Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Специальная общеобразовательная школа – интернат» г.Губаха Пермский край

ПРИНЯТО: ППО учителей «Сопровождение» МБОУ СОШИ Протокол № 1 от 30.08.2026г.	СОГЛАСОВАНО: Педагогическим советом МБОУ СОШИ протокол № 1 от 31.08.2026 г.	УТВЕРЖДЕНО: Директор МБОУ СОШИ _____А.М. Братчикова 31.08.2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 4444F5F82CBA5866374861E07D767A24
Владелец: БРАТЧИКОВА АЛЕВТИНА МИХАЙЛОВНА
Действителен: с 09.09.2025 до 03.12.2026

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ДОМОВОДСТВО» ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ КЛАССА «ОСОБЫЙ РЕБЁНОК 9» НА 2026 – 2027 УЧЕБНЫЙ ГОД

Учитель:
Лесникова Александра Юрьевна

Пояснительная записка

Адаптированная образовательная программа по домоводству составлена в соответствии с нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

-Приказом Министерства образования и науки Российской федерации от 19.12.2014г. №1599 «Об утверждении Федерального Государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);

- АООП (II вариант) образования обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью, ТМНР.

- Планируемыми результатами освоения обучающимися с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) адаптированной основной общеобразовательной программы;

- Приказом Министерства просвещения и науки Российской федерации № 249 от 18. 05. 2020 г. «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения и науки Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. № 345»

Примерной АООП обучающихся с выраженными нарушениями интеллекта, ранее не получавших образование.

- Учебным планом для обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью, ТМНР на 2026-2027 учебный год.

Обучение молодых людей с интеллектуальными нарушениями, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость молодого человека от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Занятия по домоводству направлены на практическую подготовку молодых людей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего развития обучающихся.

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, умению обращаться с деньгами, планировать свои расходы, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Кроме формирования навыков ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем мире, практического знакомства с предприятиями, организациями и учреждениями, в которые им придется обращаться по различным вопросам, начав самостоятельную жизнь, одновременно решаются задачи воспитания личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость; элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию, использованию электроэнергии и др., строгое соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда; воспитание желания и стремления к приготовлению доброкачественной пищи; творческого отношения к домашнему труду; развития обоняния, осязания, ловкости, скорости; внимания, наблюдательности, памяти, находчивости, смекалки, сообразительности, воображения, фантазии, интереса к национальным традициям.

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

Освоенные действия обучающийся 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.

Общая характеристика учебного предмета с учётом особенностей его освоения учащимися

Обучение людей с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного 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 обучающегося от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Для людей с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития в большинстве случаев затруднено самостоятельное выполнение даже простых бытовых заданий. Однако, формирование у обучающихся четких алгоритмов выполнения действия, возможность использования различных адаптеров для бытовых приборов, дает возможность участия в данном виде деятельности индивидуально доступным образом, что создает у обучающихся ощущения причастности к работе по дому и существенно повышает качество их жизни.

Описание места учебного предмета в учебном плане

Адаптированная образовательная программа по предмету «**Домоводство»** в соответствии с АООП (2 вариант) и учебным планом МБОУ СОШИ рассчитана на 34 учебных недели (102 часа по 3 часа в неделю)

Распределение учебных часов по разделам курса и последовательность изучения тем и разделов по программе осуществляется следующим образом:

Тема	Количество часов
Покупки	14
Уход за вещами	22
Обращение с кухонным инвентарем	21
Приготовление пищи	25
Уборка помещений	7
Уборка территории	13
Итого	**102**

Планирование коррекционной работы по предмету «Домоводство»

1. Развитие зрительного восприятия и зрительной памяти:
- *развитие зрительного и слухового восприятия;*
2. Развитие слухового восприятия:
- *развитие слухового восприятия на задания со слов учителя;*
3. Развитие импрессивной речи:
- *формирование умений слушать речь учителя;*
4. Формирование экспрессивной речи:
- *формирование навыков альтернативной коммуникации;*
5. Коррекция мышления.
- *обучать приемам умственной работы (сравнение признаков, группировка материала, анализу изученного);*

6. Коррекция познавательной деятельности:
- *вовлечение в работу всего класса с учетом дифференцированного подхода к учащимся;*
- *использование ИКТ;*
7. Коррекция нарушений и развитие эмоционально-личностной сферы:
- *релаксационные упражнения для мимики мышц и снятия эмоционального напряжения.*

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит *личностным* результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования — введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

Личностные результаты освоения адаптированной программы по домоводству II вариант включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

Возможные личностные результаты:

- Оценивать жизненные ситуации (поступки людей) с точки зрения общепринятых норм и ценностей: в предложенных ситуациях отмечать конкретные поступки, которые можно оценить как хорошие или плохие.
- Объяснять с позиции общечеловеческих нравственных ценностей, почему конкретные поступки можно оценить как хорошие или плохие.
- Самостоятельно определять и высказывать самые простые общие для всех людей правила поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей).
- В предложенных ситуациях, опираясь на общие для всех простые правила поведения, делать выбор, какой поступок совершить.

Предметные результаты освоения программы включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой образовательной области, готовность их применения. Предметные результаты обучающихся с умственной отсталостью не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс.

Возможные предметные результаты:

- Умение ориентироваться в классе, в помещениях школы, на кухне.
- Соблюдение правил поведения.

- Обращение за разрешением к учителю, когда ситуация этого требует.
- Представление о предметах посуды, предназначенных для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).
- Представление об электроприборах (микроволновая печь, холодильник, тостер, блендер, миксер, электрическая плита, духовой шкаф, электрический чайник).
- Представления о профессиях людей, работающих в пищевой промышленности.

Основное содержание предмета, практические работы

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, нажимание 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 солонок и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи.

Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.

Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.

Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.

Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.

Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.

Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.

Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. 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, снимание 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, снимание 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, снимание котлет.

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, засыпание 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.

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 помещения.

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, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Уборка территории.

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

Календарно-тематическое планирование

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Дата	Виды деятельности	Оборудование	Словарь
1	Правила поведения на уроке и на перемене.	1		Уметь содержать в порядке свои вещи и рабочее место, школьные принадлежности		
2	Обязанности дежурного по классу	1		Уметь производить сухую и влажную уборку		
Приготовление пищи						
3	Основные продукты питания.	1				
4	Молочные продукты.	1			Картинки	
5	Овощи. Что готовят из овощей?	1				
6	Фрукты. Ягоды. Что готовят из фруктов и ягод.	1		Узнавание (различение) ягод и фруктов		
7	Мучные изделия.	1			Натуральные объекты, предметные картинки, презентация.	
8	Крупы. Что готовят из круп?	1				
Покупки						
9	Виды магазинов. Продукты.	1		Нахождение и узнавание на		
10	Виды магазинов. Одежда.	1				

11	Виды магазинов. Обувь.	1		картинках, фотографиях, плакатах.		
12	Виды магазинов. Посуда.	1				
13	Виды магазинов. Книги. Спорт.	1				
14	Планирование покупок.	1				
15	Мясные продукты. Планирование покупок.	1				
16	Упражнения по формированию умений в приобретении товара.	1		Знать правила общения в магазине		Отдел, касса
17	Упражнения на закрепление. «Мне нужно купить».	1				
18	Закрепление пооперационных действий «Я - покупатель».	1		Денежные купюры различного достоинства		
19	Повторение. Виды продуктов.	1				
Обращение с кухонным инвентарем						
20	Значение посуды в жизни людей.	1				
21	Виды посуды, назначение. Чайная.	1				
22	Виды посуды, назначение. Столовая.	1				
23	Столовые приборы.	1			Презентация	
24	Различение предметов посуды для сервировки чайного стола.	1				
25	Различение предметов	1				

	посуды для сервировки стола к обеду.					
26	Упражнение в различии предметов чайной и столовой посуды	1		Практикум		
27	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (тёрка, венчик, разделочная доска)	1				
28	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (дуршлаг, половник).	1				
29	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (лопатка, открывалка).	1				
Уборка территории						
30	Виды уборочного инвентаря на участке школы (метла, пакет для мусора).	1				
31	Правила пользования инвентарём.	1				
32	Упражнения в формировании аккуратного заметания мусора на совок.	1				
33	Сбор листьев на территории школы.	1		Практикум		
Приготовление пищи						
34	Упражнения по формированию умений в	1				

	приготовлении стола к завтраку.					
35	Упражнения на закрепление формирования умений в приготовлении стола к завтраку.	1		Уметь очищать остатки еды с посуды		
36	Различение чистой и грязной посуды.	1				
37	Упражнения по закреплению умений очищать остатки пищи с посуды.	1		Уметь протирать посуду губкой	Губка для посуды	
38	Мытьё посуды.	1				
39	Вытирание посуды.	1				
40	Повторение «Виды посуды, назначение».	1				
41	Как готовят еду. Просмотр иллюстраций «Повар на кухне».	1				
42	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1				
43	Виды инвентаря для приготовления.	1				
44	Повторение. Виды посуды и инвентаря.	1				
45	Мытьё продуктов.	1				
46	Упражнения по формированию умений в приготовлении компота.	1				

Уборка территории						
47	Виды уборочного инвентаря на участке школы (лопата, скребок, метла).	1				
48	Очистка крыльца школы от снега.	1		Практикум		
49	Подметание крыльца.	1				
50	Протирание подоконников.	1				
Уход за вещами						
51	Обращение с одеждой и обувью.	1				
52	Значение одежды в жизни людей	1				
53	Виды одежды. Мужская одежда.	1				
54	Виды одежды. Женская одежда.	1				
55	Виды одежды. Детская одежда.	1				
56	Классификация одежды.	1				
57	Сезонные виды одежды.	1				
58	Бережное отношение к вещам.	1				
59	Упражнение по формированию аккуратности.	1				
Обращение с кухонным инвентарем						
60	Уход за комнатными растениями (полив, опрыскивание).	1				лейка, опрыскиватель

61	Специальные предметы ухода за растениями (лейка, опрыскиватель, тряпочки для вытирания крупных листьев).	1				
Уборка территории						
62	Уборка бытового мусора.	1				
63	Подметание территории.	1				
Уборка помещений						
64	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение.	1		Самостоятельно сметать мусор на полу.	Веник, совок, ведро для мусора	Веник, совок
65	Моющие средства. Техника безопасного использования моющих и чистящих средств.	1		Практическая работа		
66	Правила повседневной уборки. Уход за стенами, полом.	1				
67	Уборка классной и школьной территории.	1				
Покупки						
68	Планирование покупок.	1				
69	Выбор места совершения покупок.	1				
70	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы	1				
Обращение с кухонным инвентарем						
71	Представление о помощниках в доме: пылесос, холодильник, утюг, электрочайник и др.	1		Узнавание (различение) кухонных принадлежностей		Терка, разделочная доска, дуршлаг, половник, лопаточка и др.

72	Как пользоваться электрочайником	1				
73	Помощники в доме: микроволновая печь, ее назначение в хозяйстве.	1				
74	Помощники в доме: стиральная машина, ее назначение в хозяйстве.	1		Различение бытовых приборов по назначению		электрический чайник, печь микроволновая
Приготовление пищи						
75	Практическое занятие «Бутерброды»	1				
76	Посуда для приготовления пищи	1				
77	Мясные продукты, готовые к употреблению и требующие обработки. Способы хранения	1		Различать мясные продукты		колбаса, ветчина, сосиска, сарделька, котлета
78	Рыбные продукты, готовые к употреблению. Правила хранения	1				крабовые палочки, консервы, рыба
79	Крупы и бобовые	1		Узнавание (различение) круп		греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые
80	Способы обработки, правила хранения круп и бобовых	1				
Уход за вещами						
81	Виды верхней одежды	1		Различение верхней одежды		Пальто, плащ, куртка, шуба
82	Чистка верхней одежды	1		Уметь чистить верхнюю одежду	Щетка, пальто	Щетка
83	Верхняя одежда. Чистка	1				

84	Виды головных уборов	1		Различение головных уборов	Шапка, берет, панама, косынка, платок, чепчик	
85	Различение головных уборов	1				
Уборка территории						
86	Подметание территории	1			Метла	
87	Сгребание травы и листьев	1			Грабли Мешки для мусора	
88	Уборка травы и листьев	1				
Обращение с кухонным инвентарем						
89	Различение предметов посуды для сервировки стола	1				тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож
90	Предметы посуды для сервировки стола	1				
91	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола	1		Практикум	Набор посуды	
92	Столовые приборы и посуда при сервировке стола	1				
93	Посуда и столовые приборы при сервировке стола	1				
Уход за вещами						
94	Виды обуви	1		Иметь представление о видах обуви		
95	Различение видов обуви	1				
96	Правила ухода за обувью	1		Уметь сушить и	Щетка, крем для	
97	Обувь. Правила ухода	1				

98	Последовательность действий при чистке обуви	1		чистить обувь	обуви, тряпочка для полировки	
99	Чистка обуви	1				
Уборка помещения						
100	Пылесос	1		Уметь пользоваться пылесосом		
101	Чистка поверхности пылесосом	1				
102	Пылесос. Чистка поверхности	1				
	Итого	**102**				

Учебно-методическое обеспечение учебного курса:

Основной учебник:

С.В. Комарова «Устная речь». Учебник для специальных (коррекционных) учреждений VIII вида. Москва «Просвещение» 2013г.

Дидактические пособия для обучающихся:

Презентации, раздаточный материал, демонстрационный материал

Дидактические и методические пособия для учителя:

С. В. Кудрина «Окружающий мир». Учебник для специальных (коррекционных) учреждений VIII вида. Москва ВЛАДОС, 2012г.

Н. Б. Матвеева, М. С. Котина, Т. О. Куртова «Живой мир». Учебник для специальных (коррекционных) учреждений VIII вида. Москва «Просвещение» 2012г.

Н.Н. Павлов «Развитие речи». «Эксмо-пресс» Москва 2010г.

Ю. Соколова «Развитие речи». «Эксмо» Москва 2012г.

Маллер А.Р. Социально – трудовая адаптация глубоко умственно отсталых детей. – М.: 2011.

Бабушкина Л.А, Ковтонюк М.В. Социально – бытовая ориентировка. М.- 2013 г. Смирнова Е.Ю., Панова Н.В. Уроки социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе. – М.-2014г.

Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Кол-во	Примечание
Печатные пособия		
Таблицы	4	
Наборы сюжетных (предметных) картинок в соответствии с тематикой.	3	

Технические средства обучения		
Магнитная классная доска.	1	
Настенная доска с набором приспособлений для крепления картинок.	1	
Ноутбук.	1	
Игры и игрушки		
Наборы ролевых игр, игрушек (фрукты, овощи) и конструкторов (по темам: дом, кухня, ферма, магазин и др.).	9	
Настольные развивающие игры (типа «Эрудит») и другие	5	
Оборудование класса		
Ученические столы одноместные с комплектом стульев.	5	
Стол учительский с тумбой.	1	
Шкафы для хранения учебников, дидактических материалов, пособий и пр.	1	
Настенные доски для вывешивания иллюстративного материала.	1	
Подставки для книг, держатели для схем и таблиц и т. П.	2	
Оборудование кухни		
Электрическая плита	1	
Духовой шкаф	1	
Электрический чайник	1	

Стол, стулья	1, 6	
Посуда		
Фартуки, колпаки, косынки	6	