


Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Пойловская средняя общеобразовательная школа №21

Согласовано
Зам. директора по УВР
 Т.М. Анисимова
«25» 08 2023 г

Принято:
на педсовете
Протокол № 1
31.08 2023 г.

Утверждаю:
директор школы
Н.С. Дьяченко
Приказ № 67 «31» 08 2023 г



АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ДОМОВОДСТВО»,
(ДЛЯ 6 КЛАССА), ВАРИАНТ 2

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» разработана в соответствии с:

-Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

-Федеральным государственным образовательным стандартом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

-Адаптированной основной общеобразовательной программой образования обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями в развитии II вариант МКОУ Пойловская №21;

-Учебным планом МКОУ Пойловской №21.

Цели:

- социальная адаптация учащихся;
- подготовка учеников к посильной хозяйственной деятельности в семье, повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

- развитие интереса к трудовой деятельности;
- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Общая характеристика учебного предмета

Наблюдение и опыт изучения социальной адаптации учащихся, имеющих особенности развития, показывает большие трудности в их приспособлении к самостоятельной практической жизни.

Учащийся часто сам не в состоянии выделить и освоить те социальные компоненты, которые обеспечат ему благополучное существование в современном социуме. Задача предмета «Домоводство» сориентировать, помочь разобраться в окружающей обстановке, сформировать осведомленность в бытовых и социальных вопросах, сформировать адаптивные знания, умения и навыки на доступном уровне. Предмет «Домоводство» тесно связан с такими дисциплинами как «Человек», «Окружающий социальный мир». Например, на уроках окружающего мира, на основе ознакомления с предметами и явлениями окружающей действительности наряду с другими сообщаются сведения о семье, охране здоровья, одежде и обуви. На уроках по формированию математических представлений, кроме прочего, осуществляется формирование элементарных знаний по экономике ведения домашнего хозяйства. На уроках домоводства усиливается внимание к вопросам, связанным с организацией своего быта. Уроки домоводства имеют ярко выраженную коррекционную направленность. Домоводство – это организованное социальное общение, позволяющее формировать коммуникативные навыки. Как образовательная область предмет домоводства решает задачу сделать этот процесс осмысленным, а социальное поведение привычным и системным, то есть «привязанным» к определенным жизненным и бытовым ситуациям.

Промежуточная аттестация.

Оценивание знаний, умений и навыков, полученных на уроках Домоводства, происходит по основным разделам программы. Данные в процентном соотношении заносятся в СИПР.

Формой проведения промежуточной аттестации является выполнение практической работы, анализ которой проводится учителем. Оценивается степень сформированности тех или иных функций, которые необходимы для выполнения практической работы.

Таким образом, определённые функции могут быть сформированы, формироваться или не сформированы. Прослеживается динамика формирования функций у каждого обучающегося.

Промежуточная и итоговая аттестация обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) по учебному предмету «Домоводство» проводится на основании выявленных у обучающихся умений в доступной форме по овладению планируемыми личностными и предметными результатами освоения АООП.

Промежуточная (годовая) аттестация представляет собой оценку результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций ребёнка по итогам учебного года. По итогам освоения отраженных в СИПР задач и анализа результатов обучения составляется развернутая характеристика учебной деятельности ребёнка, оценивается динамика развития его жизненных компетенций.

Промежуточная (годовая) аттестация осуществляется в течение последних двух недель учебного года путем наблюдения за выполнением обучающимися специально подобранных заданий, позволяющих выявить и оценить результаты обучения. При оценке результативности обучения важно учитывать затруднения обучающихся в освоении предмета, которые не должны рассматриваться как показатель неуспешности их обучения и развития в целом.

Система оценки результатов отражает степень выполнения обучающимся СИПР, взаимодействие следующих компонентов:

- что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода,
- что из полученных знаний и умений он применяет на практике,
- насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

Оценка достижений предметных результатов основывается на качественных критериях по итогам выполняемых практических действий: «выполняет действие самостоятельно», «выполняет действие по инструкции»

(вербальной или невербальной), «выполняет действие по образцу», «выполняет действие с частичной физической помощью», «выполняет действие со значительной физической помощью», «действие не выполняет»; «узнает объект», «не всегда узнает объект», «не узнает объект».

Методы и средства оценки: практическая работа, опрос (исходя из возможностей ребенка). *Критерии:* степень самостоятельности и потребности в посторонней помощи (самостоятельно, направляющая, контролирующая, стимулирующая), полнота знаний, прочность усвоения и умения их применять.

Описание места учебного предмета в учебном плане

Программа предмета «Домоводство» в начальной школе рассчитана на 5 лет (с 5 по 9 класс). В учебном плане на изучение предмета выделено 782 часа:

- в 6 классе составляет – 170 часов за год (5 часов в неделю).

Личностные и предметные результаты освоения предмета

Личностные результаты освоения программы:

- основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определённому полу, осознание себя как «Я»;
- социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- формирование уважительного отношения к окружающим;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;

- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- развитие навыка сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

В соответствии с требованиями ФГОС ООО В.9.2 для обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью с ТМНР (вариант 2) предметные результаты по предмету «Домоводство» планируются с учётом индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся.

Предметные результаты освоения программы:

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 и др.;
- умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне и др.

- 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.

Содержание учебного предмета

6 КЛАСС

Уборка территории (15 часов)

Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке. Сгребание листьев и травы. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега. Хранение инвентаря.

Уборка помещения (30 часов)

Узнавание (различение) чистого и грязного помещения. Виды мебели, требующие мытья поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке. Выбор одежды, инвентаря, средств для уборки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке. Мытьё поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье пола. Пылесос. Различение основных частей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Правила ТБ при работе с пылесосом. Чистка поверхности пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды. Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала. Мытьё зеркала. Соблюдение последовательности действий при мытье окна. Мытьё стекла.

Уход за вещами (30 часов)

Ручная стирка. Определение необходимости стирки. Сортировка белья по цвету, составу ткани, предметам одежды. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. Наполнение

емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки. Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Автоматическая машинка для стирки белья. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества. Закладывание белья в машину. Стирка белых х/б вещей (кухонные полотенца, салфетки). Вынимание белья из машины. Вывешивание белья для просушки. Мытье (сушка) машины. Складывание вещей с предварительной сортировкой. Вывешивание одежды на вешалки различной конфигурации. Сухая чистка одежды. Складывание вещей на длительное хранение (на зиму). Определение необходимости мытья обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Знание (различение) средств для мытья обуви. Выбор средства для мытья обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Мытьё обуви. Ремонт вещей. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.

Обращение с кухонным инвентарём (30 часов)

Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды, Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, дуршлаг, шумовка, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Различение бытовых приборов по назначению (блендер, электрический чайник, холодильник). Соблюдение последовательности действий при пользовании электроприборами. Знание правил техники безопасности при пользовании электроприборами на кухне. Хранение электроприборов. Мытьё приборов. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды. Соблюдение

последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи (40 часов)

Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Подготовка кухни. Выбор спец. инвентаря для работы на кухне. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Соблюдение правил и последовательности действий при обработке продуктов: мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом, натирание продуктов на тёрке. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении завтрака. Соблюдение последовательности действий при приготовлении чая: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (электрический чайник, заварочный чайник, чайный сервиз). Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба. Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из яиц: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей. Соблюдение последовательности действий при приготовлении винегрета: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей. Сервировка стола к завтраку.

Покупки (25 часов)

Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание 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, пробивание кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи. Раскладывание продуктов в места хранения.

Тематическое планирование 6 класс

№ п/п	ТЕМА УРОКА	Количество часов
<i>Уборка территории</i>		5
1	Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке.	1
2	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	1
3	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	1
4	Хранение инвентаря. Основные правила хранения.	1
5	Тест: «Уборка территории. Сгребание листьев и травы» (выбор инвентаря и спецодежды, хранение инвентаря).	1
<i>Покупки</i>		25
6	Выбор места совершения покупок (магазин овощи-фрукты).	1
7	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	1
8	Нахождение нужного товара в магазине.	1
9	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1
10	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету	1

	с продуктом.	
11	Складывание покупок в сумку.	1
12	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	1
13	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1
14	Раскладывание продуктов в места хранения.	1
15	Экскурсия в магазин «Овощи-фрукты».	1
16	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	1
17	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	1
18	Выбор места совершения покупок (магазин молочных продуктов).	1
19	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	1
20	Нахождение нужного товара в магазине.	1
21	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1
22	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1
23	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1
24	Складывание покупок в сумку.	1
25	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	1
26	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1
27	Раскладывание продуктов в места хранения.	1
28	Экскурсия в магазин «Молочные продукты».	1
29	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	1
30	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	1

Обращение с кухонным инвентарём.		30
31	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	1
32	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	1
33	Практическая работа: мытьё посуды (чашки, тарелки).	1
34	Практическая работа: мытьё посуды (ложки, вилки, ножи).	1
35	Практическая работа: мытьё посуды (кастрюли, сковородки).	1
36	Практическая работа: мытьё посуды (овощечистка, разделочная доска).	1
37	Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу.	1
38	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка). Практическое применение.	1
39	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (шумовка, дуршлаг, половник). Практическое применение.	1
40	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (лопаточка, пресс для чеснока). Практическое применение.	1
41	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (открывалка, скалка и др.). Практическое применение.	1
42	Различение бытовых приборов по назначению (блендер).	1
43	Знание правил техники безопасности при пользовании блендером.	1
44	Соблюдение последовательности действий при пользовании блендером.	1
45	Мытьё блендера после использования.	1
46	Хранение блендера.	1
47	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник).	1
48	Знание правил техники безопасности при пользовании электрическим чайником.	1
49	Соблюдение последовательности действий при пользовании электрическим чайником.	1
50	Мытьё чайника по мере загрязнения.	1
51	Хранение электрического чайника.	1
52	Различение бытовых приборов по назначению	1

	(холодильник).	
53	Знание правил техники безопасности при пользовании холодильником.	1
54	Соблюдение последовательности действий при пользовании холодильником.	1
55	Мытьё холодильника по мере загрязнения.	1
56	Уход за холодильником.	1
57	Выбор посуды и столовых приборов.	1
58	Раскладывание столовых приборов и посуды.	1
59	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1
60	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1
Приготовление пищи		40
61	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1
62	Подготовка кухни. Выбор спец. инвентаря для работы на кухне.	1
63	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1
64	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1
65	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1
66	Соблюдение правил и последовательности действий при обработке продуктов: мытьё продуктов, чистка овощей, резание ножом, натирание продуктов на тёрке.	1
67	Практическая работа: мытьё продуктов.	1
68	Практическая работа: чистка овощей (картофель, морковь).	1
69	Практическая работа: чистка овощей (свёкла, кабачок).	1
70	Практическая работа: чистка овощей (лук, чеснок).	1
71	Практическая работа: резание ножом (хлеб).	1
72	Практическая работа: нарезание продуктов (овощи).	1
73	Практическая работа: натирание продуктов на тёрке (овощи).	1
74	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1

75	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1
76	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1
77	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1
78	Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении завтрака.	1
79	Соблюдение последовательности действий при приготовлении чая: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (электрический чайник, заварочный чайник, чайный сервиз).	
80	Приготовление завтрака. Практическая работа: заваривание чая.	1
81	Сервировка стола к завтраку: чайная церемония.	1
82	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба.	1
83	Приготовление завтрака. Практическая работа: холодные бутерброды.	1
84	Сервировка стола к завтраку: холодные бутерброды.	1
85	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба.	1
86	Приготовление завтрака. Практическая работа: горячие бутерброды.	1
87	Сервировка стола к завтраку: горячие бутерброды.	1
88	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из яиц: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц,	1
89	Приготовление завтрака. Практическая работа: яичница.	1
90	Сервировка стола к завтраку: яичница.	1
91	Приготовление завтрака. Практическая работа: омлет.	1
92	Сервировка стола к завтраку: омлет.	1
93	Приготовление завтрака. Практическая работа: яичница.	1
94	Сервировка стола к завтраку: яичница.	1
95	Соблюдение последовательности действий при	1

	приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей...	
96	Приготовление завтрака. Практическая работа: салат.	1
97	Сервировка стола к завтраку: салат.	1
98	Соблюдение последовательности действий при приготовлении винегрета: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей.	1
99	Приготовление завтрака. Практическая работа: винегрет.	1
100	Сервировка стола к завтраку: винегрет.	1
Уборка территории		5
101	Работа дворника на прилегающей к Центру территории. Наблюдение за работой дворника на улице.	1
102	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	1
103	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1
104	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1
105	Хранение инвентаря для уборки снега.	1
Уход за вещами		30
106	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	1
107	Сортировка белья по цвету (таблица цветов).	1
108	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шёлковая ткань).	1
109	Сортировка вещей по назначению (нижнее бельё, уличная одежда, школьная форма).	1
110	Сортировка по предметам одежды (платья, юбки, брюки, колготки).	1
111	<i>Ручная стирка белья.</i> Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	1
112	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1
113	Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки.	1
114	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего	1

	средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	
115	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	1
116	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку).	1
117	<i>Машинная стирка.</i> Автоматическая машинка для стирки белья.	1
118	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	1
119	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1
120	Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	1
121	Закладывание белья в машину.	1
122	Стирка белых х/б вещей (кухонные полотенца, салфетки).	1
123	Вынимание белья из машины.	1
124	Вывешивание белья для просушки.	1
125	Мытье (сушка) машины.	1
126	<i>Уход за одеждой.</i> Складывание вещей с предварительной сортировкой.	1
127	Вывешивание одежды на вешалки различной конфигурации.	1
128	Сухая чистка одежды.	1
129	Складывание вещей на длительное хранение (на зиму).	1
130	<i>Уход за обувью.</i> Определение необходимости мытья обуви.	1
131	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	1
132	Знание (различение) средств для мытья обуви.	1
133	Выбор средства для мытья обуви.	1
134	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	1
135	Практическая работа: мытьё обуви.	1
Уборка помещения		30
136	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	1
137	<i>Уборка мебели.</i> Виды мебели, требующие мытья поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	1
138	Выбор одежды, инвентаря, средств для уборки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке.	1

139	Практическая работа: мытьё поверхности мебели. Оценка результата работы.	1
140	Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой по теме.	1
141	<i>Уборка пола.</i> Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (мытьё пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	1
142	Виды полов (покрытия полов). Деревянный крашенный пол.	1
143	Соблюдение последовательности действий при мытьё деревянного крашеного пола.	1
144	Правила ТБ при мытьё деревянного крашеного пола. Выбор инвентаря.	1
145	Практическая работа. Мытьё крашеного пола.	1
146	Виды полов (покрытия полов). Пол, покрытый линолеумом.	1
147	Соблюдение последовательности действий при мытьё пола, покрытого линолеумом.	1
148	Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой по теме.	1
149	Правила ТБ при мытьё деревянного пола, покрытого линолеумом. Выбор инвентаря.	1
150	Практическая работа. Мытьё пола, покрытого линолеумом.	1
151	Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой.	1
152	Пылесос (с мешком для сбора пыли). Различение основных частей пылесоса.	1
153	Правила ТБ при работе с пылесосом (с мешком для сбора пыли). Подготовка пылесоса к работе.	1
154	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1
155	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с мешком для сбора пыли).	1
156	Чистка пылесоса (с мешком для сбора пыли) после уборки.	1
157	<i>Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей.</i> Правила ТБ при мытьё стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	1
158	Соблюдение последовательности действий при мытьё зеркала (повторение).	1
159	Практическая работа: мытьё зеркала (повторение).	1

160	Соблюдение последовательности действий при мытье окна.	1
161	Практическая работа: мытьё стекла.	1
162	Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой о помощи.	1
163	<i>Мелкий ремонт.</i> Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.	1
164	Выполнение ремонтных работ. Пришивание пуговицы.	1
165	Выполнение ремонтных работ. Пришивание пуговицы.	1
Уборка территории		5
166	Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой.	1
167	Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.	1
168	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	1
169	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	1
170	Уход за уборочным инвентарем.	1

Материально-техническое обеспечение

1. Кухня с необходимым оборудованием и посудой
2. Уборочный инвентарь
3. Презентации
4. Обучающие картинки
5. Набор «Магазин»
6. Утюг и гладильная доска
7. Демонстрационные материалы
8. Набор «Мелкий ремонт одежды»

Литература:

1. Галле А. Г., Головинская Е. Ю. Подготовка младшего обслуживающего персонала 5 класс –Изд. Современные образовательные технологии, Самара 2020.
2. Примерная адаптированная общеобразовательная программа образования учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) / М-во образования и науки Рос. Федерации. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2018.
3. Воронкова В.В. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов: пособие для учителя / В. В. Воронкова, С.А. Казакова. – М.: Гуманитарный центр ВЛАДОС, 2012.