

ГКОУ «Плоскошская специальная школа-интернат»

Рассмотрено
на заседании ШМО
учителей
Протокол № 1
от «27» августа 2024г.

Согласовано
на заседании Методического
совета
Протокол № 1
«28» августа 2024г.

Утверждаю
Директор ГКОУ «Плоскошская
специальная школа-интернат»
_____/В.В. Балакирев/
Приказ № 75
от «28» августа 2024г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ПРЕДМЕТУ
«ДОМОВОДСТВО»
К АДАптиРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЕ
9 КЛАСС (2 ВАРИАНТ)**

Составитель:
Васильева Татьяна Анатольевна

п. Плоскошь
2024 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ПЛОСКОШСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ"**, Балакирев Владислав Владимирович

13.09.24 11:20
(MSK)

Простая подпись

1. Пояснительная записка.

Рабочая программа по предмету «Домоводство» разработана на основе нормативных документов:

1. Приказ Министерства образования Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. №1599 – «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»
2. Приказ Минпросвещения России от 24.11.2022 N 1026"Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.12.2022 N 71930)
3. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГКОУ «Плоскошская специальная школа-интернат»
4. Устав ГКОУ «Плоскошская специальная школа-интернат»
5. Положение о рабочей программе педагога ГКОУ «Плоскошская специальная школа-интернат»
6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ « Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 №28

Цель реализации рабочей программы предмета «Домоводство»:

-реализация возможности активного участия ребенка с умеренной умственной отсталостью и ТМНР в работе по дому.

Задачи:

- воспитание потребности устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами;
- овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками;
- снижение зависимости ребёнка от окружающих, укрепление его уверенности в своих силах.

Занятия по домоводству направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего развития учащихся.

Общая характеристика учебного предмета.

В основу разработки рабочей программы предмета «Домоводство» (предметной области «Окружающий мир») АООП обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (ТМНР) заложены дифференцированный и деятельностный подходы.

Дифференцированный подход предполагает учет их особых образовательных потребностей, которые проявляются в неоднородности возможностей освоения содержания образования. Это обуславливает необходимость создания разных вариантов образовательной программы, в том числе и на основе индивидуального учебного плана. Варианты АООП создаются в соответствии с дифференцированно сформулированными требованиями в ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью к:

- структуре образовательной программы;
- условиям реализации образовательной программы;
- результатам образования.

Применение дифференцированного подхода обеспечивает разнообразие содержания, предоставляя обучающимся с умственной отсталостью возможность реализовать индивидуальный потенциал развития.

Деятельностный подход основывается на теоретических положениях отечественной психологической науки, раскрывающих основные закономерности и структуру образования с учетом специфики развития личности обучающегося с умственной отсталостью.

Деятельностный подход в образовании строится на признании того, что развитие личности обучающихся с умственной отсталостью школьного возраста определяется характером организации доступной им деятельности (предметно-практической и учебной).

Основным средством реализации деятельностного подхода в образовании является обучение как процесс организации познавательной и предметно-практической деятельности обучающихся, обеспечивающий овладение ими содержанием образования.

Реализация деятельностного подхода обеспечивает:

- придание результатам образования социально и личностно значимого характера;
- индивидуальное усвоение обучающимися знаний и опыта разнообразной деятельности и поведения, возможность их самостоятельного продвижения в изучаемых образовательных областях;
- повышение мотивации и интереса к учению, приобретению нового опыта деятельности и поведения;
- обеспечение условий для общекультурного и личностного развития на основе формирования практических представлений, умений и навыков, позволяющих достичь обучающемуся максимально возможной самостоятельности и независимости в повседневной жизни.

В основу формирования АООП обучающихся с умеренной умственной отсталостью, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (ТМНР), предмета «Домоводство» положены **следующие принципы:**

- принципы государственной политики РФ в области образования (гуманистический характер образования, единство образовательного пространства на территории Российской Федерации, светский характер образования, общедоступность образования, адаптивность системы образования к уровням и особенностям развития и подготовки обучающихся и воспитанников и др.);
- принцип учета типологических и индивидуальных образовательных потребностей обучающихся;
- принцип коррекционной направленности образовательного процесса;
- принцип развивающей направленности образовательного процесса, ориентирующий его на развитие личности обучающегося и расширение его «зоны ближайшего развития» с учетом особых образовательных потребностей;
- онтогенетический принцип;
- принцип направленности на формирование деятельности, обеспечивает возможность овладения обучающимися с умственной отсталостью всеми видами доступной им предметно-практической деятельности, способами и приемами

познавательной и учебной деятельности, коммуникативной деятельности и нормативным поведением;

– принцип переноса усвоенных знаний и умений и навыков и отношений, сформированных в условиях учебной ситуации, в различные жизненные ситуации, что обеспечит готовность обучающегося к самостоятельной ориентировке и активной деятельности в реальном мире;

– принцип сотрудничества с семьёй.

Настоящая программа составлена на **170** часов в 9 классе в соответствии с учебным планом школы, рассчитана на 1 год обучения и является программой базового уровня обучения.

Место учебного предмета в учебном плане.

Предмет «Домоводство» реализуется в форме индивидуальных и групповых занятий, исходя из особенностей развития обучающихся с умственной отсталостью и на основании рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии / консилиума и индивидуальной программы реабилитации инвалида.

Продолжительность урока варьируется с учетом психофизического состояния ребенка до 40 минут.

| Предмет | Часов в нед. | Год |
|-------------|--------------|-----|
| Домоводство | 5 | 170 |

2. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Домоводство»

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание **ожидаемых личностных и возможных предметных** результатов образования данной категории обучающихся.

Основным ожидаемым результатом освоения обучающимся АООП по варианту 2 является развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь максимальной самостоятельности (в соответствии с его психическими и физическими возможностями) в решении повседневных жизненных задач, включение в жизнь общества через индивидуальное поэтапное и планомерное расширение жизненного опыта и повседневных социальных контактов.

Освоение АООП (вариант 2), предмета «Домоводство» созданной на основе ФГОС, обеспечивает достижение обучающимися с умственной отсталостью двух видов результатов: **ожидаемых личностных и возможных предметных**.

Ожидаемые личностные результаты освоения предмета «Домоводство»:

- оценивать поступки как хорошие или плохие;
- определять самые простые общие для всех людей правила поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей);
- в предложенных ситуациях, опираясь на общие для всех простые правила поведения, делать выбор, какой поступок совершить.

Возможные предметные результаты освоения предмета «Домоводство»:

- Уметь последовательно выполнять действия при подметании дорожек с твердым покрытием;
- Уметь последовательно выполнять с помощью учителя действия при сгребании травы и листьев;
- Уметь вытирать пыль с поверхности парты, уметь выполнять доступные поручения;
- Уметь ухаживать за мягкой мебелью;
- Уметь ухаживать за ковровыми изделиями;
- Уметь выполнять гигиенические правила и нормы;
- Уметь пользоваться электрическим чайником;
- Уметь называть чайную посуду;
- Уметь группировать предметы по их свойствам и признакам;
- Уметь соблюдать правила техники безопасности при работе с холодильником;
- Уметь соблюдать правила техники безопасности при работе с газовой плитой;
- Уметь протирать бытовые приборы;
- Уметь соблюдать гигиену, чистоту и порядок на кухне;
- Уметь с помощью учителя работать с ножом;
- Уметь с помощью учителя мыть продукты, чистить овощи, резать ножом;
- Уметь с помощью учителя нарезать простым способом овощи;
- Уметь соблюдать правила техники безопасности при приготовлении простого бутерброда;
- Уметь выбрать одежду по назначению, иметь навыки самообслуживания;
- Уметь найти форменную одежду для людей разных профессий (милиционер, врач, дворник, повар);
- Уметь выбрать приспособления и средства для стирки;
- Уметь различать грязное белье от чистого;
- Уметь правильно ухаживать за обувью;
- Уметь правильно сушить обувь;
- Уметь пользоваться лопатой и скребком при уборке снега;
- Уметь делать элементарные покупки;
- Уметь взвешивать товар и складывать в сумку;
- Уметь работать пылесосом;
- Уметь с помощью учителя пользоваться машинной стиркой;
- Уметь ухаживать за комнатными растениями;
- Уметь утюжить мелкие вещи, знать ТБ при работе с утюгом.

Критерии оценки предметных результатов

Система оценки достижения планируемых результатов освоения АООП образования обучающимися с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития ориентирует образовательный процесс на введение в культуру ребенка, по разным причинам выпадающего из образовательного пространства, достижение возможных результатов освоения содержания АООП.

Система оценки результатов включает целостную характеристику освоения обучающимися АООП, отражающую взаимодействие следующих компонентов: что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода, что из полученных знаний и умений он применяет на практике, насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

При оценке результативности обучения учитывается, что у обучающихся могут быть вполне закономерные затруднения в освоении предмета «Домоводство», но это не должно рассматриваться как показатель неуспешности их обучения и развития в целом.

Учитываются следующие факторы и проявления:

– особенности психического, неврологического и соматического состояния каждого обучающегося;

– выявление результативности обучения происходит вариативно с учетом психофизического развития обучающегося в процессе выполнения перцептивных, речевых, предметных действий, графических работ;

– в процессе предъявления и выполнения всех видов заданий обучающимся должна оказываться помощь: разъяснение, показ, дополнительные словесные, графические и жестовые инструкции; задания по подражанию, совместно распределенным действиям и др.;

– при оценке результативности достижений учитывается степень самостоятельности ребенка.

Формы и способы обозначения выявленных результатов обучения детей осуществляются в качественных критериях по итогам практических действий:

- «выполняет действие самостоятельно»,
- «выполняет действие по инструкции» (вербальной или невербальной),
- «выполняет действие по образцу»,
- «выполняет действие с частичной физической помощью»,
- «выполняет действие со значительной физической помощью»,
- «действие не выполняет»;
- «узнает объект», «не всегда узнает объект», «не узнает объект».

Результаты фиксируются в дневнике наблюдения обучающегося в процессе проведения каждого занятия и определяются как вид индивидуального контроля.

В случае затруднений в оценке сформированности действий, представлений в связи с отсутствием видимых изменений, обусловленных тяжестью имеющихся у ребенка нарушений, оценивается его социально-эмоциональное состояние, другие возможные личностные результаты.

Результаты освоения предмета «Домоводство» фиксируются в развернутой характеристика учебной деятельности ребёнка, оценивается динамика развития его жизненных компетенций. В конце учебного года характеристика представляется членам экспертной группы.

Текущий контроль проводится по итогам изучения тем, разделов программы по предмету «Домоводство», учебным четвертям. Порядок, формы, периодичность, количество обязательных мероприятий при проведении текущего контроля определены в тематическом планировании программы.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме итогового контроля 1 раз в год в качестве контроля освоения учебного предмета. В отношении обучающихся, осваивающих АООП индивидуально на дому, в очно-заочной форме промежуточная аттестация по предмету «Домоводство» основывается на результатах текущего контроля успеваемости по предмету, при условии, что по предмету «Домоводство» они имеют положительные результаты текущего контроля.

3. Содержание учебного предмета.

Раздел «Обращение с кухонным инвентарем» (25 часов)

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.).

Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды. Выбор моющих средств. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. 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.

Раздел «Покупки» (11 часов)

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалета и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание 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, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи. Раскладывание продуктов в места хранения.

Раздел «Приготовление пищи» (57 часов)

Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитков 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 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) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских 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. Различение растений огорода (овощи, пряная зелень), сада (фрукты, ягоды). Заготовка полуфабрикатов (сушка, замораживание, консервирование). Знание правил хранения овощей (фруктов). 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. 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), мытье 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 (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый 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).

Раздел «Уход за вещами» (48 часов)

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. 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. 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. Узнавание (различение) составных частей утюга (подшва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности

действий при глажении белья. Складывание вещей: постельного (кухонного) белья, предметов одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Складывание зимних (летних) вещей на хранение. 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.

Раздел «Уборка помещения и территории» (29 часа)

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Чистка мягкой мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели. Сметание мусора в определенное 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. Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна. Выполнение ремонтных работ. Уборка территории. Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

4. Тематическое планирование.

| № п/п | Тема урока | ч |
|--|--|----------|
| Обращение с кухонным инвентарем (25 ч.) | | |
| 1 | Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). | 1 |
| 2-3 | Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.) | 2 |
| 4-5 | Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. | 2 |
| 6 | Знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды. Выбор моющих средств. | 1 |
| 7-8 | Замачивание посуды. | 2 |
| 9-10 | Протираание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды | 2 |
| 11 | Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. | 1 |
| 12-13 | Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). | 2 |
| 14-15 | Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. | 2 |
| 16 | Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. | 1 |
| 17-18 | Мытье бытовых приборов. | 2 |

| | | |
|-----------------------------------|---|---|
| 19-20 | Хранение посуды и бытовых приборов. | 2 |
| 21 | Выбор посуды и столовых приборов. | 1 |
| 22-23 | Раскладывание столовых приборов и посуды. | 2 |
| 24-25 | Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд. | 2 |
| Покупки (11 ч.) | | |
| 26 | Планирование покупок. | 1 |
| 27-28 | Выбор места совершения покупок. | 2 |
| 29-30 | Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалета и др. | 2 |
| 31 | Нахождение нужного товара в магазине. | 1 |
| 32-33 | Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. | 2 |
| 34-35 | Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи. | 2 |
| 36 | Раскладывание продуктов в места хранения. | 1 |
| Приготовление пищи (57 ч.) | | |
| 37-38 | Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке. | 2 |
| 39-40 | Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов. | 2 |
| 41-42 | 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 | 2 |
| 43-44 | Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. | 2 |
| 45 | Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). | 1 |
| 46-47 | Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. | 2 |
| 48-49 | Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макаронны, вермишель, рожки). | 2 |
| 50 | Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных | 1 |

| | | |
|-------|---|---|
| | изделий. | |
| 51-52 | Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. | 2 |
| 53-54 | Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). | 2 |
| 55 | Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. | 1 |
| 56-57 | 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). | 2 |
| 58-59 | Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. | 2 |
| 60 | Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. | 1 |
| 61-62 | Различение растений огорода (овощи, пряная зелень), сада (фрукты, ягоды). | 2 |
| 63-64 | Заготовка полуфабрикатов (сушка, замораживание, консервирование). | 2 |
| 65 | Знание правил хранения овощей (фруктов). Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. | 1 |
| 66-67 | Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. | 2 |
| 68-69 | Мытье продуктов. | 2 |
| 70 | Чистка овощей. | 1 |
| 71-72 | Резание ножом. | 2 |
| 73-74 | Нарезание продуктов кубиками (кольцами/полукольцами). | 2 |
| 75 | Натираание продуктов на тёрке. | 1 |
| 76-77 | Раскатывание теста. | 2 |
| 78-79 | Перемешивание продуктов ложкой. | 2 |
| 80-81 | 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. | 2 |
| 82-83 | 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. | 2 |
| 84 | Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время. | 1 |
| 85-86 | Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. | 2 |
| 87-88 | 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. | 2 |
| 89 | Соблюдение последовательности действий при приготовлении | 1 |

| | | |
|--|---|---|
| | бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба. | |
| 90-91 | Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря. | 2 |
| 92-93 | Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки). | 2 |
| Уход за вещами (48 ч.) | | |
| 94 | 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). | 1 |
| 95-96 | Определение необходимости стирки. | 2 |
| 97-98 | Наполнение емкости водой. | 2 |
| 99 | Знание (различение) моющих средств. | 1 |
| 100-101 | Выбор моющего средства. | 2 |
| 102-103 | Отмеривание необходимого количества моющего средства. | 2 |
| 104 | Замачивание белья. | 1 |
| 105-106 | Застирывание белья. | 2 |
| 107-108 | Полоскание белья. | 2 |
| 109 | Выжимание белья | 1 |
| 110-111 | Вывешивание белья на просушку. | 2 |
| 112-113 | Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. | 2 |
| 114 | Узнавание (различение) составных частей стиральной машины. | 1 |
| 115-116 | Закладывание белья в машину. | 2 |
| 117-118 | Вынимание белья из машины. | 2 |
| 119 | Установка программы (температурного режима). | 1 |
| 120-121 | Мытье (сушка) машины. | 2 |
| 122-123 | Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. | 2 |
| 124 | Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). | 1 |
| 125-126 | Соблюдение последовательности действий при глажении белья. | 2 |
| 127-128 | Складывание вещей: постельного (кухонного) белья, предметов одежды. | 2 |
| 129 | Вывешивание одежды на «плечики». | 1 |
| 130-131 | Чистка одежды. | 2 |
| 132-133 | Складывание зимних (летних) вещей на хранение. | 2 |
| 134 | Определение необходимости чистки (мытья) обуви. | 1 |
| 135-136 | Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. | 2 |
| 137-138 | Знание (различение) средств для чистки обуви. | 2 |
| 139 | Выбор чистящего средства. | 1 |
| 140-141 | Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. | 2 |
| Уборка помещения и территории (29 ч.) | | |

| | | |
|---------|---|---|
| 142-143 | Уборка мебели. | 2 |
| 144 | Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. | 1 |
| 145-146 | Вытирание поверхности мебели. | 2 |
| 147-148 | Чистка мягкой мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели. | 2 |
| 149 | Сметание мусора в определенное место. Заметание мусора на совок. | 1 |
| 150-151 | Уборка бытового мусора. | 2 |
| 152-153 | Соблюдение последовательности действий при подметании пола. | 2 |
| 154 | Различение основных частей пылесоса. | 1 |
| 155-156 | Подготовка пылесоса к работе. | 2 |
| 157 | Чистка поверхности пылесосом. | 1 |
| 158-159 | Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. | 2 |
| 160-161 | Соблюдение последовательности действий при мытье пола. | 2 |
| 162 | Мытье стекла (зеркала). | 1 |
| 163-164 | Соблюдение последовательности действий при мытье окна. | 2 |
| 165-166 | Выполнение ремонтных работ. | 2 |
| 167 | Уборка территории. Подметание территории. | 1 |
| 168-169 | Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега. | 2 |
| 170 | Уход за уборочным инвентарем. | 1 |

5. Учебно-методическое обеспечение.

Учебник: Субчева В.П. Социально-бытовая ориентировка. Учебное пособие для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 9 класс:- Издательство ВЛАДОС, 2021 год

1. Забрамная С. Д., Исаев Т. Н. Изучаем обучая. Методические рекомендации по изучению детей с тяжелой умственной отсталостью. — М., 2017.
2. Маллер А. Р., Цикото Г. В. Воспитание детей с тяжелой интеллектуальной недостаточностью. — М.: Издательский центр «Академия», 2018.-208 с
3. Семаго Н. Я. Новые подходы к построению коррекционной работы с детьми с различными видами отклоняющегося развития. Дефектология. — 2018. — № 1. — С. 18–29.