол скатертью, подбирая ее по форме стола. Затем он расставляет для заданного количества людей необходимые для приема пищи предметы: тарелки, столовые приборы, стаканы. После этого ребенок учится размещать в центре стола вазочки, салфетницы, емкости для специй, а также расставлять блюда с готовой едой.
	Урок 7. Сервировка стола	
	Урок 8. Посуда для кухни	
	Урок 9. Посуда для кухни	Игровой момент, просмотр презентации, рассматривание иллюстраций, дидактические игры «Для чего нужно», «Покажи и расскажи». Инструктаж по технике безопасности
	Урок 10. Кухонные принадлежности (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	

	Урок 11. Кухонные принадлежности,	кухонными принадлежностями. Инструктаж по технике безопасности.
	Урок 12. Кухонные принадлежности	
Обращение с кухонным инвентарем	Урок 13. Инвентарь для уборки кухни.	Показ презентации «Инвентарь для уборки кухни», рассматривание инвентаря, объяснение и показ учителем действий с предметами инвентаря по уборке кухни. Дидактические игры «Для чего нужно», «Покажи и расскажи»
	Урок 14. Инвентарь для уборки кухни	
	Урок 15. Инвентарь для уборки кухни.	
	Урок 16. Практическая работа	Практическая работа Отработка практических навыков по использованию инвентаря для уборки кухни по алгоритму действий
	Урок 17. Средства по уходу за посудой.	Показ презентации и видеofilьма «Моющие и чистящие средства по уходу за посудой», рассматривание средств по уходу за посудой, объяснение и показ учителем действий по использованию средств для ухода за посудой. Дидактические игры «Для чего нужно», «Покажи и расскажи»
	Урок 18. Средства по уходу за посудой. Различение моющих средств.	
Урок 19. Средства по уходу за посудой.		
Обращение с кухонным инвентарем	Урок 20. Практическая работа	Просмотр видеofilьма, выполнение практических действий по использованию средств по уходу за посудой (сода, моющего средства для посуды)
	Урок 21. Чистая и грязная посуда. Просмотр мультфильма «Федорино горе», беседа.	Просмотр мультфильма «Федорино горе», беседа
	Урок 22. Чистая и грязная посуда.	
Обращение с кухонным инвентарем	Урок 23. Очищение остатков пищи с посуды.	Просмотр видео (УМК СИПР, раздел «Обращение с кухонной посудой») Показ действий по очищению посуды от остатков пищи педагогом, выполнение практических действий учащимися по подражанию, алгоритму действий и словесной инструкции.
	Урок 24. Очищение остатков пищи с посуды.	
	Урок 25. Очищение остатков пищи с посуды.	
	Урок 26. Замачивание посуды. Игра «Разложи чистую и грязную посуду»	
	Урок 27. Замачивание посуды	Игра «Разложи чистую и грязную посуду», показ действий по замачиванию посуды педагогом. <u>Методические рекомендации:</u>

	Урок 28. Замачивание посуды	Для замачивания очищенной от остатков пищи посуды можно использовать таз или раковину с пробкой, куда ребёнок набирает воду. Сначала ребенок учится аккуратно составлять посуду в таз (раковину), ориентируясь на метку, показывающую до какой высоты должна стоять посуда. Затем набирает воду до определённого уровня (до той же метки). При добавлении моющего средства рекомендуем использовать бутылку с дозатором или пользоваться мерным стаканчиком.
Обращение с кухонным инвентарем	Урок 29. Средств по уходу за посудой.	Повторение средств по уходу за посудой, показ пи объяснение педагогом действий по работе с губкой. <u>Методические рекомендации:</u> Ребенок учится выбирать нужное моющее средство. Например, для мытья посуды с тефлоновой поверхностью используется жидкое средство, для удаления пригара – порошкообразное средство. Если ребенок испытывает трудности при выборе моющего средства, рекомендуем использовать иллюстрированную опору. При добавлении моющего средства на губку рекомендуем использовать бутылку с дозатором. Перед протиранием посуды ребенок распределяет моющее средство по губке (сжимает её несколько раз). Внимание ребёнка обращается на то, что при намыливании протирают предмет посуды со всех сторон.
	Урок 30. Протирание посуды губкой.	
	Урок 31. Протирание посуды губкой.	
Обращение с кухонным инвентарем	Урок 32. Ополаскивание посуды. Знакомство с алгоритмом действий.	Просмотр видео, знакомство с алгоритмом действий, показ, отработка практических действий. <u>Методические рекомендации:</u> Ополаскивает посуду ребёнок под струёй проточной воды, поворачивая её разными сторонами до полного смыывания остатков моющего средства.
	Урок 33. Ополаскивание посуды	
	Урок 34. Ополаскивание посуды	
	Урок 35. Сушка посуды	Просмотр презентации или видео, показ действий педагогом ,
	Урок 36. Сушка посуды	

	Урок 37. Сушка посуды	<p>отработка практических действий.</p> <p><u>Методические рекомендации:</u></p> <p>При вытирании посуды внимание ребёнка обращается на то, что посуду и приборы нужно вытирать со всех сторон, специально предназначенным для вытирания посуды полотенцем. Полотенца для вытирания посуды и вытирания рук должны храниться в разных местах (обозначенных пиктограммами), для дополнительной ориентировки можно использовать полотенца разного цвета (красные – для рук, белые – для посуды). Для вытирания используются полотенца, которые хорошо впитывают влагу. При складывании посуды в сушилку внимание ребёнка обращается на постановку посуды (например, тарелка ставится вертикально или вверх дном, кружка – вверх дном, столовые приборы ставятся в ёмкость вниз ручкой).</p>
Обращение с кухонным инвентарем	Урок 38. Мытье и сушка посуды. Дидактическая игра «Определи последовательность действий по схеме».	<p>Просмотр мультфильма «Федорино горе», беседа, объяснение по инструкционной карте последовательности действий при мытье и сушке посуды, практические действия по мытью и сушке посуды.</p> <p>Дидактическая игра «Определи последовательность действий по схеме»</p> <p><u>Методические рекомендации:</u></p> <p>Начинать обучение следует с небольших, удобных для мытья предметов посуды (блюдец, небольшая тарелка), затем дети учатся мыть более крупные предметы посуды (суповая тарелка, салатница и т.д.), столовые приборы и кастрюли, сковородки. Сначала замачивают и моют нежирную посуду (кружки, блюда), затем более загрязнённую (тарелки, столовые приборы).</p> <p>Последовательность действий при мытье посуды может быть разной (например, может отсутствовать чистка посуды). Если ребенок не запоминает последовательность действий при мытье посуды, необходимо представить ее графическими изображениями (фотографии, пиктограммы, слова) в виде алгоритма.</p>
	Урок 39. Мытье и сушка посуды	
	Урок 40. Мытье и сушка посуды	
Приготовление пищи.	Урок 41. Продукты питания: напитки.	Просмотр презентации «Напитки», иллюстрации, натуральные

Продукты питания.	Урок 42. Продукты питания: напитки .	напитки, игра « Определи по вкусу» <u>Методические рекомендации:</u> Ребенок учится узнавать напитки по внешнему виду, на вкус. Внимание ребенка обращается на то, что некоторые напитки пьют всегда прохладными (лимонад, сок, минеральная вода, квас), а другие – и горячими, и холодными (молоко, чай, какао и др.). Ребенок знакомится с различными упаковками напитка: бутылка, пакет, коробка, учится их открывать, наливать в стакан из больших упаковок и т.п.
	Урок 43. Продукты питания: напитки.	
	Урок 44. Молочные продукты. Молоко, йогурт.	Просмотр видео или презентации «Молочные продукты», иллюстрации, натуральные молочные продукты в разных упаковках, игра. Различение молочных продуктов по внешнему виду и на вкус «Определи по внешнему виду и на вкус», экскурсия в магазин <u>Методические рекомендации:</u> Ребенок получает представление о том, что молочные продукты изготавливают из молока; учится различать молочные продукты по внешнему виду, на вкус. Знакомится с различными упаковками молочных продуктов: бутылка, пакет, банка, коробка и др., учится их открывать, наливать и накладывать из больших упаковок и т.п. Внимание ребенка обращается на то, что молочные продукты нужно хранить в холодильнике.
	Урок 45. Молочные продукты. Творог, сметана, кефир, масло, мороженое.	
	Урок 46. Молочные продукты. (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое)	
	47. Мясные продукты.	Просмотр видео или презентации «Мясные продукты», иллюстрации, экскурсия в магазин, рассказ педагога. <u>Методические рекомендации:</u> Ребенок получает представление о том, что мясные продукты изготавливают из мяса животных и птиц. Есть мясные продукты, готовые к употреблению в пищу (например, колбаса), но большинство из них необходимо дополнительно готовить (жарить, варить и т.п.). Ребенок учится узнавать мясные продукты по внешнему виду, знакомится с процессом их приготовления. Внимание обращается на то, что мясные продукты нужно хранить в
	48. Мясные продукты.	
	49. Мясные продукты.	

		холодильнике.
	50. Правила хранения молочных и мясных продуктов.	Просмотр видео, объяснение и рассказ педагога, рассматривание картинок <u>Методические рекомендации:</u>
	51. Правила хранения молочных и мясных продуктов.	Ребенок получает представление о том, что молочные продукты изготавливают из молока; мясные из мяса, учится различать молочные и мясные продукты по внешнему виду, на вкус. Знакомится с различными упаковками молочных продуктов: бутылка, пакет, банка, коробочка и др., учится их открывать, наливать и накладывать из больших упаковок и т.п. Внимание ребенка обращается на то, что молочные продукты и мясные продукты нужно хранить в холодильнике.
	52. Мучные изделия.	Просмотр презентации «Мучные изделия», работа по картинкам и таблице «Откуда хлеб пришел?», рассказ педагога, выполнение графических заданий в рабочей тетради <u>Методические рекомендации:</u> Ребенок получает представление о том, что мучные изделия изготавливают из муки, которую получают путем переработки зерна. Есть мучные изделия, готовые к употреблению в пищу (например, хлебобулочные изделия). Макароны необходимо готовить. Ребенок учится различать хлебобулочные изделия, макаронные изделия, соблюдать правила хранения (в закрытой емкости: пакет, банка, не в холодильнике)
	53. Мучные изделия.	
	54. Мучные изделия.	
	55. Овощи. Игра «Узнай и выбери овощи»	Компьютерная игра «Узнай и выбери овощи» , работа по картинкам, рассказ педагога, выполнение графических заданий в рабочей тетради. <u>Методические рекомендации:</u>
	56. Овощи.	Ребенок знакомится со значением растений огорода и сада в жизни человека, получает представления о
	57. Овощи .	

		сборе урожая, знакомится со способами переработки овощей (варка, жарка, засол, маринование, заморозка и др. способы консервирования).
	58. Пряная зелень (укроп и петрушка)	Рассматривание иллюстраций, натуральной пряной зелени, рассказ педагога, игровые упражнения
	59. Пряная зелень (укроп и петрушка)	
	60. Фрукты. Игры «Узнай и выбери фрукты», «Помоги бабушке».	Игры «Узнай и выбери фрукты», «Помоги бабушке», работа по картинкам, рассказ педагога, выполнение графических заданий в рабочей тетради. <u>Методические рекомендации:</u> Ребенок знакомится со значением растений и сада в жизни человека, получает представления о сборе урожая, знакомится со способами переработки фруктов (изготовление сока, варенья, джема, сушка, заморозка и др.) и правилами хранения (шкаф, холодильник).
	61. Фрукты.	
	62. Фрукты.	
Приготовление пищи	63. Правила гигиены при приготовления пищи.	Просмотр презентации «Правила гигиены при приготовлении пищи», раскрашивание иллюстраций с правилами, дидактическая игра «Узнай правило» <u>Методические рекомендации:</u> Перед началом работы с продуктами ребенок учится соблюдать правила гигиены: мыть руки и надевать одежду, предназначенную для работы на кухне (фартук, косынка, колпак). Одежда хранится в определенном месте, которое обозначено фотографией или пиктограммой. Если в процессе приготовления пищи ребенок выходит из помещения кухни, например, в туалет, он снимает специальную одежду и надевает ее по возвращении. По окончании работы ребенок снимает одежду, в которой готовил, и относит в прачечную.
	64. Правила гигиены при приготовления пищи.	
Приготовление пищи	65. Мытье продуктов (фрукты)	Показ, объяснение, инструкционная карта, Практическая работа. Соблюдение техники безопасности <u>Методические рекомендации:</u> Сначала ребёнок учится мыть фрукты и овощи несильно загрязнённые, например, яблоко, огурец, помидор. Он
	66. Мытье продуктов (овощи)	
	67. Мытье продуктов (по выбору учителя).	

		моет их под проточной водой, поворачивая со всех сторон и протирая его руками. При мытье корнеплодов ребенок кладет их в воду, смывает основную грязь, затем моет щёткой под проточной водой. Ягоды ребёнок учится мыть под проточной водой, поместив их в дуршлаг.
Приготовление пищи	68. Чистка продуктов (картофель).	Показ, объяснение, инструкционная карта, Практическая работа. Соблюдение техники безопасности <u>Методические рекомендации:</u> Сначала ребёнок учится чистить варёные овощи (картофель, морковь, свёкла и т.д.), используя безопасный нож. Сырые овощи ребенок учится чистить овощечисткой, затем ножом. Внимание ребенка обращается на то, что при чистке овощей ножом толщина кожуры должна быть такой же, как при чистке овощечисткой. При очистке капусты ребенок учится снимать руками вялые или грязные листья.
	69. Чистка продуктов (морковь).	
	70. Чистка продуктов (свекла).	
Приготовление пищи	71. Резание ножом (овощи).	Работа с таблицей по технике безопасности, показ, объяснение, практические действия учащихся <u>Методические рекомендации:</u> Резать ножом на доске ребёнок учится на продуктах, удобных для разрезания (колбаса, чёрствый хлеб и др.), используя десертные ножи (безопасные). Ребенок учится держать нож за ручку лезвием вниз (при необходимости верхняя сторона ножа маркируется). Каждый раз перед началом работы с ножом проговариваются правилами техники безопасности, которые ребенок учится соблюдать в процессе работы с ножом. По мере формирования навыка ребенку предлагаются более острые ножи.
	72. Резание ножом (хлеб).	
	73. Резание ножом (колбаса).	
	74. Резание ножом (фрукты).	
	75. Резание ножом (картофель).	
Приготовление пищи	76. Нарезание продуктов кубиками (огурец).	Повторение ТБ при работе с ножом, просмотр видео, показ учителем, самостоятельная деятельность учащихся. <u>Методические рекомендации:</u> При нарезании продукта кубиками учитель даёт ребёнку готовый брусок продукта, который он режет на кубики. Затем ребёнок учится нарезать кусок на бруски, отрезать кусок от целого продукта. При нарезании
	77. Нарезание продуктов (огурец).	
	78. Нарезание продуктов кубиками (банан)	
	79. Нарезание продуктов кубиками (колбаса).	

	80. Нарезание продуктов кубиками (кольцами/полукольцами) (по выбору учителя).	продукта кольцами ребенку предлагают продукт вытянутой округлой формы (огурец, банан, колбаса), который ребенок учится класть вдоль доски и резать по образцу. При нарезании продукта полукольцами продукт предварительно разрезают вдоль пополам (учитель даёт образец выполнения). При нарезании продуктов в кухонном комбайне, ребенок учится выбирать соответствующую насадку. Для этого используют маркировку: фотографию нарезанного продукта (например, колбаса кубиками) или символ (квадрат).
Приготовление пищи	81. Натирание продуктов на тёрке (вареные овощи).	Натирание продуктов на тёрке. практические действия учащихся <u>Методические рекомендации:</u> Рекомендуем использовать тёрку с прорезиненным основанием. Сначала ребёнок учится натирать варёные овощи, затем сырые. Для натирания берётся крупный кусок, который натирают не до конца, чтобы не поранить руки. Внимание ребёнка обращается на то, что по мере уменьшения кусочка движения становятся медленными, менее размашистыми.
	82. Натирание продуктов на тёрке (сырые овощи)	
	83. Натирание продуктов на тёрке (овощи)	
	84. Натирание продуктов на тёрке (овощи)	
	85. Натирание продуктов на тёрке (по выбору учителя)	
	86. Намазывание масла на хлеб.	Натирание продуктов на тёрке, практические действия учащихся
	87. Намазывание масла на хлеб.	
	88. Намазывание масла на хлеб.	
	89. Перемешивание продуктов ложкой, венчиком .	Просмотр видео, показ учителем, объяснение, знакомство с алгоритмом действий, отработка навыка <u>Методические рекомендации:</u> Ребёнок учится перемешивать продукты одной ложкой, выполняя круговые движения, касаясь ложкой дна емкости. При перемешивании продуктов двумя ложками, он учится опускать ложки до самого дна емкости, зачерпывать ими продукты, поднимать и переворачивать их. Внимание ребенка обращается на выполнение движения двумя руками одновременно. Перемешивая продукты венчиком, ребенок учится выполнять быстрые движения кистью, взбивая, не разбрызгивая продукт.
	90. Перемешивание продуктов ложкой, венчиком .	
Приготовление	91. Бутерброды.	Показ презентации «Бутерброды -

пищи.	92. Бутерброды.	своими руками», рассматривание иллюстраций, упражнения на запоминание правил техники безопасности.
Приготовление пищи.	93. Открытый бутерброд	Игровое упражнение «Определи вид бутерброда», знакомство с алгоритмом приготовления бутерброда, повторение ТБ, практическая работа
	94. Открытый бутерброд (по выбору учителем)	
Приготовление пищи.	95. Закрытый бутерброд .	Игровое упражнение «Определи вид бутерброда», знакомство с алгоритмом приготовления бутерброда, повторение ТБ, практическая работа. <u>Методические рекомендации:</u> Соблюдать последовательность действий при приготовлении бутерброда ребёнок учится с опорой на наглядно представленный алгоритм. Сначала эту последовательность задаёт учитель, а затем сам ребёнок составляет её
	96. Закрытый бутерброд. (по выбору учителем) Знакомство с алгоритмом	
Приготовление пищи.	97. Варка яйца.	Просмотр видео, объяснение и показ действий по алгоритму учителем. Знакомство учащихся с процессом варки яйца <u>Методические рекомендации:</u> Соблюдать последовательность действий при приготовлении блюда ребёнок учится с опорой на наглядно представленный алгоритм. Сначала эту последовательность задаёт учитель, а затем сам ребёнок составляет её. Ребенок кладет яйца на дно кастрюли рукой. При этом сначала он касается рукой дна кастрюли, затем разжимает пальцы, отпуская каждое яйцо. Ребенок наливает нужное количество воды, отмеряя ее стаканом. Затем ребенок ставит кастрюлю на конфорку и включает ее, он ждет, когда вода закипит. Ребенок определяет кипение воды по наличию пузырьков и пара. После этого он выставляет таймер на 3-5 минут. Если ребенок затрудняется в определении закипания воды, то он, поставив кастрюлю на конфорку, сразу выставляет время варки на таймере (20 минут). При вынимании яиц ребенок пользуется шумовкой с длинной ручкой. Яйца складывает на тарелку.
	98. Варка яйца.	
	99. Варка яйца.	
Приготовление	100. Приготовление салата	Знакомство с алгоритмом работы по

пищи.	101. Приготовление салата	<p>приготовлению салата, показ и объяснение учителем. Закрепление знаний учащихся о приготовлении салата</p> <p>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.</p> <p><u>Методические рекомендации:</u></p> <p>Соблюдать последовательность действий при приготовлении салата ребёнок учится с опорой на наглядно представленный алгоритм. Перед ребенком на столе на тарелке лежат вареные овощи, которые он чистит и перекладывает на другую тарелку. После этого он убирает очистки в мусорное ведро. Затем ребенок открывает банку с кукурузой, используя безопасную открывалку, сливает воду, высыпает кукурузу в салатницу, выкидывает пустую банку в мусорное ведро. После этого он открывает банку с огурцами, сливает воду и перекладывает огурцы в тарелку с овощами, используя вилку. Нарезав овощи и зелень, ребенок добавляет растительное масло, отмеряя его ложкой (например, 3 столовые ложки), и соль.</p>
	102. Приготовление салата.	
Уход за вещами	103. Повторение изученного материала «Приготовление пищи»	Беседа, игровые упражнения, выполнение практического задания по приготовлению пищи.
Уход за вещами	104. Одежда, ее виды, назначение и уход.	<p>Просмотр презентации, дидактические игры</p> <p>« Узнай, назови и покажи», « Почини одежду», работа по таблице уход за одеждой украшение одежды, упражнения на развитие мелкой моторики «Застегни молнии, пуговицы на одежде» Повторение видов одежды с последующим обобщением, способами ухода за одеждой. Соотнесение слов и предметов, нахождение их на картинках, правильное называние.</p>
	105. Одежда, ее виды, назначение и уход	
	106.Одежда, ее виды, назначение и уход.	

Уход за вещами	107. Одежда, ее виды, назначение и уход.	<p>Просмотр видеофильма, показ учителем, практические действия по сортировке белья.</p> <p><u>Методические рекомендации:</u> Сортируя бельё по цвету, ребенок учится сначала выбирать белое бельё. Затем ребёнок учится сортировать однотонное цветное бельё: светлое и тёмное. Для сортировки используют цветовые эталоны, которые прикреплены в местах сортировки белья, на тазах для белья. После этого ребенок сортирует белье по типу ткани (хлопок, шерсть, шёлк) с опорой на образцы тканей. Отдельно ребёнок учится сортировать бельё, выбирая по образцу конкретную вещь, например, наволочку. Потом объединяет в группу все вещи, относящиеся к постельному белью: простыня, пододеяльник, наволочка. Аналогично ребёнок учится сортировать нижнее бельё, кухонное бельё и др.</p>
	108. Сортировка белья перед стиркой.	
Уход за вещами	109. Определение необходимости стирки	<p>Беседа, рассматривание вещей, объяснение педагога, просмотр видео. Определение учащимися по внешнему виду грязной одежды, требующей стирки</p> <p><u>Методические рекомендации:</u> Ребенку трудно определить степень загрязнения вещей, если на них не видно пятен грязи или отсутствует сильный запах, поэтому он учится выбирать вещи, подлежащие стирке, исходя из конкретных ситуаций. Например: 1) ребенок идет в душ, нательное белье, которое он снимает с себя, он кладет в корзину для грязного белья; 2) Ребенок учится после приема пищи и последующей уборки складывать для стирки все использованные тряпки для мытья столов, кухонные полотенца, нагрудники и др.</p>
	110. Определение необходимости стирки	
	111. Моющие средства	<p>Просмотр презентации, показ и рассматривание реальных моющих средств, иллюстрации, ТБ при работе с моющими средствами.</p> <p><u>Методические рекомендации:</u> Ребенок знакомится с различными видами моющих средств (жидкие, сыпучие), учится их различать. Можно использовать дополнительную маркировку, наклеенную на емкость с моющим средством.</p>
	112. Моющие средства	

Уход за вещами	113 Ручная стирка	<p>Просмотр видеоматериалов, знакомство с алгоритмом действий при стирке белья, объяснение, показ, дидактическая игра «Что за чем?»</p> <p><u>Методические рекомендации:</u></p> <p>Ребёнок учится набирать теплую воду в таз до метки, наливая ее из крана или используя мерную ёмкость (ковш). Застирывая бельё, ребенок удерживает вещь одной рукой за один край, другой рукой берет её за другой край и трет рука о руку. Потом он смещает руки и захватывает вещь в других местах и продолжает тереть. Внимание ребёнка обращается на то, чтобы в результате прилагаемых усилий на вещи образовывается пена или исчезает загрязнение.</p> <p>Перед каждым полосканием ребенок сливает использованную воду и набирает чистую. Полоская бельё, он берет вещь за края, поднимает вверх, вынимая из воды, и опускает в таз — эти действия он выполняет несколько раз, после чего слегка отжимает бельё и меняет воду. Ребенок меняет воду до тех пор, пока в воде перестанет образовываться пена.</p> <p>Сначала ребенок учится выжимать бельё, сжимая вещь одной или двумя руками. При освоении способа выжимания белья путем выкручивания, сначала ребенок учится захватывать вещь одной рукой, а второй рукой выкручивать её. Перед выкручиванием белья двумя руками внимание обращается на положение кистей рук при захвате (одна направлена в одну сторону, а другая - в другую). Ребенок выжимает вещь до тех пор, пока с неё не перестанет капать вода.</p> <p>Перед тем как вывесить вещь, ребенок её расправляет (берет за края и встряхивает), затем вывешивает на сушилку (веревку), при необходимости закрепляет вещь прищепками. Вешая вещь на веревку, ребенок захватывает ее за противоположные края двумя руками, затем вешает на веревку и выравнивает края до одного уровня. Шерстяные вещи ребенок учится раскладывать на сушилке, расправляя рукава, воротничок и др.</p>
	114 Ручная стирка	
	115. Ручная стирка	
	116. Ручная стирка	
Уход за вещами	117. Машинная стирка. Очная (заочная) экскурсия в прачечную.	Экскурсия в прачечную. Наблюдение за работой прачки.

	118. Машинная стирка. Дидактические игры «Назови и покажи»,	Показ, объяснение, дидактические игры «Назови и покажи», «Стирка», «Разложи белье для стирки», практическая работа - сортировка натурального белья.
	119. Машинная стирка,	
Уход за вещами	120. Вывешивание одежды на «плечики».	Дидактическая игра, беседа, рассматривание «плечиков», практическая работа. Формирование представлений учащихся о месте и способах хранения одежды, знакомство с видами «плечиков», упражнение по вывешиванию одежды на «плечики», моделирование ситуаций, применение на практике
	121. Вывешивание одежды на «плечики».	
Уход за вещами	122. Складывание вещей.	Просмотр видео материала. Показ иллюстраций, схем, объяснение, выполнение практических действий <u>Методические рекомендации:</u> Складывать бельё и одежду ребёнок учится сначала на столе, затем навису. Обучение начинается со складывания простых вещей небольшого размера: полотенца, наволочек. Ребёнок учится совмещать противоположные стороны, отгибая края вещи от себя. Перед складыванием одежды ребенок выворачивает её на лицевую сторону. При складывании каждой вещи ребёнок придерживается заданной последовательности, например: футболку складывает вдоль пополам, совмещая рукава, затем загибает оба рукава и складывает футболку еще раз пополам. Последовательность складывания одежды может быть разной, в зависимости от возможностей ребёнка, и представлена в виде фото. Сложенную одежду или белье ребёнок кладёт на полку в шкаф одну на другую, стараясь не измять.
	123. Складывание вещей.	
	124. Складывание вещей.	
Уход за вещами	125. Утюг. Просмотр видеофильма «История утюга»	Просмотр видеофильма «История утюга» объяснение показ, игровое упражнение «раскрась части утюга», повторение правил техники безопасности.
	126. Утюг. Игровое упражнение «раскрась части утюга»	
Уход за вещами	127. Глажение белья и одежды	Игры и игровые упражнения на
	128. Глажение белья и одежды	

	129. Глажение белья и одежды	<p>запоминание алгоритма действий, практическая работа учащихся</p> <p><u>Методические рекомендации:</u></p> <p>Ребёнок учится поворачивать регулятор, устанавливая его на определенную температуру, ориентируясь на дополнительную метку. Затем метку убирают, и ребенок самостоятельно устанавливает регулятор на нужную температуру. При подключении утюга к сети необходимо соблюдать технику безопасности (не трогать шнур и вилку мокрыми руками, не оставлять утюг без присмотра, ставить утюг в определенное положение или на специальную подставку, не трогать подошву утюга руками и др.). Подключив утюг к сети, ребенок ставит его на подставку, расположенную на гладильной доске. Готовность утюга к работе ребенок определяет по погасшей лампочке. Ребенок начинает учиться гладить белье с простых вещей (полотенце, носовой платок, наволочка). Он учится раскладывать вещи на доске, располагая её вдоль доски, край вещи совпадает с краем доски. Внимание ребенка обращается на то, что если вещь не поместилась целиком на доску, то, выгладив часть вещи, которая лежала на доске, он перемещает её (по направлению к себе) и кладет на доску не глаженую часть. Затем ребенок учится гладить более сложные вещи (футболка, юбка и др.), соблюдая определенную последовательность, например: при глажении рубашки он гладит воротничок, рукава, полочку, спинку</p>
	130. Повторение изученного материала по теме: «Глажение одежды утюгом»	<p>Повторение правил техники безопасности при работе с утюгом. Опрос, игровые упражнения, выполнение практических заданий</p>
Уход за вещами	131. Чистка одежды. Средства и принадлежности для чистки белья (Щетка, щетка с липкой лентой)	<p>Просмотр видео, натуральных предметов для чистки белья, схемы, иллюстрации, показ и объяснение педагога</p>
	132. Чистка одежды.	<p><u>Методические рекомендации:</u></p>

	133.Чистка одежды	Ребёнок учится удалять грязь с сухой поверхности одежды. Если не удаётся стряхнуть грязь рукой, использует щётку с ворсом, которой несколько раз проводит по загрязненной поверхности. Для удаления пуха, волокон одежды использует щётку с липкой поверхностью. Внимание обращается на необходимость перемещения щётки по всей поверхности одежды.
	134. Чистка обуви	Просмотр видео, натуральных предметов для чистки белья, анализ визуальных опор по правилам ухода за обувью, иллюстрации, показ и объяснение педагогом, отработка практических действий по уходу за обувью <u>Методические рекомендации:</u> Ребенок учится определять необходимость чистки (мытья) обуви по видимым загрязнениям (грязь, пыль). Для мытья обуви ребёнок использует специально предназначенные для этого таз и тряпки, которые промаркированы. Внимание ребёнка обращается на то, что обувь нельзя опускать в воду. Намочив в воде тряпку и отжав ее, ребёнок надевает на руку ботинок, который навесу держит над тазом, и моет его. По мере загрязнения тряпка ополаскивается. Вымытый ботинок ребенок протирает сухой тряпкой. Ребенок знакомится с различными средствами для чистки обуви и специальными чистящими приспособлениями: щеткой различной жесткости, фланелевых и шерстяных тряпочек, поролоновой и металлизированной губкой, учится их различать; учится пользоваться ими. Рекомендуем использовать визуальные опоры с правилами ухода за обувью, изготовленной из разного материала.
	135. Чистка обуви	
	136.Чистка обуви	
Уход за вещами	137.Практическая работа	Игра «Что за чем?» с использованием визуальных опор, самостоятельная работа учащихся <u>Методические рекомендации:</u> К чистке обуви ребёнок приступает только после того, как вымыл и просушил обувь (последовательность может быть представлена в виде графических изображений). Надев ботинок на

		руку, ребенок учится натирать всю поверхность предмета обуви. Для чистки обуви рекомендуем использовать средство с закреплённой на нём щёткой (поролоном). Если для чистки используются крем и щетка, ребёнок учится выдавливать (набирать на щетку) небольшое количество крема и равномерно распределять его щеткой по всей поверхности предмета обуви.
	138. Повторение изученного материала	Опрос, игровые упражнения, выполнение графических заданий
Уборка помещения и территории	139. Средства и инструменты для ухода за помещением и территорией.	Просмотр презентации, показ карточек, дидактические игры «Назови одним словом?» «Что лишнее?», выполнение графических заданий в рабочей тетради
	140. Средства и инструменты для ухода за помещением и территорией	
	141. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	Просмотр видео, показ и объяснение педагогом, составление рассказа по алгоритму действий, отработка практических действий <u>Методические рекомендации:</u> При удалении загрязнений с поверхности ребёнок учится видеть и убирать крупные загрязнения: фантики, обрезки бумаги, кусочки пищи, а затем более мелкие: крошки и т.д. Сухой мусор убирает щеточкой в специальную емкость, которую он держит в руках. Сметая мусор, выполняет движение рукой на себя. Остатки каши, салата и т.п. - ребенок вытирает тряпкой.
	142. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	
	143. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	
	143. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	
	144. Вытирание поверхности мебели.	
145. Вытирание поверхности мебели.	Просмотр видеofilmа, показ, знакомство с алгоритмом вытирания пыли с поверхности мебели. <u>Методические рекомендации:</u> Сначала ребенок учится вытирать поверхность мебели влажной тряпкой. Учитель дает ребенку влажную тряпку и вместе с ним вытирает поверхность,	

	146. Вытирание поверхности мебели.	используя прием «рука в руке», обращая внимание ребенка на след от тряпки. Для удобства лучше пользоваться специальной «варежкой», которую ребёнок надевает на руку. Сначала ребёнок учится вытирать небольшую поверхность (стул, маленькую полку), затем более крупную (стол, стенку шкафа). Внимание ребёнка обращается на то, чтобы он последовательно вытирал всю поверхность, не пропуская отдельные места. Оставшиеся сухие места вытираются еще раз. Аналогично ребёнок учится вытирать влажную поверхность сухой тряпкой. При этом он контролирует качество вытирания, трогая поверхность рукой (влажная поверхность вытирается ещё раз).
Уборка помещения и территории	147. Мытье поверхности мебели.	<p>Просмотр видеофильма, беседа, объяснение и показ действий по технологической карте, игровое упражнение «Разложи по порядку»</p> <p><u>Методические рекомендации:</u></p> <p>Ребёнок учится набирать воду до определённого уровня: до метки на стенке таза. При добавлении моющего средства рекомендуем использовать бутылку с дозатором или пользоваться мерным стаканчиком. Прежде чем вытирать поверхность стола, полки, ребёнок освобождает её (убирает грязную посуду, переставляет на другое место вазу, перекладывает одежду и т.д.). После того, как ребенок научился вытирать столешницу (полки), он учится вытирать другие части мебели (ножки, боковые стенки и т.д.). Перед тем как поставить предметы интерьера (подсвечника, вазы, фотографии в рамке, статуэтки и др.) на место, ребёнок вытирает их влажной и/или сухой тряпкой. Последовательность действий при мытье предметов мебели и интерьера представлена в виде фотографий, пиктограмм, слов.</p>
	148. Мытье поверхности мебели.	
	149. Мытье поверхности мебели	
Уборка помещения и территории	150. Чистка мягкой мебели.	<p>Просмотр видео, презентации «Уход за мягкой мебелью», рассматривание фотографий, беседа, пояснение действий и показ процесса чистки мебели с опорой</p>
	151. Чистка мягкой мебели.	

		<p>на визуальный алгоритм действий.</p> <p><u>Методические рекомендации:</u></p> <p>Ребенок учится протирать мягкую мебель влажной тряпкой и чистить с помощью пылесоса, проводя щеткой (влажной тряпкой) несколько раз по одному месту. Сначала ребенку дают чистить небольшую поверхность, затем площадь поверхности увеличивается.</p>
	152. Сметание мусора.	<p>Загадывание загадок, игровое упражнение «Выбери нужный инструмент», просмотр презентации, практическая деятельность учащихся</p> <p>Загадывание загадок, игровое упражнение «Какие инструменты спрятались? », знакомство с моющими средствами для полов через показ, просмотр презентации, алгоритм действий при мытье полов, практическая деятельность учащихся.</p> <p>Инструменты и материалы для мытья полов. 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.</p>
	153. Сметание мусора.	
	154. Мытье полов.	
	155. Мытье полов.	
Уборка помещения и территории	156. Генеральная уборка в классе	Практическая работа
	157. Уборка территории на пришкольном участке.	<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><u>Методические рекомендации:</u></p> <p>Подметание территории начинается после уборки руками бытового мусора. Сначала ребенок учится выполнять движения метлой: прижимает метлу к асфальту и с той же силой проводит ею по асфальту, делая серию взмахов. Внимание обращается на постановку рук на черенке (ручке) метлы: если ребенок метет справа налево, то правая рука располагается ниже левой. Учитель даёт образец движения метлой: перед собой справа налево. Важно определить участок уборки, обозначив его дополнительным ориентиром (например,</p>
	158. Уборка территории на пришкольном участке.	
	159. Уборка территории на пришкольном участке.	

		<p>заградительной лентой). Ребенок учится подметать, не пропуская отдельные места. Сметенный в кучу мусор ребенок убирает лопатой в ведро. По мере наполнения бака (ведра) мусором ребёнок относит его и высыпает в специальный контейнер (яму).</p> <p>При сгребании листьев ребенок учится ставить основание граблей на небольшом расстоянии от себя и двигать их по направлению к себе. Внимание ребенка обращается на то, что зубцы грабель периодически очищаются от листьев. Погрузка листьев в тачку (носилки) осуществляется руками. По мере наполнения тачки/носилка (мусор не должен вываливаться) ребенок вывозит/выносит мусор в компостную яму. Листья из тачки ребенок высыпает, ставя у края ямы и наклоня тачку. Носилки носят двое ребят. Ребята встают лицом друг к другу у края компостной ямы и ссыпают мусор, одновременно наклоня одну сторону носилок.</p>
Магазин	160. Планирование покупок.	<p>Показ, рассказ, рассматривание иллюстраций, игровое упражнение на закрепление денежных единиц, сюжетно - ролевая игра «Магазин»</p> <p><u>Методические рекомендации:</u></p> <p>Работа начинается с того, что взрослый с ребенком решают, какие продукты или вещи необходимо купить в магазине. Ребёнок берет с собой в магазин фотографии/карточки с</p>

	161. Планирование покупок.	<p>названиями необходимых для покупки продуктов, вещей и др. Покупаемые продукты/вещи изображены в том виде, в котором ребёнок будет приобретать их в магазине. Например, если на фотографии изображена упаковка майонеза «Провансаль», то ребенок будет искать в магазине именно этот майонез. Так, в случае, если ребёнок уже знает, к какой группе относится продукт (молочный, хлебобулочный и т.д.), он называет отдел, в котором будет искать определённый продукт, когда придет в магазин. Кроме списка продуктов ребёнок берет сумку и кошелек с деньгами. Количество денег обычно определяет и выдает взрослый. Если учащийся ориентируется в деньгах и может их считать, то в процессе подготовки важно предусмотреть возможность самостоятельного расчета (на доступном для ребенка уровне) планируемой на покупки суммы.</p>
	162. Ориентация в магазине.	<p>Экскурсия, беседа, инструктаж по ТБ «Правила дорожного движения». Методические рекомендации: Сначала учитель знакомит ребенка с месторасположением отделов магазина, кассы, мест для хранения личных вещей и корзинок для товара и т.д. Он учится ориентироваться в магазине по вывескам. Внимание ребенка обращается на то, что каждый отдел имеет свое название и отличительный знак. Затем ребенок учится самостоятельно находить нужный отдел и др. Если ребенок попал в затруднительную для него ситуацию, рекомендуем учить обращаться за помощью к сотрудникам магазина. Для этого он учится отличать сотрудников магазина от покупателей по фирменной одежде и наличию бейджика.</p>
Магазин	163. В магазине самообслуживания. Экскурсия очная (заочная).	<p>Повторение правил по ТБ «Правила дорожного движения», «Поведение в общественных местах»</p>
	162. В магазине самообслуживания.	<p><u>Методические рекомендации:</u> Ребенок должен знать, что в магазине</p>

	164. В магазине самообслуживания.	самообслуживания некоторые продукты (овощи, фрукты, конфеты и т.д.) необходимо взвесить. Для этого он учится соблюдать определенную последовательность действий. Внимание ребенка обращается на нахождение на весах кнопки, соответствующей взвешиваемому товару. При этом ребенок учится ориентироваться на фотографию продукта или цифру, обозначающую продукт. Если ребенок затрудняется взвесить товар, он обращается за помощью к продавцу-консультанту.
	165. Покупка продуктов в магазине.	Экскурсия в магазин, наблюдение, беседа, отработка практических действий, сюжетно – ролевая игра «Магазин»
	166. Покупка продуктов в магазине.	
	167. Покупка продуктов в магазине.	
	168. Складывание покупок в сумку.	Экскурсия в магазин, наблюдение, беседа, отработка практических действий, сюжетно – ролевая игра «Магазин» <u>Методические рекомендации:</u> Ребенок учится соблюдать правила при складывании покупок в тележку, сумку: хрупкие, мнущиеся продукты (яйца, йогурт, помидоры и др.) он кладет сверху.
	169. Складывание покупок в сумку	
	170. Повторение изученного материала	Игры, практическая работа
Итого: 170 часов		

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 (тяпки, 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»