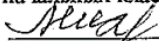


ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ УР
«ВОТКИНСКАЯ ШКОЛА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»

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.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «Хозяйственно-бытовой труд»

для учащихся 10 класса

(вариант 2)

на 2024/2025 учебный год.

Составитель программы:
Ермолаева Татьяна Валерьевна

г. Воткинск, 2024г.

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% до50% 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	Уход за вещами 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.
	2 четверть 24 часа.			
25-27	Уход за жилищем. 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.
	3 четверть 33 часа.			
49-51	Кухня. 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 1 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.
64-66	Мытье кухонной посуды руками и в посудомоечной машине. Моющие средства, применяемые при мытье посуды. ТБ при работе с моющими средствами.	1 1 1	Знать и называть оборудование и инвентарь для мытья посуды, знать различные моющие средства. Знать инструкцию по технике безопасности при пользовании 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.
67-69	Правила безопасности на кухне: С колющими и режущими приборами. С горячими жидкостями. Электробезопасность.	1 1 1	Знать и называть источники опасности на кухне: кипятилок, 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 тетрадях.
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 1 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.
73-75	Виды консервирования: соление, мочение, консервирование сахаром сушка.	1 1 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.
76-78	Обобщающий урок по теме «Работа на кухне» Тестовые задания по теме. Работа над ошибками	2 1	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.

	4 четверть 24 часа.			
79-81	Питание. 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.