

ГБОУ № 18 Центрального района Санкт-Петербурга

РАССМОТРЕНО
на заседании МО

31» августа 2024г.

СОГЛАСОВАНО
заместитель директора по УВР
Кинс О.А.
« 31» августа 2024 г.

УТВЕРЖДЕНА
Директор
ГБОУ школа №18
Центрального района СПб

Приказ №113-01
« 02» сентября 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧИТЕЛЯ

по предмету

«Домоводство»

6Б класс

учитель: Анатольева Юлия Александровна

2024-2025 учебный год

Нормативная основа программы

Программа разработана с учетом особенностей обучающихся с умственной отсталостью и сформирован в соответствии с требованиями:

- Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 № 1599 (далее – ФГОС обучающихся с интеллектуальными нарушениями).

- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28-09-2020 года N 28об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».

- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ № 2 от 28-01- 2021 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

- Приказа О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20 мая 2020 года N 254.

- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программой обучающихся с умственной отсталостью интеллектуальными нарушениями (утверждена приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 г. № 1026);

- Уставом Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения ГБОУ школа № 18 Центрального-района Санкт-Петербурга.

- Адаптированной основной общеобразовательной программой для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми множественными нарушениями развития (II вариант).

- Учебным планом ГБОУ школы №18 Центрального района Санкт-Петербурга на 2024-2025 учебный год.

Пояснительная записка

Обучение обучающегося с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия, обучающегося в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно-бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Цель обучения - повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности. Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности обучающихся и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Программа по домоводству включает следующие разделы: **"Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории"**.

В учебном плане предмет представлен с 5 по 13 год обучения.

Материально-техническое оснащение учебного предмета "Домоводство" предусматривает:

- дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья.

- оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковролиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тjäпки, лопаты, грабли), тачки, лейки.

Содержание учебного предмета «Домоводство»

Раздел «Покупки»

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

Раздел «Обращение с кухонным инвентарем»

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протираание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. *Обращение с бытовыми приборами.* Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.

Раздел «Приготовление пищи»

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления

блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).

Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набиравание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта.

Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта.

Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.

Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).

Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.

Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

Раздел «Уход за вещами»

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

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины.

Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).

Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. *Просушивание обуви.* Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Раздел «Уборка помещения и территории»

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора

на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

«Домоводство»

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:

- умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи;
- уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;
- умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;
- умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;

- умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Учебно-тематический план программы «Домоводство»

В соответствии с учебным планом Государственного Бюджетного Общеобразовательного Учреждения школы № 18 Центрального района Санкт-Петербурга на 2024-2025 учебный год количество часов предмета представлено в следующей таблице.

(5 ч/н x 34 = 170ч)

№	Наименование разделов	Кол-во часов
1	Покупки	26
2	Уход за вещами	24
3	Обращение с кухонным инвентарём	31
4	Приготовление пищи	42
5	Уборка помещений и территорий	39
6	Диагностика	8
Итого:		170

Тематическое планирование по предмету

«Домоводство»

в 6 классе

на 2024-2025 учебный год

№ урока	Тема урока	Содержание	Обратная связь
1.	Вводный урок.	Продолжение изучения предмета «Домоводство», связь предмета «Домоводства» с другими предметами школьной программы.	Развитие представлений о предмете.
2.	Знакомство с предметом «Домоводство».	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Развитие представлений о предмете.
3.	Покупки. Планирование покупок.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Развитие представлений о покупках.
4.	Составление списка продуктов.	Выполнение практической работы.	Развитие представлений о покупках.
5.	Расчет денег при планировании покупок.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Развитие представлений о покупках.
6.	Расчет денег при планировании покупок. Практическая работа.	Выполнение практической работы.	Развитие представлений о покупках.
7.	Выбор места совершения покупок.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Развитие представлений о покупках.
8.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Развитие представлений о покупках.

9.	Отделы магазина, кассы. Практическая работа.	Выполнение практической работы.	Развитие представлений о покупках.
10.	Нахождение нужного товара в магазине. Практическая работа.	Выполнение практической работы.	Развитие представлений о покупках.
11.	«Поход в магазин».	Сюжетно-ролевая игра.	Развитие представлений о покупках.
12.	Кухонный инвентарь. Посуда.	Просмотр фотоматериал, предметов посуды, презентации по теме урока. Работа с раскрасками.	Развитие представлений о кухонной инвентаре.
13.	Экскурсия в кабинет СБО. Предметы посуды для сервировки стола.	Знакомство с кухонным инвентарем.	Развитие представлений о кухонной инвентаре.
14.	Экскурсия в кабинет СБО. Кухонная посуда.	Знакомство с кухонным инвентарем.	Развитие представлений о кухонной инвентаре.
15.	Предметы посуды для сервировки стола.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Развитие представлений о кухонной инвентаре.
16.	Кухонная посуда. Практическая работа.	Выполнение практической работы.	Освоение практических навыков.
17.	Экскурсия в школьную столовую.	Знакомство с новыми профессиями.	Развитие представлений о кухонном инвентаре.
18.	Сортировка чистой и грязной посуды.	Выполнение практической работы.	Освоение практических навыков.
19.	Очищение остатков пищи с посуды.	Выполнение практической работы.	Освоение практических навыков.

20.	Практическая работа.	Выполнение практической работы.	Освоение практических навыков.
21.	Хранение посуды.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Развитие представлений о кухонном инвентаре.
22.	Этапы мытья посуды.	Просмотр алгоритма действий при мытье посуды.	Освоение практических навыков.
23.	Практическая работа.	Рассматривание предметов для мытья посуды, просмотр этапов мытья посуды.	Освоение практических навыков.
24.	Экскурсия в школьную столовую.	Знакомство с новыми профессиями.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
25.	Приготовление пищи. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	Рассматривание картинок, просмотр презентации. Изучение основным правил и требований.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
26.	Правила гигиены при приготовлении пищи.	Закрепление изученных правил.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
27.	Оформление кухни.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Развитие представлений о мебели.
28.	Продукты, необходимые для приготовления блюда.	Дидактические игры.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
29.	Выбор продуктов для приготовления блюда. Практическая работа.	Выполнение практической работы.	Развитие представлений о приготовлении пищи.

30.	Инвентарь и оборудование для приготовления блюда. Практическая работа.	Выполнение практической работы.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
31.	Обработка продуктов.	Выполнение практической работы.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
32.	Практическая работа.	Выполнение практической работы.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
33.	Требование к рабочему месту во время приготовления пищи.	Просмотр презентации.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
34.	Уборка рабочего места после приготовления пищи.	Выполнение практической работы.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
35.	Выбор яиц. Варка яиц.	Просмотр рецептов, подбор ингредиентов.	Развитие представлений о продуктах питания.
36.	Правила техники безопасности при варке яиц.	Повторение техники безопасности.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
37.	Кухонный инвентарь для варки яиц.	Выбор посуды, необходимой для варки яиц.	Развитие представлений о кухонном инвентаре.
38.	Блюда из яиц.	Просмотр рецептов, подбор ингредиентов.	Развитие представлений о продуктах питания.
39.	Яичница, омлет.	Просмотр рецептов, подбор ингредиентов.	Развитие представлений о продуктах питания.
40.	Правила техники безопасности при работе на кухне.	Повторение техники безопасности.	Развитие представлений о кухонном инвентаре.

41.	Бутерброды и их виды.	Ознакомить с классификацией бутербродов, технологией приготовления бутербродов.	Развитие представлений о продуктах питания.
42.	Приготовление бутербродов.	Просмотр рецептов, подбор ингредиентов.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
43.	Кухонный инвентарь для приготовления бутербродов.	Подбор кухонного инвентаря для приготовления бутербродов.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
44.	Рецепты бутербродов.	Просмотр рецептов, подбор ингредиентов.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
45.	Приготовление бутербродов. Практическая работа.	Просмотр рецептов, подбор ингредиентов и приготовление бутерброда.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
46.	Техника безопасности при работе с ножом.	Повторение техники безопасности при работе с ножами.	Развитие представлений о кухонном инвентаре.
47.	Практическая работа.	Выполнение практической работы.	Закрепление пройденного материала.
48.	Сервировка стола к завтраку. Выбор посуды и столовых приборов.	Выбор посуды, необходимой для сервировки к завтраку.	Развитие представлений о кухонном инвентаре.
49.	Заваривание чая.	Выбор посуды, необходимой для заваривания чая.	Развитие представлений о кухонном инвентаре.
50.	Сервировка стола к обеду.	Выбор посуды, необходимой для сервировки к обеду.	Развитие представлений о кухонном инвентаре.
51.	Выбор посуды и столовых приборов.	Рассказывание о столовой и чайной посуде.	Развитие представлений о кухонном инвентаре.

52.	Сервировка стола к ужину.	Выбор посуды, необходимой для сервировки к ужину.	Развитие представлений о кухонном инвентаре.
53.	Бережное отношение к одежде.	Просмотр презентации по теме урока и беседа о правилах чистки и хранения одежды.	Развитие представлений об уходе за вещами.
54.	Уход за одеждой.	Просмотр презентации по теме урока и беседа о правилах чистки и хранения одежды.	Развитие представлений об уходе за вещами.
55.	Ручная стирка.	Практические действия при стирки.	Развитие представлений об уходе за вещами.
56.	Правила техники безопасности при стирке.	Просмотр презентации по теме урока и беседа о правилах чистки и хранения одежды.	Развитие представлений об уходе за вещами.
57.	Машинная стирка. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	Беседа с показом презентации о правилах пользования стиральной машины.	Развитие представлений об уходе за вещами.
58.	Рынки. Виды рынков.	Беседа о видах рынков. (продуктовые, вещевые). Просмотр презентации, рассматривание иллюстраций.	Развитие представлений о покупках.
59.	Значение рынка в жизни человека.	Просмотр презентации, беседа по теме урока.	Развитие представлений о покупках.
60.	Различие рынка и магазина.	Рассматривание картинок, просмотр обучающего фильма.	Развитие представлений о покупках.
61.	Магазины. Виды магазинов.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Развитие представлений о покупках.

62.	Профессии работников магазина: кассир.	Рассматривание картинок, просмотр презентации. Работа с раскрасками.	Развитие представлений о профессиях.
63.	Профессии работников магазина: продавец.	Рассматривание картинок, просмотр презентации. Работа с раскрасками.	Развитие представлений о профессиях.
64.	Правила поведения в магазине.	Просмотр картинок, игра "Правильно или неправильно", разбор социальных историй.	Развитие представлений о правилах поведения.
65.	Значение фруктов в питании человека.	Беседа с просмотром презентации, работа с трафаретами., слушание загадок и стихов о фруктах.	Развитие представлений о продуктах питания.
66.	Варим варенье	Беседа о разных видах варенье, просмотр презентации об этапах варки варенья, игра "Попробуй на вкус".	Развитие представлений о приготовлении пищи.
67.	Джем и повидло.	Беседа о приготовлении джема и повидла. Различение повидла и джема, дегустация повидла и джема.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
68.	Кисель и компот.	Беседа о способах приготовления напитков.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
69.	Значение овощей в питании человека.	Представление о пищевых ценностях овощей, о видах овощей, используемых в кулинарии.	Развитие представлений о продуктах питания.
70.	Консервирование овощей.	Рассмотреть различные виды консервирования; ознакомить с основными способами заготовки продуктов.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
71.	Подготовка овощей для приготовления блюд.	Беседа о подготовке овощей, просмотр разных овощей и способах их подготовки.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
72.	Овощные блюда.	Просмотр рецептов блюд из овощей и этапах их приготовления. Составление рецептов.	Развитие представлений о приготовлении пищи.

73.	Салаты.	Изучение приготовления салатов из овощей. Знакомство с видами салатов, технология приготовления салатов.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
74.	Винегрет.	Теоретическое учение приготовления салата «Винегрет». Знакомство с необходимыми ингредиентами для приготовления салата «Винегрет».	Развитие представлений о приготовлении пищи.
75.	История хлеба.	Представления о появлении хлеба в жизни человека; о разновидностях муки и хлеба. Просмотр презентации, работа с рабочими листами с заданиями по теме урока.	Развитие представлений о продуктах питания.
76.	Профессия пекаря.	Просмотр презентации, работа с рабочими листами с заданиями по теме урока Словарная работа: замес, брожение, разделка, расстойка.	Развитие представлений о профессиях.
77.	Дрожжевое тесто и ассортимент изделий из дрожжевого теста	Беседа с просмотром презентации, рассматривание картинок, лепка из теста.	Развитие представлений о продуктах питания.
78.	Изделия из песочного теста.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.	Развитие представлений о продуктах питания.
79.	Слоеное тесто и ассортимент изделий из слоеного теста.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.	Развитие представлений о продуктах питания.
80.	Бисквитное тесто и ассортимент изделий из бисквитного теста.	Беседа с просмотром презентации, аппликация "Пирожное", рассматривание иллюстраций.	Развитие представлений о продуктах питания.
81.	Профессия кондитер.	Рассматривание картинок, просмотр презентации. Работа с раскрасками.	Развитие представлений о профессиях.
82.	Хлебобулочные изделия.	Беседа о видах хлебобулочных изделий.	Развитие представлений о продуктах питания.

83.	История бутерброда	Появления слова «Бутерброд», появление бутербродов на нашем столе просмотр слайдшоу.	Развитие представлений о продуктах питания.
84.	История молока.	Беседа о молоке, просмотр презентации, слушание стихов.	Развитие представлений о продуктах питания.
85.	Молочные продукты.	Представление об ассортименте молочных продуктов и их необходимости ежедневного использования в пищу.	Развитие представлений о продуктах питания.
86.	Йогурт. Виды.	Просмотр презентации, работа на рабочих листах.	Развитие представлений о продуктах питания.
87.	Натуральный йогурт.	Просмотр презентации, работа на рабочих листах.	Развитие представлений о продуктах питания.
88.	История творога	Просмотр рецептов блюд из творога и этапах их приготовления. Составление рецептов.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
89.	Блюда из творога	Просмотр презентации, работа на рабочих листах.	Развитие представлений о продуктах питания.
90.	Секреты сметаны	Просмотр презентации, беседа о сливочном масле, его свойствах и ценности.	Развитие представлений о продуктах питания.
91.	Сливочное масло.	Просмотр презентации, беседа о растительном масле, его свойствах и ценности.	Развитие представлений о продуктах питания.
92.	Растительное масло.	Ознакомление с историей создания мороженого и с основой его производства в наше время.	Развитие представлений о продуктах питания.
93.	История мороженого.	Просмотр презентации по теме урока, игра "Собери мороженое".	Развитие представлений о продуктах питания.

94.	История мороженого.	Беседа о молоке, просмотр презентации, слушание стихов.	Развитие представлений о продуктах питания.
95.	Виды мороженого.	Представление об ассортименте молочных продуктов и их необходимости ежедневного использования в пищу.	Развитие представлений о продуктах питания.
96.	Откуда появилась каша.	Познакомить детей с процессом выращивания злаковых культур, свойствами крупы, названиями техники и бытовыми приборам.	Развитие представлений о продуктах питания.
97.	Виды круп и их хранение.	Знакомство с крупами и их происхождением, с питательной ценностью круп и признаками их доброкачественности. Определять виды круп по внешним признакам.	Развитие представлений о продуктах питания.
98.	Польза каши.	Беседа о пользе каши в рационе детского питания.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
99.	Как приготовить кашу.	Просмотр рецептов каш и этапах их приготовления. Составление рецептов.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
100.	Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня).	Просмотр презентации, работа на рабочих листах.	Развитие представлений об уборке помещений.
101.	Ежедневные гигиенические процедуры.	Просмотр презентации, работа на рабочих листах.	Развитие представлений об уборке помещений.
102.	Режим смены белья, носков, чулок.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.	Развитие представлений об уходе за вещами.
103.	Хранения вещей индивидуального пользования.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.	Развитие представлений об уходе за вещами.

104	Питание и здоровье членов семьи. Режим питания.	Просмотр презентации, работа на рабочих листах.	Развитие представлений о продуктах питания.
105	Мясо.	Представление об ассортименте мясных продуктов и их необходимости ежедневного использования в пищу.	Развитие представлений о продуктах питания.
106.	Молоко и яйца.	Представление об ассортименте продуктов и их необходимости ежедневного использования в пищу.	Развитие представлений о продуктах питания.
107.	Овощи, грибы, плоды, ягоды правила хранения.	Представление об ассортименте продуктов и их необходимости ежедневного использования в пищу.	Развитие представлений о продуктах питания.
108.	Мука.	Представление об ассортименте продуктов и их необходимости ежедневного использования в пищу.	Развитие представлений о продуктах питания.
109.	Меню.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.	Развитие представлений о продуктах питания.
110.	Полуфабрикаты.	Представление об ассортименте продуктов.	Развитие представлений о продуктах питания.
111.	Первичная обработка.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.	Развитие представлений о продуктах питания.
112.	Газовая плита.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.	Развитие представлений об электроприборах.
113.	Электроплита.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.	Развитие представлений об электроприборах.
114.	Холодильник, морозильник.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.	Развитие представлений об электроприборах.

115.	Бытовые электроприборы.	Просмотр презентации и беседа по теме урока, работа с раскрасками.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
116.	Дидактические игры по теме.	Выполнение практической работы.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
117.	Экскурсия в кабинет СБО.	Выполнение практической работы.	Развитие представлений о продуктах
118.	Растения сада и огорода (повторение).	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.	Развитие представлений о продуктах
119.	Значение овощей, фруктов, ягод для детей.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.	Развитие представлений о продуктах
120.	Правила хранения овощей, фруктов, ягод.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.	Развитие представлений о продуктах
121.	Овощные и фруктовые салаты.	Просмотр рецептов, подбор ингредиентов.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
122.	Фруктовый мусс, коктейли из соков.	Просмотр рецептов, подбор ингредиентов.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
123.	Видеофильм «Наша дача»	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений о планировке квартиры.
124.	Пословицы о красоте и здоровье.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений о ЗОЖ.
125.	Внешняя красота, ее правила.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений о ЗОЖ.
126.	Понятие о здоровом образе жизни.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений о ЗОЖ.

127.	Здоровье, спорт, интересный досуг-красота жизни.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений о ЗОЖ.
128.	Гигиенические средства по уходу за кожей, волосами.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений о гигиене.
129.	Гигиенические правила для девушек, юношей.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений о гигиене.
130.	Косметические средства для молодых людей.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений о гигиене.
131.	Гигиенические уголки, их оборудование.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений о гигиене.
132.	Нравственное здоровье. Культура речи.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений о нравственных правилах.
133.	Нравственное здоровье (этика отношений между юношами и девушками, младшими и старшими).	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений о нравственных правилах.
134.	Поведение в общественных местах.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений о нравственных правилах.
135.	Правила обращения к незнакомому человеку. Правила знакомства.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений о нравственных правилах.
136.	Правила выхода из конфликтной ситуации в семье, с друзьями.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений о

			нравственных правилах.
137.	Правила поведения в гостях.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений о нравственных правилах.
138.	Досуг как укрепление и развитие здоровья.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об отдыхе и досуге.
139.	Виды досуга.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об отдыхе и досуге.
140.	Досуг как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об отдыхе и досуге.
141.	Традиции в семье.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об отдыхе и досуге.
142.	Дидактические игры по теме.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об отдыхе и досуге.
143.	Просмотр презентации «Мы умеем отдыхать».	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об отдыхе и досуге.
144.	Отдых как часть режима дня, недели.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об отдыхе и досуге.
145.	Бездеятельность и отдых.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об отдыхе и досуге.
146.	Развлечения, виды развлечений (прогулки, дискотеки, слушание	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об отдыхе и досуге.

	музыки, настольные игры).		
147.	Планирование отдыха на лето.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об отдыхе и досуге.
148.	Отпуск, расчет дней для отдыха.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об отдыхе и досуге.
149.	Бюджет семьи и отдых.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представления о финансах.
150.	Выбор места для отдыха Подготовка путешествию выбор транспорта, оплата проезда.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об отдыхе и досуге.
151.	Сюжетно-ролевая игра «Путешественники».	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об отдыхе и досуге.
152.	Сюжетно-ролевая игра «Путешественники».	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об отдыхе и досуге.
153.	Для чего нужна вода.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений о продуктах питания.
154.	Чистая и грязная вода.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений о продуктах питания.
155.	Роль воды для человека.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений о продуктах питания.
156.	Роль воды для растений.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об уходе за растениями.

157	Водоемы нашей Родины.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	
158.	Реки и озера Ленинградской области.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	
159.	Нева-главная река Санкт-Петербурга.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	
160.	Видео экскурсия по рекам и каналам нашего города.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	
161.	Сюжетно-ролевая игра «Семейный отдых».	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об отдыхе и досуге.
162.	Весенние работы в саду.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об уходе за растениями.
163.	Домашний умелец.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об уборке.
164.	Полезные советы огороднику.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об уходе за растениями.
165.	Выращиваем цветы.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об уходе за растениями.
166.	Просмотр презентации «Моя клумба».	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об уходе за растениями.
167.	Сюжетно-ролевая игра «Один дома».	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	Развитие представлений об уборке.
168.	Правила поведения на воде.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.	

169.	Повторение пройденного материала.	Выполнение игровых и практических заданий по изученным темам.	Закрепление пройденного материала.
170.	Повторение пройденного материала.	Выполнение игровых и практических заданий по изученным темам.	Закрепление пройденного материала.

**Лист корректировки
календарно-тематического
планирования**

Тема урока	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующие мероприятия	Дата проведения по факту

Список используемой литературы

- 1) Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- 2) Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- 3) «Программа образования учащихся с умеренной и тяжёлой умственной отсталостью» под редакцией Л.Б. Баряевой, СПб ЦДК проф. Л.Б. Баряевой, 2011;
- 4) Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии. Маллер А.Р., Цикото Г. В., М., Педагогика 1987 -1988г;
- 5) Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта, Москва, Владос 2007г;
- 6) Обучение, воспитание и трудовая подготовка детей с глубокими нарушениями интеллекта. Маллер А.Р., Цикото Г. В., М., Педагогика 1987 -1988г.