**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Североморская школа полного дня»**

|  |  |
| --- | --- |
| **ПРИНЯТО**  Решением педагогического Совета  Протокол № 1от 30.08.2019 г. | **УТВЕРЖДЕНО**  Директором МБОУ «Североморская школа  полного дня»  Приказ № 271 от 31.08.2019 г. |

**Адаптированная рабочая программа**

**учебного предмета «Хозяйственно-бытовой труд»**

**для 5-10 классов**

**(обучающиеся с умственной отсталостью**

**(интеллектуальными нарушениями)**

**(умеренная умственная отсталость)**

Срок реализации 6 лет

Разработчик: Агадашова З.А.

1. **Пояснительная записка**

Адаптированная рабочая программа учебного предмета «Хозяйственно-бытовой труд» для 5,6,7,8,9,10 классов обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (умеренная умственная отсталость) разработана на основе:

1. Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
2. Адаптированной основной образовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (утверждена приказом № 241 от 30.08.2019 г.);
3. Учебного плана обучающихся с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) МБОУ «Североморская школа полного дня» на 2019-2020 уч. год;
4. Устава МБОУ «Североморская школа полного дня»;
5. СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (Постановление главного санитарного врача РФ от 10.07.2015г. № 26);
6. Коррекционно-образовательная программа для детей с глубоким нарушением интеллекта. МО РФ и Международный университет семьи и ребенка им. Рауля Валленберга. /Под ред. Л.М. Шипициной./ СПб.: Образование, 1996 год (1,2,3,4 выпуск).
7. Программы специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида 5-9 кл.: /Под редакцией В.В. Воронковой. – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2013. – Сб. 1

Адаптированная рабочая программа учебного предмета «Хозяйственно-бытовой труд» предназначена для учащихся 5,6,7,8,9,10 классов с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (умеренная умственная отсталость) и составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений. Предлагаемая программа и тематическое планирование разработаны на основе программ учебных предметов, допущенных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида.

**Цель предмета:** обучения труду и навыкам самообслуживания - обеспечение продвижения ребенка на пути к его социализации. Задачей курса является формирование знаний, умений и навыков личной гигиены, самообслуживания, хозяйственного труда (уход за одеждой, обувью, помещением, предметами обихода, организация питания).

**Задачи:**

- формирование положительного эмоционального отношения к окружающему;

- формирование навыков коммуникации;

- воспитание волевых качеств;

- формирование желания трудиться, веры в свои силы и возможности;

- воспитание адекватного отношения к результатам собственной деятельности и деятельности других, формирование основ самооценки;

- развитие психомоторики;

**2. Характеристика курса с учетом особенностей**

**его освоения обучающимися**

При составлении программы учитывались возрастные и психофизиологические особенности учащихся, содержание программы отвечает принципам психолого-педагогического процесса и коррекционной направленности обучения и воспитания.

Категория детей с тяжелой и умеренной степенью умственной отсталости представляет собой разнородную группу учащихся, для которых характерно позднее развитие и снижение интеллекта, нарушение всех сторон психики - мышления, памяти, внимания, эмоционально-волевой сферы. Как правило, интеллектуальные нарушения сопровождаются выраженной неврологической патологией. У большинства детей наблюдаются тяжелые расстройства речи, выраженная степень недоразвития моторных функций, нарушения координации или другая сопутствующая патология. Дети данной категории могут самостоятельно передвигаться, минимально использовать речь как средство общения.

Одним из важнейших принципов обучения детей с отклонениями в развитии является принцип расширения социальных связей. Известно, что учащиеся испытывают большие трудности в приспособлении к окружающему, в усвоении общепринятых норм поведения, в овладении навыками общения

Программа по хозяйственно-бытовому труду является средством формирования умений и навыков по самостоятельному обслуживанию своих потребностей. В процессе занятий по данному предмету у них вырабатываются практические умения и навыки, необходимые для их повседневной жизни. Работа по хозяйственно-бытовому труду как простой, и доступный вид практической деятельности содействует общему развитию детей с умеренной умственной отсталостью, готовит их к самостоятельности в быту.

Чтобы осуществить решение указанных задач, необходимо создать соответствующие **педагогические условия,** которые обеспечат эффективность трудовой подготовки:

**-**четкий и целенаправленный характер обучения;

-соблюдение принципа планомерности и дифференцированного подхода к каждому обучающемуся;

-организация уроков таким образом, чтобы в процессе освоения необходимых знаний и умений, ребенок получал конкретный видимый и значимый для него результат;

-учебный процесс должен способствовать достижению каждым ребенком максимально возможного для него уровня трудовой умелости;

-усвоение учебного материала должно быть максимально наглядным;

-активное включение ребенка в деятельность;

-обязательна положительная мотивация и ориентация на успех.

Педагогам следует грамотно варьировать различные **методы и приемы обучения хозяйственно - бытовому труду:**

-использовать наглядные средства обучения (натуральные предметы, орудия, реальные объекты, муляжи, игрушки, модели, макеты, фотографии, иллюстрации, видеофильмы, операционные карты и т.д.)

-систематически организовывать наблюдения и экскурсии;

-применять сочетание наглядных методов и активных действий с предметами и объектами

-в ходе обучения использовать четкую инструкцию, пояснение и словесный комментарий;

-применять моделирование реальных ситуаций;

- в системе проводить тренинги и упражнения по усвоению и отработке трудовых действий, различных двигательных приемов;

-использовать разнообразные виды игр (дидактические, сюжетные, имитирующие и т.д.), прибегать к помощи игровых персонажей;

-создавать доступные до понимания проблемные ситуации;

-предлагать решать доступные логические задачи с использованием трудовых операций.

Выбор и сочетание методов и приемов варьируется в зависимости от особенностей детей.

**Формами** организации учебного процесса могут быть – индивидуальные занятия, групповые уроки, практические работы, игровые тренинги, самостоятельные работы под контролем учителя, коллективный общественно-полезный труд и другие, в зависимости от психофизического состояния и индивидуальных возможностей обучающихся.

**Основные разделы предмета: «**Одежда», «Обувь», «Жилище». «Питание», «Труд на улице», в каждом из них предусматривается обучение навыкам самообслуживания согласно направлению раздела.

Усложнение содержания программного материала проявляется в разнообразии тематики каждого раздела с каждым годом обучения, увеличением практических занятий в старших классах.

Основными видами деятельности обучающихся являются:

* наблюдение;
* практическая деятельность;
* игровая деятельность;
* вербализация деятельности.

Учебными пособиями данный курс не обеспечен.

**4. Место учебного предмета в учебном плане**

Предмет«Хозяйственно-бытовой труд»в учебном плане обучающихся с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) МБОУ «Североморская школа полного дня» на 2018-2019 уч. годвходит в обязательную (инвариантную часть). На его изучение данного отводится:

* в 5 классе – 68 часов (2 часа в неделю);
* в 7 классе – 68 часов (2 часа в неделю);
* в 8 классе – 102 часа (3 часа в неделю);
* в 9 классе – 102 часа (3 часа в неделю);
* в 10 классе – 68 часа (2 часа в неделю);

**5. Планируемые результаты освоения курса**

Для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью 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 возможных результатов обучения данной категории обучающихся.

Ожидаемые результаты обучения предмету выражаются в социально-бытовой адаптации обучающихся, формировании базовых навыков по труду, возможности овладения самообслуживанием, умениями организовать окружающий быт, обретением возможной самостоятельности, обретением способности быть полезным в школе и дома.

В процессе усвоения данного учебного предмета, обучающиеся с умственной

отсталостью (интеллектуальными нарушениями) получат возможность научиться:

* правилам гигиенических требований к жилому помещению и меры по их обеспечению;
* правилам повседневной сухой и влажной уборки жилого помещения;
* правилам использования в уборке пылесоса;
* правилам ухода за мебелью, в зависимости от её покрытия (лак, полировка, мягкая обивка и др.)
* правилам регулярной и сезонной уборки жилого помещения. Подготовка квартиры и дома к зиме, лету;
* правилам уборки кухни, санузла, ванны;
* правилам работы с моющими средствами, используемые при уборке кухни и санузла, ванны.
* правилам ухода за комнатными растениями;
* правилам приготовления и хранения пищи;
* подбирать и применять в речи соответствующие слова и обороты;
* элементарным бытовым умениям и навыкам, а также навыкам самостоятельности;
* применять полученные знания на практике.

Текущий контроль осуществляется на уроках в форме устного опроса, практических работ, элементарных письменных проверочных работ, тестирования; итоговый контроль по изученной теме осуществляется в форме тестирования и программированных заданий.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с локальным актом образовательной организации.

Для данной категории детей организуется контроль индивидуального усвоения знаний и умений каждым обучающимся. Для мониторинга используются специальные «Карты отслеживания динамики усвоения знаний, умений и навыков» с указанием фамилии каждого ученика. В карте дается перечень основного содержания обучения в текущем учебном году.

Возможные результаты обучения детей с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития оцениваются с помощью шкалы умений (что умеет, что знает).

Оценка достижений возможных предметных результатов по практической составляющей (что умеет) производится путем фиксации фактической способности к выполнению учебного действия, обозначенного в качестве возможного предметного результата по следующей шкале:

0 баллов – задание не выполняет, помощь не принимает;

1 балл – выполня ет совместно с педагогом при значительной тактильной помощи;

2 балла – выполняет совместно с педагогом с незначительной тактильной помощью или после частичного выполнения педагогом;

3 балла – выполняет самостоятельно по подражанию, показу, образцу;

4 балла – выполняет самостоятельно по словесной пооперациональной инструкции;

5 баллов – выполняет самостоятельно по вербальному заданию.

Оценка достижений предметных результатов по знаниевой составляющей (что знает) производится путем фиксации фактической способности к воспроизведению (в т.ч. и невербальному) знания, обозначенного в качестве возможного предметного результата по следующей шкале:

0 баллов – не воспроизводит при максимальном объеме помощи;

1 балл – воспроизводит по наглядным опорам со значительными ошибками и пробелами;

2 балла – воспроизводит по наглядным опорам с незначительными ошибками;

3 балла – воспроизводит по подсказке с незначительными ошибками;

4 балла – воспроизводит по наглядным опорам или подсказкам без ошибок;

5 баллов – воспроизводит самостоятельно без ошибок по вопросу.

На основании сравнения показателей за полугодие, учитель делает вывод о динамике усвоения материала каждому показателю по следующей шкале:

0 баллов – отсутствие динамики или регресс;

1 баллов – динамика в освоении минимум одной операции, действия;

2 балла – минимальная динамика;

3 балла – средняя динамика;

4 балла – выраженная динамика;

5 баллов – полное освоение действия.

**6. Содержание учебного предмета**

**5 класс (68 часов)**

**Уход за одеждой и обувью.**

Изучение названий одежды и обуви: уличной, школьной, домашней.

Одежда. Виды одежды.

Обувь. Виды обуви.

Смена одежды и обуви по сезонам.

Сроки смены белья. Правила хранения белья до стирки.

Правила применения мыла при стирке.

Посуда, применяемая для стирки белья.

Приёмы стирки и сушки мелких вещей: носовой платок, воротничок, носки.

Навыки владения иглой и напёрстком.

Правила техники безопасности при работе с ручной иглой.

Сведения об иглах. Гигиенические правила вдевания нити.

Завязывание узелка. Понятие о простых швах. Шитьё по проколам.

Практическая работа. Уход за обувью: удаление пыли и налипшей грязи с кожаной обуви; мытьё резиновой обуви; сушка мокрой обуви.

Ежедневное вытряхивание и чистка щёткой своей одежды.

**Уход за жилищем.**

Закрепление всех навыков, полученных в младших классах по уборке классного помещения.

Гигиенические правила уборки классного помещения.

Виды жилых помещений в городе и селе.

Жилой дом, интернатские помещения.

Варианты квартир и подсобных помещений: жильё по конструкции – комнаты отдельные, смежные; по назначению – спальня, гостиная, кухня, ванная и др.

Организация рабочего места школьника.

Название мебели и её назначение. Правила ухода за мебелью.

Правила поведения в квартире.

Ежедневная, периодическая и генеральная уборка.

Практическая работа. Дежурство по классу (подготовка для доски мела, влажной тряпки, удаление пыли со столов, стульев, подоконников).

Участие в подготовке жилого помещения к зиме (оклейка окон). Участие в уборке двора зимой.

Участие в генеральной уборке жилого помещения. Чистка мебели. Уход за комнатными растениями.

**Приготовление пищи.**

Значение питания в жизни и деятельности людей.

Разнообразие продуктов, составляющих рацион питания.

Знакомство с кухней и кухонной посудой. Соблюдение чистоты и порядка.

Название кухонной посуды, нагревательных приборов и правила пользования ими.

Место приготовления пищи и оборудование его.

Техника безопасности при приготовлении пищи.

Режим питания – завтрак, обед, полдник, ужин.

Кто и где готовит пищу (в школе, дома).

Умение пользоваться столовыми приборами. Сервировка стола.

Практическая работа.

Ролевая игра «Накорми куклу обедом»

Экскурсия в хлебный и овощной магазины.

Сервировка стола к чаю.

Правила накрывания стола к чаю, размещение каждого предмета на столе.

Ролевая игра «Напои гостей чаем»

Уборка, мытьё чайной посуды горячей водой.

Просушивание чайной посуды, складывание и хранение её.

Повторение

**6 класс (68 часов)**

**Уход за одеждой и обувью**

Название одежды и обуви; уличной школьной, домашней.

Смена одежды по сезонам.

Виды одежды. Их назначение.

П/р Экскурсия в магазин одежды

Обувь. Виды обуви.

Смена обуви по погоде.

Уход за обувью: удаление пыли и налипшей грязи с кожаной обуви.

Чистка кожаной обуви.

Мытье резиновой обуви.

Сушка мокрой обуви.

Хранение принадлежностей для чистки обуви.

Вытряхивание и чистка щеткой своей одежды.

П/р Моющие средства. Правила пользования моющими средствами и их хранение.

П/р Стирка , рабочей одежды (фартук, косынка)

Правила и приемы глажения белья.

П/р Глажение небольших вещей из х/б тканей.

Пришивание пуговиц

П/р пришивание вешалок.

**Уход за жилищем**

Виды жилых помещений: квартира. дом, общежитие.

Варианты квартир и подсобных помещений.

Правила поведения в квартире.

Гигиенические требования к жилому помещению и меры по их обеспечению.

Повседневная сухая и влажная уборка жилого помещения.

П/р Подметание пола, удаление пыли со стульев, со столов, подоконников.

П/р Генеральная уборка спален ,

П/р Генеральная уборка класса.

Уход за мебелью, в зависимости от ее покрытия

П/р Генеральная уборка

Регулярная и сезонная уборка жилого помещения. Подготовка квартиры к зиме, утепление окон.

П/р Утепление окон в спальне.

Уход за полом, в зависимости от покрытия (лак, линолеум, ковер.), Средства ухода за полом.

П/р Генеральная уборка в классе. Мытье полов в коридоре.

**Уход за одеждой и обувью**

Навыки владения иглой.

Правила техники безопасности при работе с ручной иглой.

Навыки владения иглой.

Тренировочные упражнения по выполнению простых ручных швов на изделиях.

**Приготовление пищи**

Значение питания в жизни и деятельности людей.

Разнообразие продуктов, составляющих рацион питания.

Знакомство с кухней и кухонной посудой. Соблюдение чистоты и порядка.

Название кухонной посуды, нагревательных приборов и правила пользования ими.

Место приготовления пищи и оборудование его.

Санитарно-гигиенические требования при работе на кухне.

Режим питания – завтрак, обед, полдник, ужин.

Кто и где готовит пищу (в школе, дома).

Умение пользоваться столовыми приборами. Сервировка стола.

Экскурсия в школьную столовую.

Название кухонной посуды.

**Уход за жилищем**

Виды освещения в помещении.

Виды освещения на улице.

Виды отопления жилых помещений.

Название мебели и ее назначение.

Чистка мебели.

Уборка классной комнаты.

Уборка на территории школы.

**Приготовление пищи**

Значение витаминов в питании.

Виды мясных продуктов.

Виды рыбных продуктов.

Польза употребления круп в пищу.

Виды круп (гречка, рис, перловая крупа, манная .)

Приготовление каши.

Правильное хранение продуктов.

Холодильник.

Где и как хранятся продукты.

Приготовление бутербродов с маслом, сыром, колбасой.

Сервировка стола к чаю.

Чаепитие. Накрыть стол.

**Повторение**

**7 класс (68 часов)**

**Уход за одеждой и обувью**

Приёмы стирки мелких носильных вещей (носки, трусы, фартук, косынка).

Правила пользования утюгом.

Глажение небольших вещей из хлопчатобумажной ткани.

Чистка кожаной обуви. Хранение принадлежностей для чистки одежды и обуви.

Практическая работа. Стирка мелких изделий из хлопчатобумажной ткани.

Глажение фартуков. Косынок, носовых платков, салфеток и др.

Складывание ткани по разрыву, стачивание ручным швом. Пришивание пуговиц.

**2. Уход за жилищем**

Закрепление ранее приобретённых навыков. Ежедневная уборка класса.

Последовательность проведения регулярной и сезонной уборки жилого помещения.

Правила ухода за мебелью в зависимости от её покрытий. Уход за растениями в классе.

Практическая работа. Ухода за мебелью в классе.

Ежедневный уход за комнатными растениями, протирка пыли с цветов, мебели, подоконников, мытьё полов.

**3. Приготовление пищи**

Помещение кухни, соблюдение чистоты и порядка. Оборудование кухни.

Кухонная посуда. Мытьё кухонной посуды: кастрюль, чайников, сковородок.

Нагревательные приборы и правила пользования ими. Техника безопасности при приготовлении пищи.

Значение первых, вторых блюд и их приготовление из овощей, рыбных и мясных продуктов.

Практическая работа. Помощь взрослым в приготовлении овощных блюд из сырых овощей (салат).

Чистка картофеля, овощей (сырых), отваривание картофеля.

**Уход за одеждой и обувью**

Закрепление навыков, полученных в 6 классе.

Пришивание пуговиц, вешалки, наложение заплаты. Определение места оторванной пуговицы.

Практическая работа. Приготовление белья и одежды к ремонту.

Ремонт белья и одежды по распоровшемуся шву и разорванному месту.

Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству.

Складывание ткани по разрыву или распоровшемуся шву, стачивание ручным швом.

Соединение краёв разрыва частыми смёточными стежками.

Наложение заплаты. Утюжка.

**Уход за жилищем**

Последовательность проведения регулярной и сезонной уборки жилого помещения.

Участие в общешкольных уборках

Помощь в уборках двора, в очистке его от мусора и опавших листьев, участие в озеленение школьного двора.

Пылесос. Правила пользования.

Практическая работа. Проведение генеральной уборки помещения, чистка зеркал.

Сухая уборка помещения, пользование пылесосом и уход за ним.

Влажная уборка помещения. Мытьё полов.

**3. Приготовление пищи**

Закрепление ранее приобретённых навыков.

Правила пользование вилкой и ножом.

Правила поведения за столом.

Помощь взрослым в приготовлении пищи.

Практическая работа. Приготовление бутербродов.

Заваривание чая.

Приготовление яиц вкрутую.

Чистка варёного картофеля.

Нарезание овощей для винегрета, салата.

Приготовление овощных блюд из отварных овощей.

**8 класс(102 часа)**

**Уход за одеждой и обувью**

Приёмы стирки мелких носильных вещей (носки, трусы, фартук, косынка).

Правила пользования утюгом.

Глажение небольших вещей из хлопчатобумажной ткани.

Чистка кожаной обуви. Хранение принадлежностей для чистки одежды и обуви.

Практическая работа. Стирка мелких изделий из хлопчатобумажной ткани.

Глажение фартуков. Косынок, носовых платков, салфеток и др.

Складывание ткани по разрыву, стачивание ручным швом. Пришивание пуговиц.

**2. Уход за жилищем**

Закрепление ранее приобретённых навыков. Ежедневная уборка класса.

Последовательность проведения регулярной и сезонной уборки жилого помещения.

Правила ухода за мебелью в зависимости от её покрытий. Уход за растениями в классе.

Практическая работа. Ухода за мебелью в классе.

Ежедневный уход за комнатными растениями, протирка пыли с цветов, мебели, подоконников, мытьё полов.

**3. Приготовление пищи**

Помещение кухни, соблюдение чистоты и порядка. Оборудование кухни.

Кухонная посуда. Мытьё кухонной посуды: кастрюль, чайников, сковородок.

Нагревательные приборы и правила пользования ими. Техника безопасности при приготовлении пищи.

Значение первых, вторых блюд и их приготовление из овощей, рыбных и мясных продуктов.

Практическая работа. Помощь взрослым в приготовлении овощных блюд из сырых овощей (салат). Чистка картофеля, овощей (сырых), отваривание картофеля.

**1.Уход за одеждой и обувью**

Закрепление навыков, полученных в 7 классе.

Пришивание пуговиц, вешалки, наложение заплаты. Определение места оторванной пуговицы.

Практическая работа. Приготовление белья и одежды к ремонту.

Ремонт белья и одежды по распоровшемуся шву и разорванному месту.

Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству.

Складывание ткани по разрыву или распоровшемуся шву, стачивание ручным швом.

Соединение краёв разрыва частыми смёточными стежками.

Наложение заплаты. Утюжка.

**2. Уход за жилищем**

Последовательность проведения регулярной и сезонной уборки жилого помещения.

Участие в общешкольных уборках. Помощь в уборках двора, в очистке его от мусора и опавших листьев, участие в озеленение школьного двора.

Пылесос. Правила пользования.

Практическая работа. Проведение генеральной уборки помещения, чистка зеркал.

Сухая уборка помещения, пользование пылесосом и уход за ним.

Влажная уборка помещения. Мытьё полов.

**3. Приготовление пищи**

Закрепление ранее приобретённых навыков.

Правила пользование вилкой и ножом.

Правила поведения за столом.

Помощь взрослым в приготовлении пищи.

Практическая работа. Приготовление бутербродов.

Заваривание чая.

Приготовление яиц вкрутую.

Чистка варёного картофеля.

Нарезание овощей для винегрета, салата.

Приготовление овощных блюд из отварных овощей.

Чистка ножей и вилок.

**9 класс(102 часа)**

**Уход за одеждой и обувью**

Значение одежды для сохранения здоровья человека.

Её виды и назначения.

Значение головных уборов для сохранения здоровья человека.

Их виды и назначения.

Значение обуви для сохранения здоровья человека.

Её виды и назначения.

Выбор одежды при покупке в соответствии с назначением.

Практическая работа. Выбор сезонной одежды в процессе игровой ситуации

Выбор обуви при покупке в соответствии с назначением.

Практическая работа. Выбор головного убора, обуви в процессе игровой ситуации

Использование бытовой техники при стирке белья из хлопчатобумажных тканей.

Практическая работа. Стирка и глажение изделий из х/б ткани вручную.

Стирка изделий из шерстяных и синтетических тканей в домашних условиях.

Правила безопасности в использовании стирального порошка.

Практическая работа. Стирка изделий из шерстяных и синтетических тканей.

Правила и приёмы глажения белья, брюк, спортивной одежды.

Практическая работа. Глажение изделий из хлопчатобумажной ткани

Стиль одежды, мода.

Обновление одежды (замена мелких деталей).

Практическая работа. Определение собственных размеров одежды и обуви.

Экскурсия в специализированные магазины: нахождение нужного отдела с размерам соответствующему ученику.

Рациональный выбор товаров, учитывая их назначение и собственные возможности.

**2. Уход за жилищем**

Гигиенические требования к жилому помещению и меры по их обеспечению**.**

Повседневная сухая и влажная уборка жилого помещения; использование в уборке пылесоса.

Пылесос. Правила пользования.

Уход за мебелью, в зависимости от её покрытия (лак, полировка, мягкая обивка и др.)

Практическая работа.Уход за мебелью в классе. мебели.

Практическая работа. Чистка мягкой мебели.

Регулярная и сезонная уборка жилого помещения.

Практическая работа. Влажная уборка помещения. Мытье полов.

Подготовка квартиры и дома к зиме, лету.

Уход за полом, в зависимости от покрытия(лак, масляная краска, линолеум, ковер).

Моющие средства используемые при уборки кухни и санузла, ванны.

Практическая работа.Сухая и влажная уборка помещения.

Средства ухода за полом.

Практическая работа. Мытьё полов..

Практическая работа. Мытье кафельных стен, чистка раковин.

Комнатные растения. Уход за комнатными растениями.

Практическая работа. Уход за комнатными растениями.

**3. Приготовление пищи**

Помещение кухни, соблюдение чистоты и порядка

Оборудование кухни.

Кухонная посуда.

Практическая работа. Мытье кухонной посуды: кастрюль, чайников, сковородок.

Нагревательные приборы и правила пользования ими.

Техника безопасности при приготовлении пищи.

Правила хранения продуктов в холодильнике.

Правила пользования холодильником.

Практическая работа. Чтение рецепта приготовления блюда и подбор продуктов. Практическая работа. Нарезка хлеба, сырых и варёных овощей.

Строгое соблюдение правил безопасности при работе режущими инструментами. Практическая работа Приготовление напитка из варенья.

Практическая работа .Нарезание овощей для винегрета, салата.

Практическая работа Приготовление бутербродов, салата, напитка из варенья.

Практическая работа Сервировка стола с учётом различных меню.

**10 класс (68 часов)**

**Повторение**

Что изучает предмет ХБТ;

Правила поведения в школе, на уроке, перемене. Организация рабочего места.

**Уход за одеждой**

Повторение материала 9 класса;

Расширение знаний о предметах одежды;

Способы стирки: ручная стирка, машинная стирка;

Правила хранения одежды, требующей стирки;

Виды работ по ремонту одежды: пришивание пуговиц, пришивание вешалки, ремонт по распоровшемуся шву.

Моющие средства (мыло, стиральный порошок);

Практические работы:

Подготовка предметов одежды к стирке

Пришивание пуговицы.

**Уход за обувью**

Повторение материала 9 класса.

Названия обуви;

Виды обуви по назначению, по сезону;

Средства и принадлежности по уходу за обувью;

Правила ухода за кожаной обувью;

Практические работы по уходу за обувью (имитация движений).

**Уход за жилищем (помещением, классной комнатой).**

Повторение материала 9 класса;

Моющие средства при уборке помещений.

Инвентарь (приспособления) для влажной уборки помещений;

Хранение уборочного инвентаря;

Правила безопасности, санитарии и гигиены при влажной уборке помещений;

Последовательность работ при выполнении влажной уборки (мытье батарей, плинтусов и пола);

Предметы, создающие уют: занавески, скатерти, салфетки, ковры и ковровые дорожки. Их назначение;

Пылесос. Устройство, назначение, эксплуатация и уход.

Практические работы:

Мытье классной доски, протирание полок в шкафу, протирание подоконников.

Мытье батарей, плинтусов, пола.

Использование пылесоса при уборке коврового покрытия.

**Садовые работы**

Определение условий для благоприятного роста растений.

Виды садовых работ на участке.

Инвентарь для садовых работ, назначение, хранение.

Рабочая одежда, назначение.

**Приготовление пищи.**

Закрепление знаний по пройденному ранее материалу.

Правила хранения продуктов в холодильнике. Правила пользования холодильником.

Практическая работа. Чтение рецепта приготовления блюда и подбор продуктов. Нарезка хлеба, сырых и варёных овощей. Строгое соблюдение правил безопасности при работе режущими инструментами.

**7. Тематическое планирование**

**5 класс (68 часов) Таблица № 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Кол-во**  **часов** |
| **Уход за одеждой и обувью - 27 часов** | | |
| 1 | Изучение названий одежды и обуви: уличной, школьной, домашней. | 1 |
| 2-3 | Одежда. Виды одежды. | 2 |
| 4-5 | Обувь. Виды обуви. | 2 |
| 6-7 | Смена одежды и обуви по сезонам. | 2 |
| 8-9 | Сроки смены белья. Правила хранения белья до стирки. | 2 |
| 10-11 | Правила применения мыла при стирке. | 2 |
| 12-13 | Посуда, применяемая для стирки белья. | 2 |
| 14-15 | Приёмы стирки и сушки мелких вещей: носовой платок, воротничок, носки. | 2 |
| 16-17 | Навыки владения иглой и напёрстком. | 2 |
| 18-19 | Правила техники безопасности при работе с ручной иглой. | 2 |
| 20-21 | Сведения об иглах. Гигиенические правила вдевания нити. 20-21 | 2 |
| 22-23 | Завязывание узелка. Понятие о простых швах. Шитьё по проколам. | 2 |
| 24-25 | Практическая работа. Уход за обувью: удаление пыли и налипшей грязи с кожаной обуви; мытьё резиновой обуви; сушка мокрой обуви. | 2 |
| 26-27 | Ежедневное вытряхивание и чистка щёткой своей одежды. | 2 |
| **Уход за жилищем – 20 часов** | | |
| 28-29 | Закрепление всех навыков, полученных в младших классах по уборке классного помещения. | 2 |
| 30-31 | Гигиенические правила уборки классного помещения. | 2 |
| 32-33 | Виды жилых помещений в городе и селе. | 2 |
| 34-35 | Жилой дом, интернатские помещения. | 2 |
| 36-37 | Варианты квартир и подсобных помещений: жильё по конструкции – комнаты отдельные, смежные; по назначению – спальня, гостиная, кухня, ванная и др. | 2 |
| 38-39 | Организация рабочего места школьника. | 2 |
| 40-41 | Название мебели и её назначение. Правила ухода за мебелью. | 2 |
| 42-43 | Правила поведения в квартире. | 2 |
| 44 | Ежедневная, периодическая и генеральная уборка. | 1 |
| 45 | Практическая работа. Дежурство по классу (подготовка для доски мела, влажной тряпки, удаление пыли со столов, стульев, подоконников). | 1 |
| 46 | Участие в подготовке жилого помещения к зиме (оклейка окон). Участие в уборке двора зимой. | 1 |
| 47 | Участие в генеральной уборке жилого помещения. Чистка мебели. Уход за комнатными растениями. | 1 |
| **Приготовление пищи – 21час** | | |
| 48 | Значение питания в жизни и деятельности людей. | 1 |
| 49 | Разнообразие продуктов, составляющих рацион питания. | 1 |
| 50-51 | Знакомство с кухней и кухонной посудой. Соблюдение чистоты и порядка. | 2 |
| 52 | Название кухонной посуды, нагревательных приборов и правила пользования ими. | 1 |
| 53 | Место приготовления пищи и оборудование его. | 1 |
| 54 | Техника безопасности при приготовлении пищи. | 1 |
| 55 | Режим питания – завтрак, обед, полдник, ужин. | 1 |
| 56-57 | Кто и где готовит пищу (в школе, дома). | 2 |
| 58-59 | Умение пользоваться столовыми приборами. Сервировка стола. | 2 |
| 60 | Практическая работа. | 1 |
| 61 | Ролевая игра «Накорми куклу обедом» |  |
| 62 | Экскурсия в хлебный и овощной магазины. | 1 |
| 63 | Сервировка стола к чаю. | 1 |
| 64 | Правила накрывания стола к чаю, размещение каждого предмета на столе. | 1 |
| 65 | Ролевая игра «Напои гостей чаем» | 1 |
| 66 | Уборка, мытьё чайной посуды горячей водой. | 1 |
| 67 | Просушивание чайной посуды, складывание и хранение её. | 1 |
| 68 | Повторение | 2 |

**6 класс(68 часов) Таблица № 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Кол-во часов** |
| **Уход за одеждой и обувью - 18 часов** | | |
| 1 | Название одежды и обуви; уличной школьной, домашней. | 1 |
| 2 | Смена одежды по сезонам. | 1 |
| 3 | Виды одежды. Их назначение. | 1 |
| 4 | П/р Экскурсия в магазин одежды | 1 |
| 5 | Обувь. Виды обуви. | 1 |
| 6 | Смена обуви по погоде. | 1 |
| 7 | Уход за обувью: удаление пыли и налипшей грязи с кожаной обуви. | 1 |
| 8 | Чистка кожаной обуви. | 1 |
| 9 | Мытье резиновой обуви. | 1 |
| 10 | Сушка мокрой обуви. | 1 |
| 11 | Хранение принадлежностей для чистки обуви. |  |
| 12 | Вытряхивание и чистка щеткой своей одежды. |  |
| 13 | П/р Моющие средства. Правила пользования моющими средствами и их хранение. | 1 |
| 14 | П/р Стирка , рабочей одежды (фартук, косынка) | 1 |
| 15 | Правила и приемы глажения белья. | 1 |
| 16 | П/р Глажение небольших вещей из х/б тканей. | 1 |
| 17 | Пришивание пуговиц | 1 |
| 18 | П/р пришивание вешалок. | 1 |
| **Уход за жилищем - 15 часов** | | |
| 19 | Виды жилых помещений: квартира, дом, общежитие. | 1 |
| 20 | Варианты квартир и подсобных помещений. | 1 |
| 21 | Правила поведения в квартире. | 1 |
| 22 | Гигиенические требования к жилому помещению и меры по их обеспечению. | 1 |
| 23 | Повседневная сухая и влажная уборка жилого помещения. | 1 |
| 24 | П/р Подметание пола, удаление пыли со стульев, со столов, подоконников. | 1 |
| 25 | П/р Генеральная уборка спален | 1 |
| 26 | П/р Генеральная уборка класса. | 1 |
| 27 | Уход за мебелью, в зависимости от ее покрытия | 1 |
| 28 | П/р Генеральная уборка | 1 |
| 29 | Регулярная и сезонная уборка жилого помещения. Подготовка квартиры к зиме, утепление окон. | 1 |
| 30 | П/р Утепление окон в спальне. | 1 |
| 31 | Уход за полом, в зависимости от покрытия (лак, линолеум, ковер.), Средства ухода за полом. | 1 |
| 32 | П/р Генеральная уборка в классе. | 1 |
| 33 | Мытье полов в коридоре. | 1 |
| **Уход за одеждой и обувью - 4часа** | | |
| 34 | Навыки владения иглой. | 1 |
| 35 | Правила техники безопасности при работе с ручной иглой. | 1 |
| 36 | Навыки владения иглой. | 1 |
| 37 | Тренировочные упражнения по выполнению простых ручных швов на изделиях. | 1 |
| **Приготовление пищи -10 часа** | | |
| 38 | Значение питания в жизни и деятельности людей. | 1 |
| 39 | Разнообразие продуктов, составляющих рацион питания. | 1 |
| 40 | Знакомство с кухней и кухонной посудой. Соблюдение чистоты и порядка. | 1 |
| 41 | Название кухонной посуды, нагревательных приборов и правила пользования ими. | 1 |
| 42 | Место приготовления пищи и оборудование его. | 1 |
| 43 | Санитарно-гигиенические требования при работе на кухне. | 1 |
| 44 | Режим питания – завтрак, обед, полдник, ужин. | 1 |
| 45 | Кто и где готовит пищу (в школе, дома). | 1 |
| 46 | Умение пользоваться столовыми приборами. Сервировка стола. | 1 |
| 47 | Экскурсия в школьную столовую. Название кухонной посуды. | 1 |
| **Уход за жилищем - 7 часов** | | |
| 48 | Виды освещения в помещении. | 1 |
| 49 | Виды освещения на улице. | 1 |
| 50 | Виды отопления жилых помещений. | 1 |
| 51 | Название мебели и ее назначение. | 1 |
| 52 | Чистка мебели. | 1 |
| 53 | Уборка классной комнаты. | 1 |
| 54 | Уборка на территории школы. | 1 |
| **Приготовление пищи** (**12 ч.**) | | |
| 55 | Значение витаминов в питании. | 1 |
| 56 | Виды мясных продуктов. | 1 |
| 57 | Виды рыбных продуктов. | 1 |
| 58 | Польза употребления круп в пищу. | 1 |
| 59 | Виды круп (гречка, рис, перловая крупа, манная) | 1 |
| 60 | Приготовление каши. | 1 |
| 61 | Правильное хранение продуктов. | 1 |
| 62 | Холодильник. | 1 |
| 63 | Где и как хранятся продукты. | 1 |
| 64 | Приготовление бутербродов с маслом, сыром, колбасой | 1 |
| 65 | Сервировка стола к чаю. | 1 |
| 66 | Чаепитие. Накрыть стол. | 1 |
| 66-68 | **Повторение - 2часа** | 2 |

**7класс (68 часов) Таблица № 3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Кол-во**  **часов** |
| **Уход за одеждой и обувью - 7 часов** | | |
| 1 | Приёмы стирки мелких носильных вещей (носки, трусы, фартук, косынка). | 1 |
| 2 | Правила пользования утюгом. | 1 |
| 3 | Глажение небольших вещей из хлопчатобумажной ткани. | 1 |
| 4 | Чистка кожаной обуви. Хранение принадлежностей для чистки одежды и обуви |  |
| 5 | Практическая работа. Стирка мелких изделий из хлопчатобумажной ткани. | 1 |
| 6 | Глажение фартуков. Косынок, носовых платков, салфеток и др. | 1 |
| 7 | Складывание ткани по разрыву, стачивание ручным швом. Пришивание пуговиц. | 1 |
| **Уход за жилищем (5 ч.)** | | |
| 8 | Закрепление ранее приобретённых навыков. Ежедневная уборка класса. | 1 |
| 9 | Последовательность проведения регулярной и сезонной уборки жилого помещения. | 1 |
| 10 | Правила ухода за мебелью в зависимости от её покрытий. Уход за растениями в классе. | 1 |
| 11 | Практическая работа. Ухода за мебелью в классе. | 1 |
| 12 | Ежедневный уход за комнатными растениями, протирка пыли с цветов, мебели, подоконников, мытьё полов. | 1 |
| **Приготовление пищи - 6 часов** | | |
| 13 | Помещение кухни, соблюдение чистоты и порядка. Оборудование кухни. | 1 |
| 14 | Кухонная посуда. Мытьё кухонной посуды: кастрюль, чайников, сковородок. | 1 |
| 15 | Нагревательные приборы и правила пользования ими. Техника безопасности при приготовлении пищи. | 1 |
| 16 | Значение первых, вторых блюд и их приготовление из овощей, рыбных и мясных продуктов. | 1 |
| 17 | Практическая работа. Помощь взрослым в приготовлении овощных блюд из сырых овощей (салат). | 1 |
| 18 | Чистка картофеля, овощей (сырых), отваривание картофеля. | 1 |
| **Уход за одеждой и обувью - 17 часов** | | |
| 19-20 | Закрепление навыков, полученных в 6 классе. | 2 |
| 21-22 | Пришивание пуговиц, вешалки, наложение заплаты. Определение места оторванной пуговицы. | 2 |
| 23-24 | Практическая работа. Приготовление белья и одежды к ремонту. | 2 |
| 25-27 | Ремонт белья и одежды по распоровшемуся шву и разорванному месту. | 3 |
| 28-29 | Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству. | 2 |
| 30-32 | Складывание ткани по разрыву или распоровшемуся шву, стачивание ручным швом. | 3 |
| 33-34 | Соединение краёв разрыва частыми смёточными стежками. | 2 |
| 35-36 | Наложение заплаты. Утюжка. | 2 |
| **Уход за жилищем - 11 часов** | | |
| 37-38 | Последовательность проведения регулярной и сезонной уборки жилого помещения. | 2 |
| 39 | Участие в общешкольных уборках | 1 |
| 40 | Помощь в уборках двора, в очистке его от мусора и опавших листьев, участие в озеленение школьного двора. | 1 |
| 41-42 | Пылесос. Правила пользования. | 2 |
| 43-44 | Практическая работа. Проведение генеральной уборки помещения, чистка зеркал. | 2 |
| 45 | Сухая уборка помещения, пользование пылесосом и уход за ним. | 1 |
| 46-47 | Влажная уборка помещения. Мытьё полов. | 2 |
| **Приготовление пищи - 21 часов** | | |
| 48-49 | Закрепление ранее приобретённых навыков. | 2 |
| 50-51 | Правила пользование вилкой и ножом. | 2 |
| 52-53 | Правила поведения за столом. |  |
| 54-55 | Помощь взрослым в приготовлении пищи. | 2 |
| 56-57 | Практическая работа. Приготовление бутербродов. | 2 |
| 58-59 | Заваривание чая. | 2 |
| 60-61 | Приготовление яиц вкрутую. | 2 |
| 62-63 | Чистка варёного картофеля. |  |
| 64-65 | Нарезание овощей для винегрета, салата. | 2 |
| 66-68 | Приготовление овощных блюд из отварных овощей. | 3 |

**8 класс (102 часа) Таблица № 4**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Кол-во**  **часов** |
| **Уход за одеждой и обувью - 7 часов** | | |
| 1 | Приёмы стирки мелких носильных вещей (носки, трусы, фартук, косынка). | 1 |
| 2 | Правила пользования утюгом. | 1 |
| 3 | Глажение небольших вещей из хлопчатобумажной ткани. | 1 |
| 4 | Чистка кожаной обуви. Хранение принадлежностей для чистки одежды и обуви. | 1 |
| 5 | Практическая работа. Стирка мелких изделий из хлопчатобумажной ткани. | 1 |
| 6 | Глажение фартуков. Косынок, носовых платков, салфеток и др. | 1 |
| 7 | Складывание ткани по разрыву, стачивание ручным швом. Пришивание пуговиц. | 1 |
| **Уход за жилищем - 10часов** | | |
| 8-9 | Закрепление ранее приобретённых навыков. Ежедневная уборка класса. | 2 |
| 10-11 | Последовательность проведения регулярной и сезонной уборки жилого помещения. | 2 |
| 12-13 | Правила ухода за мебелью в зависимости от её покрытий. Уход за растениями в классе. | 2 |
| 14-15 | Практическая работа. Ухода за мебелью в классе. | 2 |
| 16-17 | Ежедневный уход за комнатными растениями, протирка пыли с цветов, мебели, подоконников, мытьё полов. | 2 |
| **Приготовление пищи - 10часов** | | |
| 18-19 | Помещение кухни, соблюдение чистоты и порядка. Оборудование кухни. | 2 |
| 20-21 | Кухонная посуда. Мытьё кухонной посуды: кастрюль, чайников, сковородок. | 2 |
| 22-23 | Нагревательные приборы и правила пользования ими. Техника безопасности при приготовлении пищи. | 2 |
| 24-25 | Значение первых, вторых блюд и их приготовление из овощей, рыбных и мясных продуктов. | 2 |
| 26-27 | Практическая работа. Помощь взрослым в приготовлении овощных блюд из сырых овощей (салат). Чистка картофеля, овощей (сырых), отваривание картофеля. | 2 |
| **Уход за одеждой и обувью - 24часов** | | |
| 28-30 | Закрепление навыков, полученных в 7 классе. | 3 |
| 31-33 | Пришивание пуговиц, вешалки, наложение заплаты. Определение места оторванной пуговицы. | 3 |
| 34-36 | Практическая работа. Приготовление белья и одежды к ремонту. | 3 |
| 37-39 | Ремонт белья и одежды по распоровшемуся шву и разорванному месту. | 3 |
| 40-42 | Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству. | 3 |
| 43-45 | Складывание ткани по разрыву или распоровшемуся шву, стачивание ручным швом. | 3 |
| 46-48 | Соединение краёв разрыва частыми смёточными стежками. | 3 |
| 49-51 | Наложение заплаты. Утюжка. | 3 |
| **Уход за жилищем - 19часов** | | |
| 52-54 | Последовательность проведения регулярной и сезонной уборки жилого помещения. | 3 |
| 55-58 | Участие в общешкольных уборках. Помощь в уборках двора, в очистке его от мусора и опавших листьев, участие в озеленение школьного двора. | 4 |
| 59-61 | Пылесос. Правила пользования. | 3 |
| 62-64 | Практическая работа. Проведение генеральной уборки помещения, чистка зеркал. | 3 |
| 65-67 | Сухая уборка помещения, пользование пылесосом и уход за ним. | 3 |
| 68-70 | Влажная уборка помещения. Мытьё полов. | 3 |
| **Приготовление пищи - 28часов** | | |
| 71-73 | Закрепление ранее приобретённых навыков. | 3 |
| 74-77 | Правила пользование вилкой и ножом. | 4 |
| 78-81 | Правила поведения за столом. | 4 |
| 82-84 | Помощь взрослым в приготовлении пищи. | 3 |
| 85-87 | Практическая работа. Приготовление бутербродов. | 3 |
| 88-89 | Заваривание чая. | 2 |
| 90-91 | Приготовление яиц вкрутую. | 2 |
| 92-93 | Чистка варёного картофеля. | 2 |
| 94-97 | Нарезание овощей для винегрета, салата. | 4 |
| 98-100 | Приготовление овощных блюд из отварных овощей. | 3 |
| 101-102 | Чистка ножей и вилок. | 3 |

**9 класс (102 часа) Таблица № 5**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Кол-во**  **часов** |
| **Уход за одеждой и обувью - 44 часа** | | |
| 1-2 | Значение одежды для сохранения здоровья человека. | 2 |
| 3-4 | Её виды и назначения. | 2 |
| 5-6 | Значение головных уборов для сохранения здоровья человека. | 2 |
| 7-8 | Их виды и назначения. | 2 |
| 9-10 | Значение обуви для сохранения здоровья человека. | 2 |
| 11-12 | Её виды и назначения. | 2 |
| 13-14 | Выбор одежды при покупке в соответствии с назначением. | 2 |
| 15-16 | Практическая работа. Выбор сезонной одежды в процессе игровой ситуации | 2 |
| 17-18 | Выбор обуви при покупке в соответствии с назначением. | 2 |
| 19-20 | Практическая работа. Выбор головного убора, обуви в процессе игровой ситуации | 2 |
| 21-22 | Использование бытовой техники при стирке белья из хлопчатобумажных тканей | 2 |
| 23-25 | Практическая работа. Стирка и глажение изделий из х/б ткани вручную. | 3 |
| 26-27 | Стирка изделий из шерстяных и синтетических тканей в домашних условиях. | 2 |
| 28-29 | Правила безопасности в использовании стирального порошка. | 2 |
| 30-31 | Практическая работа. Стирка изделий из шерстяных и синтетических тканей. | 2 |
| 32-33 | Правила и приёмы глажения белья, брюк, спортивной одежды. | 2 |
| 34-35 | Практическая работа. Глажение изделий из хлопчатобумажной ткани | 2 |
| 36-37 | Стиль одежды, мода. | 2 |
| 38-39 | Обновление одежды (замена мелких деталей). | 2 |
| 40-41 | Практическая работа. Определение собственных размеров одежды и обуви. | 2 |
| 42 | Экскурсия в специализированные магазины: нахождение нужного отдела с размерам соответствующему ученику. | 1 |
| 43-44 | Рациональный выбор товаров, учитывая их назначение и собственные возможности. | 2 |
| **Уход за жилищем – 32 часа** | | |
| 45-46 | Гигиенические требования к жилому помещению и меры по их обеспечению**.** | 2 |
| 47-48 | Повседневная сухая и влажная уборка жилого помещения; использование в уборке пылесоса. | 2 |
| 49 | Пылесос. Правила пользования. | 1 |
| 50-51 | Уход за мебелью, в зависимости от её покрытия (лак, полировка, мягкая обивка и др.) | 2 |
| 52-53 | Практическая работа.Уход за мебелью в классе. мебели. | 2 |
| 54-55 | Практическая работа. Чистка мягкой мебели. | 2 |
| 56-57 | Регулярная и сезонная уборка жилого помещения. | 2 |
| 58-59 | Практическая работа. Влажная уборка помещения. Мытье полов. | 2 |
| 60 | Подготовка квартиры и дома к зиме, лету. | 1 |
| 61-62 | Уход за полом, в зависимости от покрытия(лак, масляная краска, линолеум, ковер). | 2 |
| 63-64 | Моющие средства используемые при уборки кухни и санузла, ванны. | 2 |
| 65-66 | Практическая работа.Сухая и влажная уборка помещения. | 2 |
| 67-68 | Средства ухода за полом. | 2 |
| 69-70 | Практическая работа. Мытьё полов.. | 2 |
| 71-72 | Практическая работа. Мытье кафельных стен, чистка раковин. | 2 |
| 73-74 | Комнатные растения. Уход за комнатными растениями. | 2 |
| 75-76 | Практическая работа. Уход за комнатными растениями. | 2 |
| **Приготовление пищи – 26 часов** | | |
| 77-78 | Помещение кухни, соблюдение чистоты и порядка. | 2 |
| 79-80 | Оборудование кухни. | 2 |
| 81 | Кухонная посуда. | 1 |
| 82-83 | Практическая работа. Мытье кухонной посуды: кастрюль, чайников, сковородок. | 2 |
| 84-85 | Нагревательные приборы и правила пользования ими. | 2 |
| 86 | Техника безопасности при приготовлении пищи. | 1 |
| 87-88 | Правила хранения продуктов в холодильнике. | 2 |
| 89 | Правила пользования холодильником. | 1 |
| 90-91 | Практическая работа. Чтение рецепта приготовления блюда и подбор продуктов. | 2 |
| 92-93 | Практическая работа. Нарезка хлеба, сырых и варёных овощей. | 2 |
| 94-95 | Строгое соблюдение правил безопасности при работе режущими инструментами. | 2 |
| 96 | Практическая работа Приготовление напитка из варенья. | 1 |
| 97-98 | Практическая работа. Нарезание овощей для винегрета, салата. | 2 |
| 99-100 | Практическая работа. Приготовление бутербродов, салата, напитка из варенья. | 2 |
| 101-102 | Практическая работа Сервировка стола с учётом различных меню. | 2 |

**Литература:**

1. Воспитание и обучение детей во вспомогательной школе» под ред. В.В.Воронковой. М., «Школа –Пресс», 1994
2. «Н.Б.Коростелев «Воспитание здорового школьника». М., «Просвещение», 1986
3. Программа для детей с глубокой степенью умственной отсталостью, под ред. А.Р. Маллера. М., 1998
4. Новая модель обучения в специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждениях VIII вида под ред. А.М.Щербаковой, М., «Издательство НЦ ЭНАС», 2001