Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области

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

ПРИНЯТО Педагогическим советом Протокол № 4 от 27.03.2024	УТВЕРЖДЕНО Приказом № 35 от 27.03.2024
	Программа вступает в силу с «1» сентября 2024 г.

Рабочая программа учебного предмета

«Домоводство»

5 класс вариант 2

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00CA610AF269E99202616F9F848938092A
Владелец: Изиляева Оксана Владимировна
Действителен: с 07.07.2023 до 29.09.2024

Иркутск 2024

1. 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 посильного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы. Уроки домоводства позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и др. Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы учащихся, так как организация практических занятий, а также экскурсии в магазины, предприятия хозяйственного и бытового обслуживания демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения.

Педагогические технологии, используемые при изучении учебного предмета «Домоводство»

- Игровые технологии

Данная технология позволяет решить одновременно несколько различных задач: обеспечивает психологическую разгрузку учащихся, способствует усвоению информации. Игра позволяет в творческой обстановке сформировать и закрепить знания, умения, навыки. Уроки с использованием игр и игровых ситуаций является эффективным средством обучения и воспитания, так как игра заставляет думать, искать нестандартные решения, предлагать новые идеи. В непринужденной и легкой обстановке игры обучающиеся легче запоминают новый материал. Занимательность игры делает положительной, эмоционально окрашенной монотонную деятельность по запоминанию, повторению, закреплению или усвоению информации.

- Технологии дифференциации и индивидуализации обучения.

Дифференциация обучения – это создание условий для обучения детей, имеющих различные способности и проблемы, путем организации учащихся в однородные (гомогенные) группы.
Индивидуализации обучения – взаимодействие педагога с отдельными учащимися по индивидуальной модели, учет личностных особенностей ребенка. Технология учитывает индивидуальные особенности каждого ребенка, создает комфортные психолого - педагогические условия для активной познавательной деятельности учащихся, развивая их мышление и самостоятельность.

- Здоровьесберегающие технологии

Данные технологии направлены на сохранение здоровья учащихся, создание здорового психологического климата на уроках и повышение интереса к изучаемым предметам, так как раннее повреждение нервной системы является причиной различных отклонений в функционировании ряда систем организма. Здоровьесберегающие технологии предусматривают проведение упражнений для осанки, систему разминок для глаз, пальчиковые гимнастики, арттерапию, физические минутки, психогимнастику.

- ИКТ технологии

Использование ИКТ позволяет расширить возможности получаемой информации. В результате осуществляется познавательное развитие ребенка. Индивидуальная работа ребенка за компьютером создает условия комфортности при выполнениях заданий, предусмотренных программой: каждый ребенок работает с оптимальной для него нагрузкой, развиваются индивидуальные способности учащихся, повышается познавательный интерес к учебной деятельности

Описание места учебного предмета в учебном плане.

На изучение учебного предмета «Домоводство» в 5 классе отведено 102 часа (3 часа в неделю, 34 учебные недели.

2. Содержание учебного предмета.

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

Покупки.

Виды магазинов, товар. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, получение чека и сдачи.

Обращение с кухонным инвентарем.

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

Накрывание на стол. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола

скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток.

Приготовление пищи.

Знакомство с правилами гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.

Уход за вещами.

Знакомство с видами стирки. *Ручная стирка*. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Знакомство со стиральной машиной. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой.

Уборка помещения и территории.

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

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки),

отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

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

3. Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета.

Предметные результаты:

- 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.

Личностные результаты:

- 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.

Тематическое планирование

Раздел программы	Тема занятия	Основные виды учебной деятельности обучающихся
Обращение с кухонным инвентарем.	1.Чайная посуда.	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, инструктаж по технике безопасности, раскрашивание чайной посуды, обведение по точкам, дидактическая игра «Выбери чайную посуду» Просмотр видеофильма «Сервировка стола», показ, объяснение, практическая работа Практическая работа «Накрой стол для чая» Просмотр мультфильма «Федорино горе», беседа, практические действия по очищению остатков пищи с посуды Дидактические игры «Для чего нужно», «Покажи и расскажи», «Наведи порядок».
	2. Чайная посуда: блюдце,чашка, ложка, вилка, нож.	
	3.Сервировка стола.	
	4. Сервировка стола.	
	5. Кухонная посуда.	
	6. Кухонная посуда. Виды,назначение.	
	7. Кухонные принадлежности.	
	8.Предметы кухонной принадлежности (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	
	9. Кухонные принадлежности.	
	10. Посуда.	
	11.Посуда.	
	12.Чистая и грязная посуда.	Различение чистой и грязной посуды, очищение остатков пищи с посуды. Просмотр мультфильма «Федорино горе», беседа, практические действия по очищению остатков пищи с посуды.
	13. Чистая и грязная посуда.Различение.	
Обращение с кухонным инвентарем.	14. Мытье и сушка посуды.	Просмотр мультфильма «Федорино горе», беседа, объяснение по инструкционной карте последовательности действий при мытье и сушкепосуды, практические действия по мытью и сушке посуды. Дидактическая игра «Определи последовательность действий по схеме».
	15. Чистая и грязная посуда.Обобщающий урок.	
Приготовление пищи.	16. Правила гигиены.	Просмотр презентации «Правила гигиены при приготовлении пищи», раскрашивание иллюстраций с правилами, дидактическая игра «Узнай правило»

	17. Соленое тесто. Приготовление теста.	Просмотр презентации «Инвентарь для приготовления пищи» игра «Выбери все необходимое для приготовления пищи» показ, объяснение, практические действия по алгоритму работы.
	18. Соленое тесто. Лепка из соленого теста.	
Уход за вещами	19. Ручная стирка. Виды моющих средств.	Просмотр презентации, дидактические игры «Назови и покажи», «Стирка», «Разложи белье для стирки», Выполнение алгоритма 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. практическая работа - ручная стирка.
	20. Ручная стирка.	
Уборка помещения и территории.	21.Уборка территории на пришкольном участке. Инструменты для уборки бытового мусора (тачка, лейка, метла, грабли).	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.
	22.Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев на пришкольном участке.	
Покупки.	23.Продуктовый магазин. Магазин: отделы, работники. Виды товара.	Экскурсия в магазин, наблюдение, беседа.
Покупки.	24. Экскурсия в магазин. Виды товара.	Повторение ТБ, наблюдение, беседа.
Обращение с кухонным инвентарем.	25. Бытовые приборы. Холодильник.	Просмотр презентации «Бытовые приборы», изучение натуральных бытовых приборов (холодильника, электроплиты, электрочайника, микроволновой печи),практические действия повключению и выключению бытовых электроприборов, работапо инструкционной карте, практические действия, дидактическаяигра « Узнай, покажи и назови»,игровые упражнения по закреплениюправил техники безопасности при работе с бытовыми приборами. д/игра «Выбери необходимые предметы для мытья посуды».
	26. Бытовые приборы. Электроплита, электрочайник.	
	27. Бытовые приборы. Микроволновая печь.	
Приготовление пищи.	28.Способы обработки продуктов. (мытье, чистка).	Презентация, работа с инструкционной картой, Показ, объяснение, инструкционная карта, Практическая работа. Соблюдение

	29. Отработка практических навыков (мытье, чистка продуктов).	техники безопасности.
	30. Резание ножом (хлеб). Техника безопасности при работе с ножом.	Работа с таблицей по технике безопасности, показ, объяснение, практические действия учащихся. Поддержание чистоты рабочего места в процессе работы.
	31. Резание ножом (овощи).	
	32. Повторение. (Навык резки овощей, хлеба) с помощью ножа.	
	33. Натирание продуктов на тёрке (морковь).	Работа с таблицей по технике безопасности, показ, объяснение, практические действия учащихся.
	34. Натирание продуктов на тёрке (свекла).	
	35. Намазывание масла на хлеб.	Работа с таблицей по технике безопасности, показ, объяснение, практические действия Уборка рабочего места в процессе работы учащихся.
	36. Намазывание масла на хлеб .	
Приготовление пищи.	37.Бутерброд.	Показ презентации «Бутерброды - своими руками», рассматривание иллюстраций, дидактическая игра «Я начну, а ты закончи» на запоминание правил техники безопасности.
	38. Продукты для бутербродов. (овощи, молочные, мясные продукты).	Просмотр презентаций, дидактические игры по закреплению видов продуктов, рисование, лепка, игровые упражнения, определение продуктов на запах, вкус.
	39. Продукты для бутербродов. (овощи, молочные, мясные продукты).	
	40. Приготовление бутерброда (по выбору учителя).	Практическая работа. Отработка последовательности действий при приготовлении бутерброда из молочных продуктов (масло, сыр): выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря, (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание сыра намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом и сыром). Поддержание чистоты рабочего места в процессе.
	41. Приготовление бутерброда (по выбору учителя).	
	42. Приготовление бутерброда (по выбору учителя).	
	43.Обобщающий урок. «Технология приготовления бутербродов».	Практическая работа.
Уход за вещами.	44.Сортировка белья перед стиркой.	Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье,

		хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Просмотр видеофильма, показ учителем, практические действия по сортировке белья.
	45. Машинная стирка. Знакомство со стиральной машиной. 46. 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). Экскурсия в прачечную. Наблюдение за работой прачки. Показ, объяснение, дидактические игры «Назови и покажи», «Стирка», «Разложи белье для стирки», практическая работа – сортировка натурального белья.
Уборка помещения и территории.	47.Уборка помещения. Вытирание поверхности мебели. Знакомство со средствами по уходу за мебелью. 48. Уборка территории.	Соблюдение последовательности действий при вытирании поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание предметов интерьера, выливание использованной воды Просмотр видеофильма, показ, знакомство с алгоритмом вытирания пыли с поверхности мебели.
Покупки.	49. Покупки в магазине. Заочная экскурсия в магазин. 50. Покупки в магазине. 51. Покупки в магазине. Виды магазинов, отделов, правила поведения в общественных местах.	Просмотр презентаций, беседа, экскурсия в магазин «Абсолют», знакомство с алгоритмом действий при взвешивании товара. Сюжетно – ролевая игра «Магазин» , практические действия по подражанию, образцу, словесной инструкции при взвешивании товара (складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку.
Обращение с кухонным инвентарем.	52 . Бытовые приборы (электрическая плита, электромиксер). 53. Бытовые приборы (электрическая плита, электромиксер). 54. Бытовые приборы (электрическая плита, электромиксер).	Различение бытовых приборов по назначению (электрическая плита, электромиксер). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым

	55. Бытовые приборы (электрическая плита, электромиксер).	прибором. Просмотр презентации «Бытовые приборы», изучение натуральных бытовых приборов (электрическая плита, электромиксер), практические действия по включению и выключению бытовых электроприборов, работа по инструкционной карте, практические действия, дидактическая игра « Узнай, покажи и назови», игровые упражнения по закреплению правил техники безопасности при работе с бытовыми приборами. д/игра «Выбери необходимые предметы для мытья посуды».
Приготовление пищи.	56. Приготовление салата.	Просмотр презентации, видеофильма. Повторение правил по технике безопасности и гигиене труда. Знакомство с алгоритмом приготовления салата и его закрепление. Практическая работа. Знакомство с понятием «салат», видами салатов. Приготовление салата. 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, нарезка овощей нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.
	57. Приготовление салата (по выбору учителя).	
	58. Приготовление салата (по выбору учителя).	
	59. Приготовление салата (по выбору учителя).	
	60. Приготовление салата (по выбору учителя).	
Уход за вещами	61. Одежда, ее виды, назначение и уход.	Повторение видов одежды с последующим обобщением, способами ухода за одеждой. Соотнесение слов и предметов, нахождение их на картинках, правильное называние. Просмотр презентации, дидактические игры «Узнай, назови и покажи», «Почини одежду», работа по таблице уход за одеждой украшение одежды, упражнения на развитие мелкой моторики «Застегни молнии, пуговицы на одежде»
	62. Одежда, ее виды, назначение и уход.	
	63. Вывешивание одежды на «плечики».	Формирование представлений учащихся о месте и способах хранения одежды, знакомство с видами

		«плечиков», упражнение по вывешиванию одежды на «плечики», моделирование ситуаций, применение на практике Дидактическая игра, беседа, рассматривание «плечиков», практическая работа. Картинки по теме «Одежда», натуральные предметы одежды, виды «плечиков».
	64. Складывание одежды.	Формирование навыка складывания одежды Практическая работа Детская одежда (носочки, футболки, брюки, шарф и т. д), технологическая карта.
	65. Складывание одежды.	
	66. Утюг. Просмотр видеофильма «История утюга».	Обучение называнию и показыванию частей утюга: подошвы утюга, шнура, регулятора температуры, клавиши пульверизатора. Просмотр видеофильма «История утюга», игровое упражнение «раскрась части утюга», повторение правил техники безопасности.
	67. Утюг.	
	68. Глажение белья. Алгоритм действий при глажении одежды; (установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, глажение белья.	Знакомство с алгоритмом действий при глажении одежды; (установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, глажение белья. Игры и игровые упражнения на запоминание алгоритма действий, практические действия учащихся.
	69. Глажение белья. Игры и игровые упражнения на запоминание алгоритма действий, практические действия учащихся.	
	70. Глажение белья Игры и игровые упражнения на запоминание алгоритма действий, практические действия учащихся.	
Уход за вещами	71. Глажение одежды. Повторение правил техники безопасности при работе с утюгом.	Смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске. Практическая работа.
	72. Глажение одежды. Практическая работа.	
	73. Повторение изученного	Опрос, игровые упражнения,

	материала.	выполнение практического задания.
Уборка помещения и территории.	74. Сметание мусора.	Познакомить с инструментами для подметания пола. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Загадывание загадок, игровое упражнение «Выбери нужный инструмент», просмотр презентации, изучение и закрепление алгоритма действий при подметании пола, практическая деятельность учащихся.
	75. Сметание мусора.	
	76. Мытье полов.	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.
	77. Мытье полов.	
	78. Генеральная уборка в классе.	Закрепление ЗУН учащихся по уборке пола. Практическая работа.
Покупки.	79. Виды магазинов. Отделы, работники.	Экскурсия в магазин, наблюдение, беседа, отработка практических действий, сюжетно – ролевая игра «Магазин»: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, получение чека и сдачи.
	80. Виды товара.	
	81. Экскурсия в магазин. Покупка продуктов в магазине.	
Обращение с кухонным инвентарем.	82. Накрывание на стол.	Просмотр презентации, знакомство с алгоритмом, показ, объяснение, практическая работа. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.
	83. Накрывание на стол.	
	84. Накрывание на стол.	
Приготовление пищи.	85. Повторение изученного материала.	Практическая работа.
	86. Повторение изученного материала.	
	87 . Повторение изученного материала.	
Уход за вещами	88. Уход за обувью. Дидактические игры «Узнай, назови и покажи».	Просмотр презентации, дидактические игры «Узнай, назови и покажи», работа по таблице «Уход за обувью», упражнения на развитие мелкой моторики «Зашнуруй, застегни молнии». Повторение видов обуви, ее функциональное назначение с Последующим обобщением,
	89. Уход за обувью. Работа со шнуровкой. Игровое упражнение «Зашнуруй, застегни молнии».	
	90. Уход за обувью.	

		Соотнесение слов и предметов, нахождение их на картинках, правильное называние показывание.
	91. Мытье обуви. 92. Мытье обуви.	Просмотр презентации, дидактические игры «Узнай, назови и покажи», работа по таблице «Уход за обувью», упражнения на развитие мелкой моторики «Зашнуруй, застегни молнии», практические упражнения по мытью обуви. Знакомство с алгоритмом действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой.
	93. Чистка обуви. 94. Чистка обуви.	Просмотр презентации, дидактические игры «Узнай, назови и покажи», упражнения на развитие мелкой моторики «Зашнуруй, застегни молнии», практические упражнения по чистке обуви.
	95. Повторение изученного материала.	Практическая работа. Систематизация и обобщение знаний по теме «Уход за обувью».
Уборка помещения	96. Пылесос. 97. Пылесос.	Загадывание загадки, изучение пылесоса (части, их назначение, алгоритм действий при чистке поверхности пылесосом), последовательное выполнение действий при работе с пылесосом, практическая деятельность учащихся. 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.
	98.Обобщающий урок по теме: «Уборка помещения»	Урок - КВН, выполнение разнообразных заданий по выбору учителя.
	99.Уборка территории на пришкольном участке.	Просмотр презентации «Инструменты для уборки», показ, рассматривание инструмента, картинок, раскрашивание, игровые упражнения «Выбери инструмент», «Что нужно для работы?», ознакомление с алгоритмом работы по уборке территории, практическая работа, оценивание. Инструменты для уборки бытового мусора (тачка, лейка, метла, грабли). Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев на пришкольном участке.
	100. Повторение изученного материала.	Игры, практическая работа. Закрепление изученного материала по всем разделам по выбору учителя
	101. Повторение изученного материала.	
	102.Повторение изученного Материала.	
Итого:102 часа		

Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности.

- 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.

Литература

- 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».