

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ УР  
«ВОТКИНСКАЯ ШКОЛА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»

**Рассмотрено:**

Руководитель методического  
объединения учителей  
начальных классов

\_\_\_\_\_ /Михалева Н.А./

Протокол № 1  
от «29 » августа 2024г.

**Согласовано:**

Заместитель директора по УВР

\_\_\_\_\_ / Ушакова Ю.Н./

« 30 » августа 2024г.

**Утверждаю:**

Директор школы

\_\_\_\_\_ /Назарова А.А. /

Приказ № 117-ос

от «30» августа 2024

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **по предмету «Хозяйственно-бытовой труд»**

для учащихся 10 класса

(вариант 2)

на 2024/2025 учебный год.

Составитель программы:  
Ермолаева Татьяна Валерьевна

## Пояснительная записка.

Рабочая программа по предмету «Хозяйственно-бытовой труд» для учащихся 10 класса с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями, вариант 2), разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) утверждённый приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 года № 1599.
2. Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».
3. Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Утверждена приказом Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022года № 1026.
4. Постановление Главного санитарного врача РФ № 28 от 28.09.2020г. «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровление детей и молодёжи».
5. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГКОУ УР «Воткинская школа для обучающихся с ОВЗ (вариант 2), утверждённая 30 августа 2024г.
6. Положение о рабочих программах.
7. Учебный план школы на 2024-2025 учебный год.

**Цель программы по предмету:** сформировать у детей с ограниченными возможностями здоровья навыки социально-адаптивного поведения, повысить их самостоятельность в быту при выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

### **Задачи:**

- Воспитание положительных личностных качеств обучающихся, а именно: трудолюбия, аккуратности, бережливости, настойчивости, уважительного отношения к людям труда, умения работать в коллективе, способности согласовывать свои действия и желания с действиями и желаниями окружающих людей и др.
- Обучение доступным видам труда: сообщение элементарных знаний, формирование умений и посильных навыков, доступных приемов, развитие самостоятельности при выполнении различных трудовых заданий.
- Формирование организационных умений, дисциплинарных правил и норм: вовремя приходить на занятия, организованно входить в класс, работать на своем рабочем месте, правильно располагать материалы и инструменты, по окончании работы убирать за собой рабочее место, знать и выполнять правила внутреннего распорядка, соблюдать правила безопасности при работе с инструментами, соблюдать санитарно-гигиенические требования и т.п.
- Расширять и углублять знания детей об основных правилах соблюдения гигиенических требований.
- Учить детей осуществлять мелкий ремонт личной одежды.
- Расширять знания о пользе и разнообразии продуктов питания.
- Формировать основы здоровьесберегающего поведения, здорового образа жизни.
- Работать над коррекцией мотивационной и эмоционально-волевой сферы;
- Воспитывать чувство ответственности за собственную жизнь и здоровье.

Формирование навыков социально-адаптивного поведения у умственно отсталых детей начинается с элементарных навыков самообслуживания и хозяйственно-бытового труда, основ коммуникативного поведения и знаний о простейших правилах этикета.

Наблюдение и опыт изучения социальной адаптации учащихся с тяжёлой умственной отсталостью показывает большие трудности в их приспособлении к самостоятельной практической жизни.

Работа по хозяйственно – бытовому труду, как простой и доступный вид практической деятельности, содействует общему развитию детей, готовит их к самостоятельности в быту. Эти занятия являются также средством активного познания окружающей действительности. Так как возможности учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью в овладении навыками хозяйственно-бытового труда существенно различаются, необходимо дифференцировать и содержание обучения. Замедленное произвольное и, зачастую, более развитое механическое запоминание диктует необходимость многократного повторения учебного материала в течение длительного времени.

Обучение хозяйственно-бытовому труду, имея жизненно-практическую направленность, используется также для коррекции недостатков физического и психического развития детей. С учетом крайне ограниченного словарного запаса учащихся программа предусматривает выполнение упражнений в показе предметов и их частей, которые называет учитель, и в назывании предъявляемых учителем предметов (как натуральные предметы, так и их изображения).

Известно, что независимое проживание лиц даже с умеренной умственной отсталостью достигается редко. Поэтому обеспечение полной независимости учащихся в быту программа не предусматривает. Предполагается, что даже после обучения ряд работ будет выполняться под надзором и с частичной помощью родственников или других людей (например, дозировка стирального порошка, выбор моющих средств и способов стирки в зависимости от ткани, из которой изготовлена одежда).

### **Приоритетными направляющими коррекционной работы на уроках ХБТ являются:**

- укрепление и охрана здоровья, физическое развитие ребенка;
- формирование и развитие коммуникативной и когнитивной функции речи;
- формирование и развитие продуктивных видов деятельности, социального поведения;
- включение обучающихся в домашний, хозяйственный, прикладной труд;
- расширение социальных контактов с целью формирования навыков социального поведения, знания о себе, о других людях, об окружающем микросоциуме;
- формирование на доступном уровне простейших навыков счета, чтения, письма, знания о природе и окружающем мире, основ безопасности жизнедеятельности;
- развитие творческих умений средствами предметной и игровой деятельности.

Содержание рабочей программы по трудовому обучению способствует включению подростков в разнообразные виды познавательной, трудовой деятельности, проявлению в ней активности, выработке социальных навыков.

В процессе занятий обучающиеся постепенно приобретают навыки общей трудовой культуры, учатся планировать свою работу, сотрудничать при её выполнении, осуществлять самоконтроль. Таким образом, формируются качества необходимые человеку любой профессии.

### **Содержание курса по предмету.**

Содержание программного материала определяется тем, что существует типовая программа по ХБТ, которой определяется основной, базовый материал. Он является составной частью проекта государственного стандарта в области общего образования лиц

с ограниченными возможностями здоровья. Этот учебный материал должны усвоить все обучающиеся, без него невозможно дальнейшее освоение содержания обучения.

**Рабочая программа состоит из следующих разделов:**

«Садовые работы»

«Одежда и обувь»

« Работа на кухне»

«Питание»

«Личная гигиена»

«Уход за жилищем»

«Уход за комнатными растениями»

Основное содержание программы усваивается на занятиях и закрепляется при проведении практических работ. Программа составлена с учётом уровня возможностей учеников, максимального развития познавательных интересов. На уроках у учащихся формируются навыки самообслуживания, выполнения элементарной домашней работы не только для себя, но и для других членов семьи, воспитывается потребность в труде в целом.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета.**

Исходя из целей рабочей программы, в ходе обучения воспитанники овладевают элементарными умениями и навыками для выполнения несложных работ в быту.

**Учащиеся должны знать:**

- Правила и последовательность проведения сухой и влажной уборки;
- Виды одежды и обуви и правила ухода за ней;
- Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи;
- Правила ухода за комнатными растениями.

**Учащиеся должны уметь:**

- Содержать в чистоте жилище, свои личные вещи,
- Производить мелкий ремонт одежды,
- Помогать взрослым в приготовлении несложных блюд.

**Согласно, действующему в школе учебному плану изучение учебного материала рассчитано на 102 часа в год (3 часа в неделю). На уроках присутствует оценочная система знаний и умений.**

**Критерии оценки:**

Оценка отражает степень самостоятельности обучающегося при выполнении действий, операций, направленных на решение конкретных жизненных задач. Оценка фиксирует насколько самостоятельно или с помощью (значительной или частичной физической, по образцу, подражанию или по инструкции и т.д.) обучающийся выполняет осваиваемые действия и насколько он использует сформированные представления для решения жизненных задач.

**Оценка «5»** ставится, если правильно выполняют свыше 65% заданий. Все задания выполняют самостоятельно, обучающиеся не испытывают больших затруднений при выполнении аналогичного задания. Умеют объяснять свои действия словами, им доступен некоторый уровень обобщения. Полученные знания и умения такие ученики успешнее остальных применяют на практике. При выполнении сравнительно сложных заданий им нужна незначительная активизирующая помощь взрослого.

**Оценка «4»** ставится, если обучающийся выполняет от 51% до 65% заданий. Они понимают фронтальное объяснение учителя, запоминают изучаемый материал, но без помощи сделать элементарные выводы и обобщения не могут. Их отличает меньшая самостоятельность в выполнении всех видов работ, они нуждаются в помощи учителя, как активизирующей, так и организующей. Перенос знаний в новые условия затруднен. У обучающихся снижен темп работы, допускают ошибки, которые могут быть исправлены с незначительной помощью взрослого.

**Оценка «3»** ставится, если обучающиеся выполняет 35% до 50% заданий. Обучающиеся нуждаются в разнообразных видах помощи (словесно-логической, наглядной и предметно-практической). Обучающиеся недостаточно осознают учебный материал, им трудно понять материал во всех фронтальных занятиях, они нуждаются в дополнительном объяснении. Обучающиеся отличаются низкой самостоятельностью. Темп работы низкий. Значительная помощь детям нужна в начале выполнения задания, после чего они могут работать более самостоятельно, пока не встретятся с новой трудностью.

#### Учебно-тематическое планирование по предмету:

№	Разделы	Количество часов	Форма контроля
1.	Уход за одеждой и обувью.	24	Проверка знаний и умений по уходу за одеждой и обувью на практических занятиях (правильный выбор вида и способа ухода и хранения одежды и обуви).
2.	Уход за жилищем. Уборка жилых помещений.	15	Самостоятельное выполнение практических заданий по уборке помещений. Проверка знаний о гигиенических требованиях к помещению, где проходят занятия. Инвентарь для уборки помещения. Правила безопасной работы с Инвентарём.
4.	Уход за комнатными растениями.	6	Проверка знаний о разнообразии комнатных растений, их особенностях . Практическое применение инвентаря для ухода за комнатными растениями.
5.	Работа на кухне.	24	Проверка знаний о предметах кухонной мебели и её назначение. Санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни. Приготовление бутербродов, салата. Мытье посуды.
6.	Питание.	24	Проверка знание учащимися сведений о питании человека, значении правильного питания для здоровья человека. Правила питания. Особенности питания. Выбор продуктов питания. Проверка умения самостоятельного составления учащимися

			рационального меню.
7.	Повторение.	9	Выполнение практических заданий на проверку знаний и умений по пройденному материалу.
	Итого:	102	

### Список используемой литературы:

1. Галле А.Г., Кочетова Л.Л. Программа по обслуживающему труду для детей с умеренной умственной отсталостью. 6-9 классы. – М.: АРКТИ, 2009. – (Коррекционная педагогика)
2. Левченко И.Ю., Киселева И.А. Психологическое изучение детей с нарушениями развития. – М.: Книголюб, 2007г.
3. Кульневич С.В., Лакоценина Т.П. Современный урок. Часть I. Научно-практическое пособие для учителей, методистов, руководителей образовательных учреждений, студентов педагогических учебных заведений. –Ростов – н/Д: Изд-во «Учитель», 2005г..
4. Программы образования учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью Автор Л.Б. Баряева.-СПб.:ЦДК проф. Л.Б. Баряевой 2011г.
5. Галла А.Г., Кочетова Л.Л. Тетрадь по обслуживающему труду учащихся коррекционных школ VII вида. – изд-во АРКТИ, 2009г.
6. Наглядно-дидактическое пособие «Мой дом». - Изд-во «Мозаика-Синтез», 2012г.

## Календарно-тематическое планирование по предмету «Хозяйственно-бытовой труд» 10 класс.

1 четверть 24 часа.

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Формируемые понятия и представления (навыки и умения)	Содержание, виды деятельности
1-3	<b>Уход за вещами</b> Внешний вид человека. Виды одежды. Уход за одеждой. Значки на одежде.	1 1 1	Формирование знаний о разнообразии видов одежды. Понятия: одежда женская, мужская, детская. Виды одежды: бытовая, домашняя, повседневная, для отдыха, униформа, одежда специального назначения. Развитие зрительной памяти. Образного мышления.	Практические упражнения по знакомству с понятиями по определению вида одежды, её разнообразием. Классификация тканей по сырью (растительного, животного происхождения, искусственное волокно) Презентация по теме. Работа с пиктограммами. Уход за одеждой из хлопковых и льняных тканей, шерстяных и искусственных тканей.
4-6	Уход за одеждой. Виды стирки вещей (машинная, ручная, химчистка). Стиральная машина. Правила стирки вещей в стиральной машине.	1 1 1	Формирование понятий: уход за одеждой, стирка одежды. Правила стирки вещей в стиральной машине. Развитие устной речи через построение предложений – ответов на вопросы по изученному материалу; развитие словаря, образного мышления.	Знакомство со стиральной машиной, её устройством и возможностями. Практические упражнения по определению режима стирки в зависимости от ткани изделия. Работа со схемами, карточками. Просмотр презентации по теме.
7-9	Уход за одеждой. Моющие средства для ручной стирки. Ручная стирка и сушка одежды. Правила ручной стирка и сушки одежды.	1 1 1	Знакомство с понятиями: моющие средства для стирки, инвентарь для ручной стирки. Развитие речи; развитие пространственных представлений; развитие наглядно – действенного мышления.	Практические упражнения по выбору средства для стирки. Сортировка белья. Выбор режима стирки по условным обозначения на одежде. ТБ при работе с моющими средствами
10-12	Уход за одеждой. Утюг. Устройство утюга. Правила пользования утюгом. Утюжка постельного белья.	1 1 1	Знакомство с понятиями: утюг, утюжка одежды. Формирование умения безопасной работы с электроутюгом. Названия предметов постельного белья, тканей из которых оно изготовлено. Развитие словаря, образного мышления. Развитие наглядно – действенного мышления.	Практические упражнения: утюжка постельного белья с помощью утюга. Утюг. Выбор температурного режима на утюге в зависимости от вида ткани. Работа с карточками (устройство утюга), пиктограммами, значками на изделии. Соблюдение ТБ при работе с утюгом.
13-15	Уход за одеждой. Виды мелкого ремонта одежды. Пришивание пуговиц.	1 2	Дальнейшее формирование навыка работы с ножницами, иглой. Развитие общей и мелкой моторики, устной речи, зрительной памяти.	Подбор пуговиц по цвету, форме и размеру. Правила и приёмы пришивания пуговиц с различным количеством отверстий. ТБ при работе с колющими и режущими инструментами.
16-18	Уход за одеждой. Ручные швы. Виды мелкого ремонта одежды. Ремонт по распорвавшемуся шву.	1 1 1	Дальнейшее формирование навыка работы с ножницами, иглой. Развитие общей и мелкой моторики, устной речи. Развитие наглядно – действенного мышления.	Повторение видов ручных швов. Выполнение швов «вперёд иглой», «назад иглой». Зашивание распорвавшегося шва. ТБ при работе с колющими и режущими инструментами.
19-21	Виды обуви. Ежедневный уход за	1	Знакомство и формирование представлений о	Применение на практике приёмов и последовательности

	обувью. Чистка обуви. Предметы и средства для ухода за обувью из различных материалов. Виды сушки обуви.	1 1	видах обуви. Разнообразие обуви по материалу, по сезонности. Коррекция зрительных восприятий. Развитие общей и мелкой моторики, устной речи; коррекция зрительных восприятий.	действий по уходу за обувью Практические упражнения по ежедневному уходу за обувью. Чистка обуви с применением крема, воска и т.д. Выбор предметов и средств для ухода за различной обувью: кожаной, замшевой, текстильной.
22-24	Размещение сезонной одежды и обуви на хранение. Обобщающий урок: «Уход за одеждой и обувью».	2 1	Формирование понятий: одежда сезонная, место хранения, условия хранения, подготовка к хранению. Развитие наглядно – действенного мышления, устной речи, зрительной памяти.	Практические упражнения по подготовке сезонной обуви и одежды к хранению. Чистка, стирка, упаковка, развешивание на плечики одежды, размещение обуви на хранение. Работа с карточками. Выполнение контрольных заданий по теме.
	<b>2 четверть 24 часа.</b>			
25-27	<b>Уход за жилищем.</b> Виды жилых помещений. Гигиенические требования к жилому помещению Сухая и влажная уборка. Ежедневная и генеральная уборка. Этапы, отличительные особенности.	1 1 1	Формирование понятий: гигиенические требования к жилым и учебным помещениям. Развитие умений точно и правильно называть виды уборки жилых помещений, этапы уборки. Развитие наглядно – действенного мышления, устной речи, зрительной памяти, словаря.	Выполнение действий по ежедневной, еженедельной уборке на практике. Выполнение сухой и влажной уборки класса с применением моющих и чистящих средства. Повторение правил ТБ при работе с моющими и чистящими средствами.
28-30	Приспособления и средства для уборки помещений. Инвентарь для влажной и сухой уборки помещений Моющие и чистящие средства.	1 1 1	Знакомство с хозяйственным инвентарём для уборки помещений. Формирование понятий и представлений по выполнению различных видов уборки помещений. Коррекция мыслительной деятельности через установление последовательности действий.	Выполнение уборки помещений школы с применением инвентаря: швабры, простой и с отжимом. Определение количества и вида моющих средств в зависимости от вида уборки. Повторение правил ТБ при работе с моющими и чистящими средствами.
31-33	Уход за жилищем. Мытье пола. Мытьё стен, дверей. Мытьё радиаторов, подоконников.	1 1 1	Формирование развитие наглядно – действенного мышления, устной речи, зрительной памяти. Обучение способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы.	Применение на практике приёмов и последовательности действий по уборке помещений. Мытьё пола, стен, дверей, радиаторов, подоконников в школе.
34-36	Уход за жилищем. Электротехническое оборудование- пылесос, виды пылесосов. Чистка мебели и ковров с помощью пылесоса.	2 1	Знакомство со способами ухода за коврами и ковровыми покрытиями. Знакомство с устройством пылесоса. Развитие наглядно – действенного мышления, устной речи, зрительной памяти. Коррекция трудовых навыков, мелкой моторики.	Практические упражнения по сборке пылесоса и чистка его после уборки. Чистка мягкой мебели и ковра пылесосом. ТБ при работе с электроприборами.
37-39	Предметы, создающие уют: Занавески, шторы, скатерти, салфетки. Ковры и ковровые дорожки. предметы интерьера. Назначение отдельных предметов.	1 1 1	Знакомство с предметами интерьера, их назначением, названиями. Обучение способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные. Активизация и коррекция зрительного восприятия.	Работа в тетради. Таблицы: «Предметы, создающие уют: занавески, шторы, скатерти, салфетки и ковровые дорожки Изучение и использование предметов интерьера различных помещений: гардины, жалюзи, скатерти, салфетки. Расстановка предметов на 3 D картинках жилых помещений.

40-42.	Комнатные растения, их виды и разнообразие. Уход за комнатными растениями. Приспособления и средства ухода за комнатными растениями.	1 1 1	Разнообразие комнатных растений. Строение комнатных растений. Инвентарь для ухода за комнатными растениями. Знать и называть качественные характеристики комнатных растений. Выполнять некоторые действия по уходу за ними. Развитие наглядно – действенного мышления, устной речи, зрительной памяти.	Выполнение практического задания по уходу за домашними растениями: протирание листьев от пыли, срезание засохших листьев и цветов, полив растений, выбор правильного места размещения растения. Выбор инвентаря для ухода за комнатными растениями.
43-45	Факторы, влияющие на рост растений. Сезонная пересадка комнатных растений.	2 1	Знакомство с разнообразными факторами, влияющими на рост комнатных растений: требовательность к свету, частота полива. Коррекция мыслительной деятельности через формирование умения обобщать. Коррекция трудовых навыков, мелкой моторики	Просмотр обучающего фильма «Комнатные растения». Беседа по материалам фильма. Подбор и подготовка цветочных горшков для пересадки комнатных растений, подготовка почвогрунта. Пересадка растения.
46-48	Обобщающий урок по теме «Уход за жилищем». Практическая работа- влажная уборка класса. Контрольная работа по теме.	2 1	Развитие устной речи через построение предложений – ответов на вопросы по изученному материалу; развитие словаря, образного мышления.	Выполнение контрольных заданий по изученной теме «Уход за жилищем». Работа с карточками, схемами, пиктограммами.
	<b>3 четверть 33 часа.</b>			
49-51	<b>Кухня.</b> Экскурсия в школьную столовую. Место приготовления пищи и его оборудование. Санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни и работе на кухне.	2 1	Знать и называть источники опасностей на кухне: кипятилок, колющие и режущие инструменты, электробытовые приборы Коррекция мыслительной деятельности через формирование умения устанавливать общие и отличительные признаки.	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с помещением приготовления еды (кухня) и помещением приёмом пищи (обеденный зал), с различным оборудованием, инструментами, интерьером столовой. Работа с инструкционными картами (таблица: «Соблюдение чистоты и порядка в помещении кухни»), работа в рабочих тетрадях. Наблюдение за деятельностью повара, кухонного рабочего.
52-54	Посуда. Виды посуды по материалам, по использованию. Правила пользования столовой посудой и столовыми приборами. Мытьё посуды и столовых приборов.	1 1 1	Знать виды посуды и её назначение с опорой на слайды презентации в программе Узнавание и называние предметов посуды. Определение посуды по названию и назначению. Коррекция трудовых навыков, мелкой моторики	Беседа по учебной таблице «Посуда». Знакомство с правилами пользования столовой посудой и столовыми приборам в зависимости от назначения посуды и её свойств. Выполнение практической работы по применению посуды. Повторение правил ухода за столовой, кухонной посудой и приборами.
55-57	Составление меню для завтрака Составление меню обеда, ужина. Составление меню для праздничного стола.	1 1 1	Знать названия блюд и названия приёмов пищи. Названия продуктов для приготовления блюд. Развитие наглядно действенного мышления, устной речи, зрительной памяти.	Практическая работа по составлению меню к завтраку, обеду, ужину. Составление праздничного меню.
58-60	Сервировка стола к завтраку. о Сервировка стола к беду, ужину.	1 1	Знать и называть столовые приборы. Уметь правильно расставить столовые приборы в	Практическая работа по сервировки стола. Повторение за учителем расстановки столовых приборов.

	празднику. Правила поведения за столом.	1	зависимости от приёма пищи. Развитие наглядно действенного мышления, устной речи, зрительной памяти.	Самостоятельное раскладывание приборов на столе. Культура приема пищи. Накрывание на стол.
61-63	Правила техники безопасности при работе с плитой. Оказание первой помощи при ожоге о горячую поверхность. Виды тепловой обработки продуктов.	1	Знать правила техники безопасности при работе с плитой. Оказание первой медицинской помощи при ожоге о горячую поверхность.	Экскурсия в столовую. Знакомство с электроплитой. Виды тепловой обработки продуктов- варка, тушение, жарка, запекание.
		1		
		1		
64-66	Мытье кухонной посуды руками и в посудомоечной машине. Моющие средства, применяемые при мытье посуды. ТБ при работе с моющими средствами.	1	Знать и называть оборудование и инвентарь для мытья посуды, знать различные моющие средства. Знать инструкцию по технике безопасности при использовании моющими средствами. Применять на практике приёмы и последовательность действий по мытью и чистки посуды. Развитие наглядно действенного мышления, устной речи, зрительной памяти.	Знакомство с правилами мытья посуды (дидактический и наглядный материал). Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с посудомоечной машиной, её работой. Упражнение «Волшебная коробка» (в коробке лежат: металлическая мочалка, губка, щетка, полотенце и салфетка). Выполнение практической работы по мытью посуды с применением предметов. Знакомство с моющими средствами для мытья посуды, «чтение» инструкций на упаковках. Правила ухода за столовой, кухонной посудой и приборами.
		1		
		1		
67-69	Правила безопасности на кухне: С колющими и режущими приборами. С горячими жидкостями. Электробезопасность.	1	Знать и называть источники опасности на кухне: кипяток, колющие и режущие инструменты, электробытовые приборы. Уметь применять на практике навыки и действия безопасности на кухне. Знать приёмы оказания первой помощи при различных травмах.	Просмотр презентации «Безопасность на кухне». Повторение правил ТБ при работе на кухне. Приёмы безопасной работы на кухне. Работа в рабочих тетрадах.
		1		
		1		
70-72	Электробытовые приборы (холодильник, блендер, мультиварка, электрочайник, мясорубка) используемые на кухне и правила их использования. Правила хранения продуктов в холодильнике. ТБ при работе с электроприборами (повторение)	1	Знать и называть электроприборы. Уметь применять на практике навыки и действия безопасного использования электроприборов. Развитие наглядно действенного мышления, устной речи, зрительной памяти. Коррекция зрительного восприятия на основе упражнений в узнавании	Практическая работа – правильное раскладывание продуктов на полках холодильника. Определение сроков хранения скоропортящихся продуктов. Повторение правил ТБ при работе с электроприборами.
		1		
		1		
73-75	Виды консервирования: соление, мочение, консервирование сахаром сушка.	1	Понятие консервирования как способа сохранения скоропортящихся продуктов. Виды консервирования, способы консервирования продуктов. Развитие словаря, образного мышления.	Дегустация и определения способа консервации различных консервированных продуктов: маринованных овощей, варенья, джема, компота, сушеных яблок.
		1		
		1		
76-78	Обобщающий урок по теме «Работа на кухне» Тестовые задания по теме. Работа над ошибками	2	Развитие устной речи через построение предложений – ответов на вопросы по изученному материалу; развитие словаря, образного мышления, развитие наглядно - действенного мышления, зрительной памяти.	Выполнение контрольных заданий по пройденному материалу. Работа с рабочими тетрадями, таблицами, схемами.
		1		

	<b>4 четверть 24 часа.</b>			
79-81	<b>Питание.</b> ЗОЖ и правильное питание. Основные продукты здорового питания человека	2 1	Знать определение ЗОЖ. Иметь представление о правильном питании как составной части ЗОЖ. Формирование знаний о продуктах здорового питания. Продукты растительного происхождения: бобовые культуры, рис, плоды, овощи; масло растительное. Продукты животного происхождения: мясо, молоко, яйца, сливочное масло. Фрукты и овощи.	Беседа о том, что мы едим. Просмотр презентации «Здоровый образ жизни». Таблица: «Полезные продукты». Общие сведения о питании человека. Значения правильного питания для здоровья человека. Работа с таблицами и схемами.
82-84	Режим питания. Влияние режима питания на здоровье человека. Полезные и вредные для здоровья человека продукты. Составление «полезного» меню	1 1 1	Знать понятия и представление о режиме питания. Какие продукты можно отнести к «правильным», а какие к «неправильным». Названия приёмов пищи. Развитие наглядно действенного мышления, устной речи, зрительной памяти.	Составление режима питания школьника из «правильных продуктов». Правила питания. Особенности питания. Выбор продуктов питания
85-87	Значение овощей в питании. Роль витаминов в жизнедеятельности человека. Приготовление салата из варёных овощей. овощей (винегрет).	1 1 1	Формирование знаний о продуктах здорового питания. Роль продуктов растительного происхождения в питании человека. Развитие наглядно действенного мышления, устной речи, зрительной памяти.	Работа с учебной таблицей «Формы нарезки продуктов». Первичной обработке овощей. Мытьё, удаление остатков земли и песка. Варка овощей. Очистка. Нарезка овощей. Натирание овощей на терке. Инструктаж по технике безопасности при работе с ножом. Выполнение практической работы «Приготовление салата» по словесной инструкции и показу педагога с соблюдением санитарно-гигиенических правил и требований техники безопасности.
88-90	Приготовление салата из свежих овощей - капусты и моркови. Составление рецепта салата. Нарезка овощей и заправка салата. Дегустация готового блюда.	1 1 1	Овощи как источник витаминов. Роль овощей в здоровом питании человека. ТБ при работе с колющими и режущими предметами. Коррекция трудовых навыков, мелкой моторики.	Работа с учебной таблицей «Формы нарезки продуктов». Инструктаж по технике безопасности при работе с ножом. Выполнение практической работы «Приготовление салата» по словесной инструкции и показу педагога с соблюдением санитарно-гигиенических правил и требований техники Мойка, очистка овощей. Нарезка капусты соломкой, шинкование моркови на терке. Приготовление салата по рецепту. Дегустация салата.
91-93	Приготовление салата из свежих овощей – огурцы, помидоры, перец. Составление рецепта салата. Нарезка овощей и заправка салата. Дегустация готового блюда	1 1 1	Знание и представления о разнообразии овощей. Роль овощей в здоровом питании человека. ТБ при работе с колющими и режущими предметами. Коррекция трудовых навыков, мелкой моторики.	Работа с учебной таблицей «Формы нарезки продуктов». Инструктаж по технике безопасности при работе с ножом. Выполнение практической работы «Приготовление салата» по словесной инструкции и показу педагога с соблюдением санитарно-гигиенических правил и требований техники Мойка, очистка овощей. Приготовление салата по рецепту.
94-96	Приготовление различных бутербродов. Выбор продуктов. Нарезка продуктов, приготовление бутербродов. Дегустация приготовленных бутербродов.	1 1 1	Знание о составе бутерброда. Названия продуктов применяемых при приготовлении бутербродов. ТБ при работе с колющими и режущими предметами. Коррекция трудовых навыков, мелкой моторики	Знакомство с видами бутербродов с опорой на иллюстративный материал. Беседа о продуктах для приготовления бутербродов с опорой на личный опыт обучающихся. Инструктаж по технике безопасности при работе с ножом. Выполнение практической работы с соблюдением санитарно-гигиенических правил и требований по технике безопасности. Сервировка стола, дегустация бутербродов.

97-99	Выполнение тестовых заданий по пройденному за учебный год материалу: По теме «уход за одеждой». По теме «приготовление пищи» Проверка знаний	 1 1 1	Развитие наглядно действенного мышления, устной речи, зрительной памяти.	Выполнение контрольных тестовых заданий по пройденному материалу. Работа с рабочими тетрадями, инструкционными картами, таблицами.
100-102	Генеральная уборка класса с опорой на пройденный материал. Протирание пыли с различных предметов. Влажная уборка различных поверхностей	 1 2	Развитие наглядно действенного мышления, устной речи, зрительной памяти.	Практическая работа по выполнению генеральной уборки класса с опорой на изученный материал.