

Государственное бюджетное стационарное учреждение социального обслуживания
Московской области «Семейный центр имени А.И.Мещерякова »

Принято
на педагогическом совете
Протокол № от 2024

Утверждаю _____
Директор Г.К.Епифанова
« _ » _____ 2024.

**Рабочая программа
по внеурочной деятельности
«Домоводство»
обучающихся с нарушениями
зрения и (или) слуха с интеллектуальными
нарушениями и ТМНР**

Составитель: Шатрова А.О.

воспитатель

Сергиев Посад

2024

Домоводство

Пояснительная записка.

Рабочая программа «Домоводство» разработана для детей с выраженными нарушениями зрения, и (или) слуха, с умственной отсталостью и тяжёлыми множественными нарушениями развития разработана с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей, обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию.

Актуальность программы

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

Программа разработана на основе нормативных документов:

-Федеральная рабочая программа воспитания для образовательных организаций, реализующих адаптированные образовательные программы начального общего образования (Приказ Минпросвещения России от 24.11.2022 N 1023 "Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы»)

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. № 1599 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)”

- Приказа Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. № 1026 "Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"

Краткая психолого-педагогическая характеристика группы детей.

Особенности психофизического развития: наблюдаются нарушения координационных способностей (точность движений, ритм) у всех учеников, отмечается напряжённость, скованность, слабая регуляция мышечных усилий. Мышление: обобщения по ситуационной близости не доступны, анализ осуществляют со значительной помощью педагога, детям такой вид работы пока недоступен. Восприятие – требуется организация процесса восприятия. Внимание – неустойчивое, небольшой объём, малая произвольность. Память – механическая, малый объём, перевод в долговременную память существенно затруднён.

Общая осведомленность и социально – бытовая ориентировка: навыки самообслуживания сформированы частично, необходим контроль за внешним видом. В знакомом пространстве ориентируются не в полном объёме.

Особенности регуляторной и эмоционально – волевой сферы: целенаправленная деятельность интеллектуального характера не развита. Интерес к деятельности неустойчивый. Наблюдается быстрое пресыщение деятельностью, к оценке результатов деятельности ограниченный интерес.

Сформированность учебных навыков: учебные навыки частично сформированы.

Речь: собственную речь имеют не все дети. Наблюдаются различные нарушения звукопроизношения. В обращенной речи понимают простые инструкции.

Целью программы является – повышение самостоятельности детей 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.

Основные задачи

- Развивать и совершенствовать навыки самообслуживания
- Формировать умение и навыки, необходимые для ведения домашнего хозяйства (личная гигиена, уход за обувью и одеждой, приготовление пищи)
- Коррекция нарушений познавательной деятельности учащихся
- Развивать сохранные анализаторы и учить пользоваться ими в социально-бытовых условиях.

Общая характеристика: Рабочая программа по предмету «Домоводство» в соответствии с АООП (2 вариант) интерната рассчитана на 34 учебных недели, 170 часов по 5 часов в неделю.

Интеграция с другими предметами с учётом общих целей изучения курса, определённых Федеральным государственным стандартом «Окружающий социальный мир», «Человек».

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

Принципами построения занятий являются:

- 1) частая смена видов деятельности. Известно, что внимание детей с ЗПР очень неустойчивое, кратковременное и привлекается только ярким внешним видом предметов. Поэтому при смене объектов и видов деятельности внимание ребёнка снова привлекается и это даёт возможность продуктивно продолжать занятие;
- 2) повторяемость программного материала. Занятия должны строиться так, чтобы повторение одних и тех же заданий происходило в новых ситуациях на новых предметах. Это необходимо по двум причинам: первая – чтобы у детей не пропадал интерес к занятиям; вторая – для формирования переноса полученных знаний и умений на новые объекты и ситуации.

Планируемые результаты

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся. Предполагается, что к концу обучения по предмету «Домоводство» учащаяся по возможности будет:

- проявлять интерес к объектам, созданным и используемым человеком;

- иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
- уметь соблюдать элементарные правила безопасного использования предметов в быту;
- иметь представления о социальных ролях людей;
- овладеют умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома;
- уметь выполнять доступные бытовые виды работ: уборка, стирка, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.;

Личностные результаты

Включают овладение обучающейся социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико–ориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений обучающейся в различных средах:

- основы персональной идентичности, осознание себя как «Я»;
- работа в коллективе (ученик – ученик);
- слушание и понимание инструкции педагога;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- обращение за помощью и принятие помощи педагога.

Виды деятельности на занятии:

- беседы;
- - интегрированные уроки;
- - ситуативные практикумы;
- - дидактические игры;
- - наблюдение за объектом изучения;
- - практикум (игры с наглядными пособиями);

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 и др. □

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

Примерное содержание предмета

Покупки. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в

пакет, выкладывание товара на весы, 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.

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 и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание 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 и др.). 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 солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи. Приготовление блюда. 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, набирание 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/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.

Уход за вещами

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.

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

Календарно-тематическое планирование

№ урока	Раздел. Тема урока	Кол-во часов	Виды деятельности	Дата
1 четверть				
Раздел: Уборка территории				
1	Работы во дворе, на огороде, в саду летом	1	Беседа, рассматривание картинок, раскрашивание, просмотр мультфильмов, составление рассказов по опорным схемам, дидактические игры	
2	Работы во дворе, на огороде, в саду осенью	1	Рассматривание картинок, составление рассказов по опорным схемам	
3	Что нам осень принесла?	1	Рассматривание картинок, составление рассказов по опорным схемам, дидактические игры «Что сначала, что потом», «Фрукты-овощи», «Собери урожай»	
4	Сбор урожая	1	Экскурсии на пришкольный	

			участок, теплицу	
5	Уборка территории. Беседа «Правила безопасности при уборке территории»	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, составление рассказа по опорным схемам	
6	Уборка территории. «Инвентарь для уборки территории. Выбор инвентаря. Хранение инвентаря. Правила безопасности при работе с инвентарем».	1	Беседа, рассматривание картинок сюжетных картинок, дидактические игры «Что сначала, что потом»	
7	Уборка территории (сгребание листьев и травы)	1	Экскурсия на пришкольную территорию	
Раздел: Приготовление пищи				
8	Экскурсия в кабинет домоводства. Техника безопасности.	1	Экскурсия, беседа.	
9	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, дидактические игры «Верно-неверно»	
10	Кухонная посуда, кухонные принадлежности	1	Рассматривание, беседа, проигрывание ситуаций, дидактические игры	
11	Узнавание (различение) заготовок из фруктов и ягод (варенье, джем, желе, компот, желе)	1	Рассматривание картинок, беседа, дидактические игры «Из чего компот?», «Какое варенье?» и т.д.	
12	Соблюдение последовательности действий при приготовлении киселя.	1	Практическая работа: приготовление киселя.	
13	Узнавание (различение) заготовок из овощей. Заготовки из овощей.	1	Рассматривание картинок, беседа.	
14	Соблюдение последовательности действий при приготовлении малосольных огурцов.	1	Практическая работа: приготовление малосольных огурцов.	
15	Как приготовить салат из свежих	1	Рассматривание картинок, беседа, выбор продуктов на	

	овощей. Какие продукты нужно взять.		картинках, муляжей овощей,	
16	Соблюдение последовательности действий при приготовлении овощного салата из свежих овощей.	1	Мытье овощей, нарезание, перемешивание овощей.	
17	Узнавание (различение) заготовок из грибов. Заготовки из грибов.	1	Рассматривание картинок, беседа.	
18	Узнавание (различение) бобовых (кукуруза, горошек, фасоль). Заготовки бобовых.	1	Рассматривание бобовых, беседа.	
19	Узнавание (различение) бобовых. Заготовки из бобовых (консервированная фасоль, горошек, кукуруза)	1	Рассматривание консервов из бобовых, беседа.	

Раздел: Обращение с кухонным инвентарем

20	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	1	Рассматривание картинок, беседа.	
21	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	1	Рассматривание картинок, презентаций, беседа.	
22	Мытье посуды (стаканы, чашки, бокалы)	1	Практическая работа	
23	Мытье посуды (тарелки, ложки, вилки, салатницы)	1	Практическая работа	
24	Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу.	1	Беседа, практическая работа	
25	Различение бытовых приборов по назначению (СВЧ).	1	Беседа	
26	Знание правил техники безопасности при пользовании СВЧ. Соблюдение последовательности действий при пользовании СВЧ	1	Беседа, просмотр презентаций	

Раздел: Покупки				
27	Выбор места совершения покупок (магазин Бакалея).	1	Беседа, рассматривание картинок, сюжетно-ролевая игра «Магазин»	
28	Нахождение нужного товара в магазине	1	Беседа, рассматривание картинок, сюжетно-ролевая игра «Магазин»	
29	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы	1	Сюжетно-ролевая игра «Магазин»	
30	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1	Проигрывание ситуаций и обсуждение	
31	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	Проигрывание ситуаций и обсуждение	
32	Экскурсия в бакалейный магазин.	1	Экскурсия в ближайший магазин	
33	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	1	Рассматривание банковских карт, приложений банков в телефоне, беседа, проигрывание ситуаций и обсуждение	
Раздел: Уход за вещами				
34	Различение (узнавание) сезонной одежды и обуви, головных уборов.	1	Беседа, дидактические игры, практикумы.	
35	Уход за одеждой. Складывание вещей на длительное хранение (на зиму).	1	Беседа, дидактические игры, практикумы	
36	Уход за одеждой осенью (чистка, сушка)	1	Беседа, дидактические игры, практикумы	
37	Уход за обувью осенью. Определение необходимости чистки обуви (замша, нубук)	1	Беседа, дидактические игры, практикумы	
38	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	1	Беседа, работа с картинками	

39	Знание (различение) средств для чистки обуви. Выбор средства для чистки обуви.	1	Беседа, рассматривание картинок, презентаций, средств для чистки обуви	
40	Чистка обуви	1	Практическая работа	

2 четверть

Раздел: Уборка помещений

1	Дом, в котором я живу.	1	Беседа, рассматривание картинок, фотографий, раскрашивание, просмотр мультфильмов, составление рассказов по опорным схемам, пиктограммам дидактические игры	
2	Представление о назначении комнат, помещений в доме.	1	Беседа, рассматривание картинок, фотографий, раскрашивание, просмотр мультфильмов, составление рассказов по опорным схемам, пиктограммам дидактические игры	
3	Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений.	1	Беседа, рассматривание картинок, фотографий.	
4	Уход за жилищем. Правила повседневной уборки.	1	Беседа, рассматривание картинок, фотографий.	
5	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение.	1	Беседа, рассматривание инвентаря для уборки,	
6	Практическая работа: сухая чистка поверхности мебели. Оценка результата работы	1	Практикум по уборке помещения класса.	

Раздел: Уход за вещами

7	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	1	Беседа, практические упражнения и задания	
8	Сортировка белья по цвету (таблица цветов).	1	Беседа, практические упражнения и задания	

9	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная ткань и трикотаж).	1	Беседа, практические упражнения и задания	
10	Сортировка вещей по назначению (повседневная и праздничная одежда).	1	Беседа, практические упражнения и задания	
11	Сортировка по предметам одежды (платья, юбки, брюки, костюмы).	1	Беседа, практические упражнения и задания	
12	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	1	Беседа, практические упражнения и задания	
13	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1	Беседа, практические упражнения и задания	
14	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	Беседа, практические упражнения и задания	
15	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку).	1	Практическая работа по стирке носков	

Раздел: Приготовление пищи

16	Узнавание (различение) круп, требующих обработки (греча, рис, пшено).	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
17	Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия-макароны).	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
18	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
19	Соблюдение последовательности действий при приготовлении отварных макарон: выбор продуктов, выбор	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические	

	кухонного инвентаря		упражнения и задания	
20	Приготовление ужина. Практическая работа: отварные макароны.	1	Практическая работа по отвариванию вермишели.	
21	Сервировка стола к ужину: отварные макароны.	1	Практическая работа	
22	Бутерброды. Виды бутербродов (холодные и горячие)	1	Рассматривание картинок, беседа, просмотр презентаций.	
23	Приготовление холодных бутербродов. Инструктаж по ТБ.	1	Бесед, практическая работа.	
24	Приготовление горячих бутербродов. Инструктаж по ТБ.	1	Бесед, практическая работа.	
25	Чай. Заваривание чая в пакетиках. ТБ при работе с кипятком.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
26	Правила заваривания рассыпного чая.	1	Рассматривание картинок, беседа практикум, сюжетная игра «Чаепитие»	

Раздел: Обращение с кухонным инвентарем

27	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
28	Различение бытовых приборов по назначению (миксер).	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
29	Знание правил техники безопасности при пользовании миксером.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
30	Соблюдение последовательности действий при пользовании миксером	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	

31	Мытьё миксера после использования. Хранение миксера	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
32	Помощники в доме: чайники, виды чайников, их назначение в хозяйстве.	1	Рассматривание картинок, беседа, просмотр презентаций.	
33	Электрический чайник. Техника безопасности при использовании электрического чайника, включение и выключение. Мытьё и хранение чайника после использования.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	

Раздел: Покупки

34	Выбор места совершения покупок (магазин Булочная-кондитерская).	1	Беседа, рассматривание картинок, сюжетно-ролевая игра «Магазин»	
35	Нахождение нужного товара в магазине	1	Беседа, рассматривание картинок, сюжетно-ролевая игра «Магазин»	
36	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы	1	Сюжетно-ролевая игра «Магазин»	
37	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1	Проигрывание ситуаций и обсуждение	
38	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	Проигрывание ситуаций и обсуждение	
39	Экскурсия в Булочную-кондитерскую.	1	Экскурсия в ближайший магазин	
40	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	1	Рассматривание банковских карт, приложений банков в телефоне, беседа, проигрывание ситуаций и обсуждение	

3 четверть

Раздел: Уборка помещений и территории

1	Работа дворника на прилегающей к школе территории.	1	Наблюдение за работой дворника на улице.	
2	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
3	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, сгребание снега.	1	Практическая работа	
4	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1	Практическая работа	
5	Хранение инвентаря для уборки снега.	1	Беседа	
6	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
7	Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (мытьё пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
8	Виды полов (покрытия полов). Линолеум. Соблюдение последовательности действий при мытье и подметании линолеума.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
9	Практическая работа. Мытьё и подметание линолеума	1	Практическая работа	
10	Пылесос. Различение основных частей пылесоса.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
11	Правила ТБ при работе с пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
Раздел: Уход за вещами				
12	Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические	

			упражнения и задания	
13	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
14	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
15	Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
16	Закладывание белья в машину. Вынимание белья из машины. Вывешивание белья для просушки.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
17	Мытье (сушка машины)	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
18	Глажение утюгом. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
19	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
Раздел: Обращение с кухонным инвентарем				
20	Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож)	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
21	Различение (узнавание) для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож)	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические	

			упражнения и задания	
22	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды для приготовления пищи: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
23	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка)	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
24	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке кухонных принадлежностей: очищение, замачивание, намыливание посуды моющим средством, ополаскивание, сушка	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
25	Хранение посуды и кухонных принадлежностей.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
26	Различение бытовых приборов по назначению (холодильник, морозильный ларь)	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
27	Знание правил техники безопасности при пользовании холодильником, морозильным ларем	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
28	Правила хранения продуктов в холодильнике и морозильном ларя	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
29	Уход, мытье, размораживание холодильника, морозильного ларя	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические	

			упражнения и задания	
Раздел: Приготовление пищи				
30	Составление меню обеда на день.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
31	Составление меню ужина на день.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
32	Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
33	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из картофеля: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (кастрюля, дуршлаг, тарелка), мытьё картофеля	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
34	Практическая работа: отварной картофель.	1	Практическая работа	
35	Соблюдение последовательности действий при приготовлении картофельного пюре: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
36	Практическая работа: картофельное пюре	1	Практическая работа	
37	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на воде: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
38	Практическая работа: каша на воде	1	Практическая работа	
39	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на молоке: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
40	Практическая работа: каша на молоке	1	Практическая работа	

Раздел: Покупки				
41	Выбор места совершения покупок (магазин Одежды).	1	Беседа, рассматривание картинок, сюжетно-ролевая игра «Магазин»	
42	Нахождение нужного товара в магазине	1	Беседа, рассматривание картинок, сюжетно-ролевая игра «Магазин»	
43	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1	Проигрывание ситуаций и обсуждение	
44	Ролевая игра «Магазин одежды»	1	Проигрывание ситуаций.	
45	Деловые игры: «Собираем чемоданы к морю»; «На зимние каникулы».	1	Проигрывание ситуаций.	
46	Выбор места совершения покупок (магазин Супермаркет).	1	Беседа, рассматривание картинок, сюжетно-ролевая игра «Магазин»	
47	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине	1	Рассматривание сюжетных картинок, практикум по составлению списка покупок, проигрывание ситуаций, дидактические игры	
48	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1	Проигрывание ситуаций и обсуждение	
49	Выбор места совершения покупок (Аптека).	1	Рассматривание сюжетных картинок, практикум по составлению списка покупок, проигрывание ситуаций, дидактические игры	
50	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1	Проигрывание ситуаций и обсуждение	
4 четверть				

Раздел: Уход за одеждой				
1	Сезонная одежда и обувь. Уход за одеждой и обувью весной.	1	Ролевая игра «Магазин одежды». Дидактические игры «Необходимые и нужные вещи в гардеробе», «Зимняя одежда», практикумы	
2	Внешний вид.	1	Рассматривание иллюстраций, прослушивание стихотворений, проигрывание ситуаций, дидактические игры «Верно-неверно»	
3	Уход за одеждой. Ремонт одежды.	1	Рассматривание иллюстраций, проигрывание ситуаций, дидактические игры «Верно-неверно»	
4	Узнавание и выбор инструментов для ремонта одежды (нитки, иголка, ножницы)	1	Рассматривание сюжетных картинок, практикум по составлению списка покупок, проигрывание ситуаций, дидактические игры	
5	Соблюдение правил безопасности при выполнении действий по ремонту одежды	1	Рассматривание сюжетных картинок, практикум по составлению списка покупок, проигрывание ситуаций, дидактические игры	
6	Соблюдение последовательности действий при ремонте одежды	1	Отмеривание длины нитки, вдевание нитки в ушко иголки, завязывание узелка	
7	Практикум по ремонту одежды (пришивание пуговиц)	1	Практические задания по пришиванию пуговиц, штопка носков.	
8	Практикум по ремонту одежды (починка, штопка)	1	Практические задания по починке и штопке носков.	
9	Практикум по ремонту одежды (пришивание петли для вешалки)	1	Практические задания по пришиванию петли для вешалки.	
10	Повторение и закрепление по теме ручная стирка.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры,	

			практикумы	
11	Повторение и закрепление по теме машинная стирка	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
12	Повторение и закрепление по теме глажение утюгом	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
Раздел: Уборка территории и помещений				
13	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
14	Соблюдение последовательности действий при мытье мелких стеклянных вещей.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
15	Практическая работа: мытьё стеклянных вещей.	1	Практическая работа	
16	Комнатные цветы.	1	Практические упражнения и задания на развитие знаний о комнатных растениях	
17	Уход за комнатными цветами.	1	Практические упражнения и задания на развитие знаний о требовании размещению растений.	
18	Уборка территории (сгребание листьев и травы)	1	Экскурсия на пришкольную территорию	
19	Повторение и закрепление по теме уборка мебели.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
20	Повторение и закрепление по теме уборка пола	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
Раздел: Обращение с кухонным инвентарем				
21	Повторение и закрепление по теме Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	

	приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож)			
22	Повторение и закрепление по теме узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка).	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
23	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
24	Повторение и закрепление по теме обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
25	Повторение и закрепление по теме знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
26	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
Раздел: Приготовление пищи				
27	Повторение и закрепление по теме знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	

28	Повторение и закрепление по теме выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
29	Повторение и закрепление по теме выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
30	Повторение и закрепление по теме обработка продуктов, мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом, нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами), натирание продуктов на тёрке.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
31	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при варке продукта.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
32	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при жарке продукта	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
Раздел: Покупки				
33	Повторение и закрепление по теме планирование покупок, выбор места совершения покупок.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
34	Повторение и закрепление по теме ориентация в расположении отделов магазина, кассы, нахождение нужного товара в магазине	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
35	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при взвешивании товара	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
36	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
37	Повторение и закрепление по теме раскладывание продуктов в места хранения.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
38	Повторение и закрепление по теме расчётные операции в магазине,	1	Рассматривание банковских карт, приложений банков в	

	использование банковских карт.		телефоне, беседа, проигрывание ситуаций и обсуждение	
39	Инструктаж по ОТ и ТБ по безопасности в летний период.	1	Беседа, рассматривание картинок, раскрашивание, составление рассказов по опорным схемам, дидактические игры	
40	Итоговое занятие	1	Беседа, рассматривание картинок, раскрашивание, составление рассказов по опорным схемам, дидактические игры	

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

- Федеральная рабочая программа воспитания для образовательных организаций, реализующих адаптированные образовательные программы начального общего образования (Приказ Минпросвещения России от 24.11.2022 N 1023 "Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы")
- Е.А. Стребелева «Коррекционно-развивающее обучение детей в процессе дидактических игр»
- Е.В.Замашнюк «Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях III –IV вида»
- Брюс Л., Бейкер и Алан Дж. Брайтман «Путь к независимости»
- Наборы сюжетных картинок в соответствии с тематикой,
- Классная доска с набором приспособлений для крепления таблиц;
- Натуральные объекты
- Дидактические игры
- Кухонный инвентарь