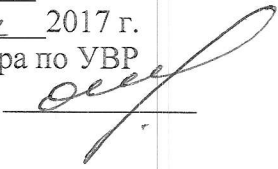


УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ МО «БРАТСКИЙ РАЙОН»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТУРМАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

Заседание МС
МКОУ «Турманская СОШ»
Протокол № 1
от 31 авг 2017 г.
Зам. Директора по УВР
Онищук С.В. 

Приказ № 1
от 09 2017 г.
Директор МКОУ
«Турманская СОШ»
МО «Братский район»
Московских Т.А. 



Адаптированная рабочая программа учебного
предмета (курса)
«Хозяйственно-бытовой труд и привитие навыков
самообслуживания»
для учащихся 6 класса с умеренной умственной отсталостью
на 2017–2018 учебный год

Предметная область: «Технология»

Разработала:
Чистякова Антонина Ильинична
учитель начальных классов
1 квалификационная категория

Турма 2017 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная программа разработана на основе адаптированной основной общеобразовательной программы (1 вариант) для обучающихся с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), образовательные отношения с которыми возникли до 01.09.2016г (3-9 классы) и «Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида для 5-9 классов», под редакцией Бгажноковой И.М., 2013 (Допущено Министерством образования и науки Российской Федерации, 8-е издание, 2013 год).

Рабочая программа рассчитана на 34 часа, 1 час в неделю.

На занятиях по бытовому обслуживанию учащиеся ставят перед собой необходимость планировать свою работу. Они начинают осознавать логическую последовательность определённых действий. Это важно также для формирования речи умеренно и тяжело-умственно отсталых, у которых словарный запас весьма ограничен. Данный труд требует участия всех анализаторов: зрительного, осязательного, вкусового, обонятельного.

В задачу занятий по хозяйственному труду и самообслуживанию входит сообщение учащимся необходимых знаний и формирование практических умений и навыков по бытовому труду.

На уроках детально отрабатываются все трудовые операции по санитарно-гигиеническим требованиям и самообслуживанию.

Основная воспитательная задача по данному разделу работы - привить детям навыки самостоятельности, изживать тенденцию к иждивенчеству в посильных для детей задачах по самообслуживанию. Большую работу в этом плане учителю необходимо проводить с родителями учащихся. Воспитание навыков личной гигиены и самообслуживания необходимо наладить в семье.

Программа по хозяйственно-бытовому труду строится по следующим основным разделам:

жилище, одежда, обувь, питание

1. Уход за одеждой и обувью.

Повторение и закрепление пройденного. Просушивание намокшей одежды и её чистка.

Моющие средства: сода, мыло, стиральный порошок.

Правила пользования моющими средствами и их хранение.

Повторить виды одежды и обуви по сезонам. Уметь привести в порядок свою обувь и одежду.

Чистка войлочной и текстильной обуви.

Практическая работа. Стирка рабочей одежды (фартук, косынка). Чистка зимней обуви.

Экскурсия в прачечную. Ремонт белья по распоротому шву.

2. Уход за жилищем.

Подметание пола и удаление пыли со стульев, со столов, подоконников.

Виды освещения и отопления жилых помещений.

Практическая работа. Чистка мебели, мытьё рабочих столов и подоконников.

Участие в уборке двора.

3. Приготовление пищи.

Повторение норм и режима питания. Значение витаминов в питании.

Виды мясных и рыбных продуктов.

Виды круп.

Холодильник. Испаритель. Где и как хранятся продукты.

Практическая работа. Мытье столовой посуды в горячей воде и споласкивание её в чистой горячей воде. Приёмы сушки посуды. Правила накрывания стола к обеду, размещение каждого предмета на столе. Назначение и правила пользования каждым предметом во время приёма пищи. Уборка со стола после еды. Приготовление бутербродов с маслом, колбасой и сыром.

Тематический план по разделам

№ п/п	Разделы, темы курса	Количество часов
1.	Уход за одеждой и обувью	11 ч.
2.	Уход за жилищем	9 ч.
3.	Приготовление пищи	14 ч.
	Итого:	34 ч.

Тематический план (34 ч.)

№	Тема урока	Кол-во часов
1.	Повторение и закрепление пройденного в 5 кл. Название одежды и обуви: уличной, школьной, домашней.	1
2.	Просушивание намокшей одежды и её чистка. Смена одежды и обуви по сезонам.	1
3.	Моющие средства: сода, мыло, стиральный порошок. Сроки смены белья. Правила хранения белья до стирки. Правила применения мыла при стирке. Посуда, применяемая для стирки белья.	1
4.	Правила пользования моющими средствами и их хранение. Приёмы стирки и сушки мелких вещей: носовой платок, воротничок, носки.	1
5.	Повторить виды одежды и обуви по сезонам. Уметь привести в порядок свою обувь и одежду.	1
6.	Сушка мокрой обуви. Ежедневное вытряхивание и чистка щёткой своей одежды.	1
7.	Чистка войлочной и текстильной обуви.	1
8.	Практическая работа. Стирка рабочей одежды (фартук, косынка).	1
9.	Чистка зимней обуви.	1
10.	Ремонт белья по распоротому шву.	1
11.	Пришивание пуговиц, вешалок, крючков	1
12.	Повторение. Виды жилых помещений: общежитие, квартиры, частные дома.	1
13.	Подметание пола и удаление пыли со стульев, со столов, подоконников.	1
14.	Виды освещения и отопления жилых помещений.	1
15.	Практическая работа. Чистка мебели, мытье рабочих столов и подоконников.	1
16.	Участие в генеральной уборке жилого помещения	1
17-18. 3 четв.	Участие в уборке двора зимой, весной	2
19.	Правила поведения в квартире.	1
Приготовление пищи – 14 ч.		

20.	Повторение норм и режима питания.	1
21.	Повторение и закрепление санитарных и гигиенических требований при приготовлении пищи	1
22.	Значение витаминов в питании.	1
23.	Значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья	
24.	Виды мясных и рыбных продуктов.	1
25.	Виды круп.	1
26.	Холодильник. Испаритель. Где и как хранятся продукты.	1
27.	Последовательность в обработке овощей и фруктов	1
28.	Практическая работа. Мытье столовой посуды в горячей воде и споласкивание её в чистой горячей воде. Приёмы сушки посуды.	1
29.	Правила накрывания стола к обеду, размещение каждого предмета на столе.	1
30.	Назначение и правила пользования каждым предметом во время приёма пищи.	1
31.	Приготовление бутербродов с маслом, колбасой и сыром.	1
32.	Приготовление напитков	1
33.	Приготовление салата	1
34.	Сервировка стола к обеду.	1

Требования к уровню подготовки учащихся по предмету

Знать и уметь:

- Уметь планировать свою работу
- Уметь обслуживать себя
- Знать санитарно-гигиенические правила