

Государственное казённое общеобразовательное учреждение Свердловской области

« Екатеринбургская школа-интернат № 8 »

реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы

Согласовано:

заместитель директора по УР

 Н.И. Шалеева

« 01 » сентября 2018 г

Утверждаю:

директор школы – интерната №8

 В.А. Шмаков

« 01 » \* 09 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ПРЕДМЕТУ «ХОЗЯЙСТВЕННО-БЫТОВОЙ ТРУД»

ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 9 «Б» КЛАСС (ВАРИАНТ 2)

Составитель: Кузнецова О.Н

Учитель I квалификационная категория

г. Екатеринбург

2018 год

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по «Хозяйственно-бытовому труду», предназначена для обучающихся 9«Б» класса, детей с умеренной степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями), в развитии F71 (Воз) (вариант 2). Государственного казенного образовательного учреждения Свердловской области «Екатеринбургская школа-интернат № 8».

Рабочая программа разработана в соответствии годовым календарным графиком и учебным планом школы.

В соответствии с действующими нормативными документами.

На основе методических материалов:

Федерального Государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). /М-во образования и науки РФ – 2 изд.- М.:Просвещение – 2017. 78 с

«Программа образования учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью» /Л.Б. Баряева, Д.И. Бойков, В.И. Липакова и др.; Под ред. Л.Б. Баряевой, Н.Н. Яковлевой. – СПб: ЦДК проф. Л.Б. Баряевой, 2011г. Программа утверждена Министерством образования и науки РФ.

Программа специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида: 5-9 кл.: В 2 сб. / Под ред. В.В. Воронковой. - М.: Туманит, изд. центр 2001. - Сб. 1. - 224с. ВЛАДОС.

Программа специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида: 5-9 кл.: В 2 сб. / Под ред. В.В. Воронковой. - М.: Туманит, изд. центр 2001. - Сб. 2. - 240 с. ВЛАДОС.

Данная программа составлена с учётом психофизических особенностей и уровня познавательных возможностей учащихся с интеллектуальной недостаточностью, на основе дифференциальной характеристики учащихся специальных (коррекционных) школ VIII вида В.В. Воронковой.

Обучение направлено на развитие и совершенствование навыков ведения домашнего хозяйства, воспитание положительного отношения к домашнему труду, формирование знаний, умений и навыков для самостоятельности в выполнении посильных задачах по самообслуживанию.

В процессе обучения происходит формирование общей культуры, соответствующей общепринятым нравственным и социокультурным ценностям. Всестороннее развитие личности, воспитание необходимых качеств для самореализации и жизни в обществе.

Общая трудоемкость программы 68 часов. Срок освоения 34 недели.

### **Цель и задачи программы.**

Хозяйственно-бытовой труд является простым и доступным видом практической деятельности для данной категории обучающихся. Обучение навыкам хозяйственно-бытовой деятельности готовит учащихся к самостоятельной жизни. Эти занятия являются также средством активного познания окружающей действительности.

Основная цель программы – достижение максимально возможных положительных результатов самообслуживания себя, для обеспечения бытовой независимости, целенаправленная подготовка к взрослой жизни, снижение уровня опеки со стороны близких и окружающих людей, умение принимать посильное участие в повседневных делах дома, а так же формирование для каждого ребенка максимального уровня самостоятельности.

Задачи программы учебного предмета «Хозяйственно – бытовой труд» призваны задействовать три составляющие деятельности: мотивационную (почему обучающийся должен выполнять работу), целевую (для чего обучающийся должен выполнять работу) и исполнительскую (каким образом обучающийся может выполнить работу).

В процессе обучения решаются следующие задачи:

Формирование способов мотивации к труду (желание, элементарная осознанная необходимость);

Выработка установок на выполнение трудовых действий с учетом индивидуальных интеллектуальных и моторных особенностей каждого ученика.

Формируются элементарные трудовые навыки, позволяющие учащимся выполнять уход за телом, одеждой и обувью, уборку территории и помещения с применением инвентаря для уборки вместе с учителем, по подражанию его действиям, по образцу, ориентируясь на реальные образцы, а затем и самостоятельно.

Подчеркивается значимость труда на доступном восприятию учащихся уровне.

Происходит активное взаимодействие с предметами труда и средствами труда, а также с окружающей средой.

## **Общая характеристика предмета.**

Программа по трудовому обучению «Хозяйственно-бытовой труд» определяет содержание и уровень основных знаний и умений, по выполнению доступных бытовых видов работ ,уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола и другое; умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне и другое; соблюдение гигиенических и санитарных правил хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения; умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщённом виде).

Изучение материала программы, связанного с практическими работами, предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

Учитель вправе определять порядок изучения материала, изменять количество часов, вносить изменения в содержание изучаемой темы. Исходя из психофизических возможностей обучающихся (текущим эмоциональным состоянием, нервозности, резкости в поведении), а так же для закрепления материала, вызывающего трудности .

### **Принципы организации учебного процесса.**

Программа «Хозяйственно-бытовой труд» удовлетворяет следующие потребности:

- получение специальной помощи средствами образования
  - обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса, реализуемого, как через содержание предмета, так и в процессе практической работы
  - практико-ориентированный, действенный характер содержания обучения
  - доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе обучения
  - систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений
  - специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций
  - использование позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним
  - развитие мотивации и интереса к социальному взаимодействию со средой
- специальное обучение способам усвоения общественного опыта
- умений действовать совместно с взрослым, по показу, подражанию по словесной инструкции
  - стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к трудовому заданию

### **Технологии обучения:**

Удовлетворение перечисленных особых образовательных потребностей обучающихся возможно на основе реализации личностно-ориентированного подхода к воспитанию и обучению, через изменение содержания обучения и совершенствование методов и приемов работы.

Контроль достижения обучающимися уровня государственного образовательного стандарта осуществляется в виде стартового, текущего и итогового контроля в следующих формах: выполнение упражнений на уроке, самостоятельных работ, контрольных работ, контрольно- практических работ.

Структура занятий: 1 часть: обозначение цели и задач занятия. 2 часть: информация и обсуждение темы занятия. 3 часть: подведение итогов занятия, получение обратной связи.

Форма обучения данной программе классно-урочная; методы и приёмы, обучения зависят от целей урока.

Ознакомительный метод (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

Репродуктивный метод используется при усвоении готовых знаний, (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством). Методы, используемые при знакомстве с готовыми знаниями и образцами объяснительно-иллюстративный Приёмы: беседа, формулировка фактов, сообщение, объяснение, показ действия с опорой на наглядность, проговаривание вслух, работы с демонстрационными технологическими картами, дидактические игры и т.п. Особое внимание уделяется повторению учебного материала. Повторение проводится на каждом занятии. Кроме того, повторению теоретического материала посвящаются последние 2-4 занятия комплексной темы. Практический этап занятий является обязательной и большей частью

Продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности), устный опрос ранее изученного материала; предложение учащимся упражнений в различных видах, реализующих цель: запоминание рассмотренного материала.

### **Здоровье сберегающие технологии**

-физкультминутки, как форма активного отдыха, соблюдение температурного режима, режима труда и отдыха, проветривание помещений.

-формирование необходимых знаний, умений и навыков по здоровому образу жизни, научить использовать знания в повседневной жизни.

-создание комфортного психологического фона

-помощь в адаптации к новым условиям

-создание общей эмоционально-положительной, дружественной, доверительной, доброй атмосферы на уроках

-создание ситуаций успеха, позволяющих находиться в состоянии психологического равновесия, исключая стрессы при выполнении заданий, незнанием учебного материала.

- использование лично- ориентированного подхода, организацию различных форм деятельности (групповая, коллективная и т.д.)

-совершенствование контрольно-оценочной деятельности

- развитие интеллектуальных и творческих способностей, мышление, логики, формирование практических навыков

- использование игровых форм проведения урока

-создание условий для проявления творческой активности, организация конкурсов кроссвордов, стенных газет, стихотворений по изучаемой теме, проведение внеклассных мероприятий

-формирование самооценочной деятельности.

-применение экологических здоровье сберегающих технологий

### **Направление коррекционной работы.**

Коррекционная работа направлена на всестороннее развитие, выявление положительных и сглаживание отрицательных сторон личности, воспитание детей наиболее социально адаптированными, трудоспособными и полезными членами общества.

Формирование и развитие речи. Обогащение словарного запаса, устной монологической речи детей в единстве с обогащением знаниями и представлениями об окружающей действительности;

Развитие познавательной активности детей достигается реализацией принципа доступности учебного материала.

Система психологического и педагогического содействия способствует полноценному развитию, коррекции и компенсации нарушений развития всех психических процессов (внимания, памяти, восприятия, мышления, речи).

Развитие эмоциональной сферы, коррекция невротических проявлений (страхов, капризности и т.п.).

Повышение эмоциональной компетентности, предполагающее умение понимать эмоции другого человека, адекватно проявлять и контролировать свои эмоции и чувства.

Содействие личностному росту, и коррекция отклонений личностного развития. Работа в этом направлении предполагает воздействие на формирование всех элементов учебной деятельности от формирования мотивов до конкретных операций, умений и навыков, формирование адекватной самооценки, исправление недостатков характера, мешающих адаптации ребенка.

### **Планируемые результаты освоения программы, ожидаемый уровень компетенций**

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП (вариант 2) для обучающихся с умеренной степенью умственной отсталости, результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учётом 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.

Основными ожидаемыми результатами освоения, обучающимся АООП (вариант 2), по программе «Хозяйственно – бытовой труд» в наиболее обобщённом виде могут быть сформулированы как, овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций позволяющие решать повседневные жизненные задачи.

В соответствии с требованиями Стандарта к результатам освоения АООП (вариант 2). Программа направлена на формирование 2-х групп результатов личностных и предметных.

Личностные результаты: обеспечивают

Пополнение активного положительного опыта и установка на активное использование освоенных технологий и навыков для индивидуального жизнеобеспечения.

Потребность активно участвовать в совместной с другими деятельности, направленной на свое жизнеобеспечение, социальное развитие и помощь близкому окружению.

Способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей.

Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию.

Понимание личной ответственности за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.

**Предметные** результаты освоения АООП планируются исходя из индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся. Результаты освоения АООП по предмету «Хозяйственно-бытовой труд», включают освоенные обучающимися знания и умения, и готовность к их применению.

- минимальный - является обязательным для всех обучающихся
- достаточный - не является обязательным для всех обучающихся.

<b>Обучающиеся должны</b>	
<b>знать</b>	<b>уметь</b>
<b>Минимальный уровень</b>	
зону трудовой деятельности	соблюдать трудовую дисциплину
рациональные способы и приемы работы	определять достаточное рабочее пространство, позволяющее осуществлять необходимые движения и перемещения для выполнения трудовых приемов. Выполнять трудовые приемы.
знать условия труда и технику безопасности	соблюдать технику безопасности при выполнении работ
правила наведения порядка в помещении и на улице	уметь определять необходимость в наведении чистоты и порядка
знать рабочий инвентарь и область применения	уметь подготавливать рабочий инвентарь
знать приемы работы с различным инвентарем и приспособлениями	уметь обращаться с различным инвентарем и приспособлениями
знать эталон выполнения работ	уметь выполнять работу качественно и доводить начатую работу до конца
саморегулировать деятельности с учетом словесной инструкции	выполнять работу по словесной инструкции

знать отдельную трудовую операцию(трудоу навык), как элемент непрерывного трудового процесса	уметь адекватно применять доступные технологические цепочки и освоенные трудовые навыки
определенный состав трудовых приемов, действий, движений специфичных для выполнения разных видов работ.	владеть трудовыми умениями, необходимыми в разных жизненных сферах.
знать доступные профильные приемы работы	уметь применять доступные профильные, прикладные виды, трудовой деятельности
знать отдельные комплексы работ, начальные и завершающие операции	уметь выполнять отдельные и комплексные элементы трудовых операций, несложные виды работ, применяемые в сферах производства и обслуживания.
<b>Допустимый уровень</b>	
Трудовой прием, характерные действия и движения	Владеть некоторыми трудовыми приемами необходимыми в разных жизненных сферах.
Некоторые этапы технологической цепочки	Уметь выполнять некоторые виды работ из технологической цепочки
Знать безопасные приемы и методы работы	Уметь проводить безопасные приемы работ
<b>Конкретизированные БУД действия</b>	
знать принцип работы стиральной машины автомат	уметь пользоваться стиральной машиной автомат (загружать машину бельем доставать, развешивать на сушилку).
особенности стирки ручной стирки белья из х/б ткани и шерсти; порядок стирки белья (вначале белое, затем цветное)	сортировать белье по цвету и виду ткани;
принцип работы утюга	пользоваться утюгом, утюжить разнообразные изделия
правила хранения вещей	убирать вещи на хранение
способы сухой уборки твердых покрытий пола	подметать пол ,собирать мусор на совок
приемы влажной обработки поверхностей	отжимать ветошь, протирать ,собирать пыль с поверхностей, подоконников, радиаторов, стен, дверей
приемы работы с пылесосом	готовить пылесос к работе, проводить уборку текстильных поверхностей пола.
область применения моющих и чистящих средств	подбирать моющие средства для мытья пола, стен, лестниц, радиаторов, подоконников, дверей
знать название одежды и обуви	называть одежду и обувь, различать уличную, школьную, домашнюю обувь.



знать приемы стирки и сушки, мелких вещей: носовой платок, воротничок, носки.	уметь применять мыло, порошок при стирке; использовать емкость для стирки.
знать приемы выполнения мелкого ремонта одежды	уметь пришить пуговицу, вешалку, зашить распорвшийся шов;
знать виды помещений	уметь определять помещения по назначению
знать приемы сухого и влажного обеспыливания поверхностей	уметь производить сухое и влажное обеспыливание поверхностей (смачивать, отжимать ветошь, выполнять трудовые движения)
знать ассортимент столовой, посуде для хранения, приготовления и подачи пищи, методы и приемы ухода за посудой.	уметь осуществлять выбор посуды и приборов, подходящих к блюду и напиткам (для супа – глубокая тарелка; для чая – кружка, для салата – салатница и т.д.) уметь ухаживать за посудой (мыть, чистить, кухонную и столовую посуду, использовать моющие средства, приспособления, соблюдать технику безопасности при работе)
знать приемы сервировки стола к чаю.	уметь сервировать стол к чаю
знать о значении правильного питания для здоровья человека.	уметь придерживаться принципов здорового питания
знать основные продукты здорового питания человека	уметь выбирать полезные продукты питания для питания.
знать режим питания	уметь соблюдать норму и время приема пищи.
знать приемы обработки овощей и фруктов	уметь проводить первичную обработку овощей и фруктов производить сортировку овощей, мытье, удаление остатков земли, песка уметь производить нарезку овощей, натирать овощи на терке
знать о мебели и приемах размещения в квартире	уметь определять мебель в квартире по функциональному назначению полка книжная шкаф плательный спальное место и т.д.) уметь определять интерьерное оформление (шторы, жалюзи, покрывало, ковер и т.д.).
знать приемы проведения генеральной уборки.	уметь последовательно выполнять комплексную уборку различных поверхностей в помещении

## Психолого-педагогическая характеристика контингента обучающихся

Дети одного возраста, характеризуются разной степенью выраженности интеллектуального снижения и психофизического развития. Обычно спокойные. Психомоторной расторможенностью, патологии влечений не наблюдается. Спокойные дисциплинированные. Эмоционально сохранены. Навыки поведения усвоены. Физически развиты. Присутствуют специфические трудности формирования трудовых действий и движений. Недостаточно точная координация и неуверенность выполнения отдельных движений, замедленный темп деятельности в целом, снижен в результате слабой организованности. Работоспособность средняя, физическую нагрузку до конца не выдерживают. В задании ориентируются слабо уровень самостоятельности низкий, требуется направляющая помощь учителя. Контроль над выполнением конкретной операции не выдерживают. Нуждаются в выполнении большого количества упражнений, постоянном контроле и подсказках во время выполнения работ. Речь детей невнятная, употребляемые предложения примитивны по своей конструкции. Обучающиеся испытывают трудности построения, и оформления связного высказывания. Средний уровень социально бытовой ориентировки. Ориентируются и действуют в знакомом пространстве и ситуации.

III тип обучающихся по классификации В.В. Воронковой.

Типологические группы обучающихся «Хозяйственно-бытовой труд», по С.Л. Мирскому.

1	Денис Х.	I Типологическая группа. Все три стороны деятельности развиты равномерно.
2	Максим М.	II Типологическая группа. Нарушена целевая сторона деятельности и сохранена исполнительная и энергетическая.
3	Ариф Р.	II Типологическая группа. Нарушена целевая сторона деятельности и сохранена исполнительная и энергетическая.
4	Николай Ж.	II Типологическая группа. Нарушена целевая сторона деятельности и сохранена исполнительная и энергетическая.

## УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п./п .	Наименование разделов	Всего уроков	Уроки	Практические работы	Контрольные работы	Контрольные практические работы	Практическое повторение	Самостоятельная работа
1.	<p><b>Уход за одеждой и обувью.</b>  -внешний вид человека, виды одежды.1  -обувь, виды обуви 2  -уход за одеждой 3  -уход за обувью 4  -уход за одеждой, мелкий ремонт одежды 5  - уход за одеждой, стирка и сушка одежды 6  <b>Практические работы.</b>  П.Р. Т.Б.Сортировка белья. Загрузка белья в барабан. Запуск машины.  П.Р.Мытье грязной обуви, сушка. Сапоги резиновые.8  П.Р.Чистка замшевой обуви. Туфли.9  П.Р. Зашивание повреждений швом «через край». 10  П.Р.Утюжка фасонного белья. Платье.11  <b>Практические повторения.</b>  П.П. Зашивание распорвшегося шва (юбка).12  П.П. Чистка обуви кремом, полировка (сапоги).14  С.Р. Пришивание пуговицы с двумя отверстиями.13  <b>Контрольная работа.№1. К.Р.</b> Стирка вещей в тазу (шорты).15  <b>Контрольная практическая работа.№1.</b>  <b>К.П.Р.</b> Пришивание пуговицы с двумя отверстиями (рубашка).16</p>	16	6	5	1	1	2	1
2.	<p><b>Уход за жилищем.</b>  -виды жилых помещений.33  -размещение мебели в квартире.34  -уход за жилищем.35  Моющие и чистящие средства.36  <b>Практические работы.</b>  П.Р. Ручная санитарная обработка .Очистка, мытье стен. Кафель.37  П.Р. Влажное обеспыливание корпусной мебели .38  П.Р.Влажное обеспыливание пол линолуум.39</p>	20	4	13	1	1	1	-

	<p><b>П.Р.</b>Сухое обеспыливание предметов интерьера (книги, интерьерные цветы, декор). 40</p> <p><b>П.Р.</b> Сбор и вынос мусора.41</p> <p><b>П.Р.</b>Генеральная уборка помещения .Кабинет обслуживающего труда.42,43</p> <p><b>П.Р.</b> Виды плинтусов. Мытье плинтуса.44</p> <p><b>П.Р.</b> Отопительные элементы. Технология мытья радиаторов отопления.45</p> <p><b>П.Р.</b> Мытье оконных переплетов, подоконников.46</p> <p><b>П.Р.ТБ.</b> Работа с пылесосом. Уборка текстильных покрытий пола. Ковер.47</p> <p><b>Практические повторения.</b></p> <p><b>П.П.</b>Мытье очистка стен. Кафель.48</p> <p><b>П.Р.</b>Мытье двери. ПВХ.49</p> <p><b>П.Р.ТБ.</b> Работа с пылесосом. Уборка текстильных покрытий пола. Ковер.50</p> <p><b>Контрольная работа №2. К.Р.</b> Виды уборок в помещении.51</p> <p><b>Контрольная практическая работа.№2</b></p> <p><b>К.П.Р.</b> Сухое обеспыливание поверхности (корпусная мебель стенка) .52</p>							
3.	<p><b>Кухонная и столовая посуда, приборы.</b></p> <p>-посуда, виды посуды.17</p> <p>-кухонная посуда.18</p> <p>-столовые приборы.19</p> <p>-уход за посудой.20</p> <p><b>Практические работы.</b></p> <p><b>П.Р.</b> Мытье чайной посуды полоскание, протирание, сушка (чайный сервиз).21</p> <p><b>П.Р.</b> Мытье, полоскание, протирание, сушка (набор столовой посуды).22</p> <p><b>П.Р.</b> Чистка, мытье, полоскание, протирание, сушка (кастрюля).23</p> <p><b>П.Р.</b>Обучение приемам сервировки стола. Сервировка стола к чаю.24</p> <p><b>П.Р.</b> Чистка, мытье, полоскание, протирание, сушка (столовые приборы)25</p> <p><b>П.Р.</b>Протирание столов после приема пищи.26</p> <p><b>П.Р.</b> Чистка, мытье, полоскание, протирание, сушка (сотейник).27</p> <p><b>Практические повторения.</b></p> <p><b>П.П.</b> Протирание столов после приема пищи.29</p>	16	4	7	1	1	2	1

	<p><b>П.П.</b> Мытье, полоскание, протирание, сушка (набор столовой посуды).30  <b>Самостоятельные работы.</b>  <b>С.Р.</b>Механическая очистка посуды от остатков пищи.28  <b>Контрольная работа №3.К.Р.</b>Правила ухода за столовой, кухонной посудой и приборами31  <b>Контрольная практическая работа №3. К.П.Р.</b> Чистка кухонной посуды. Кастрюля эмалированная.32</p>							
4.	<p><b>Питание человека.</b>  -значение правильного питания человека.53  -основные продукты здорового питания человека.54  -режим питания.55  -первичная обработка овощей и фруктов56  <b>П.Р.</b>Очистка вареных овощей (набор для винегрета).57  <b>П.Р.</b>Нарезка вареных овощей .58  <b>П.Р.</b> Очистка овощечисткой, промывание. Морковь. Натирание моркови.59  <b>П.Р.</b>Очистка овощечисткой, промывание. Картофель. Нарезка сырого картофеля ломтиками.60  <b>П.Р.</b>Мойка ,очистка овощей .Капуста. Нарезка капусты соломкой 61.  <b>П.Р.</b>Очистка .Лук репчатый. Нарезка лука кубиками.62  <b>П.Р.</b>Очистка, мытье овощей. Огурец. Нарезка огурца ломтиками.63  <b>П.Р.</b> Очистка, мытье овощей. Томат. Нарезка томата дольки.64  <b>Практические повторения.</b>  <b>П.П.</b> Очистка овощечисткой, промывание. Морковь. Натирание свежей моркови.65  <b>П.П.</b>Очистка овощечисткой, промывание. Картофель. Нарезка картофеля ломтиками.66  <b>Контрольная работа №4.К.Р.</b>Ручная первичная обработка овощей.67  <b>Контрольная практическая работа №4. К.П.Р.</b> Очистка вареных овощей (набор для винегрета).68</p>	16	4	8	1	1	2	-
<b>Итого</b>		68	18	33	4	4	7	2

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ  
«ХОЗЯЙСТВЕННО-БЫТОВОЙ ТРУД»**

<b>№ п./п.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>
--------------------	--------------------------------------

1.

**Уход за вещами.**

**Уход за одеждой и обувью.**

**Вводное занятие.** Одежда и её виды. Домашняя одежда, школьная одежда; спортивная одежда; нарядная одежда. Одежда для сна и отдыха. Одежда по сезону. Повреждения на одежде. Способы устранения повреждений. Обучение приемам ремонта одежды.

Обувь. Обучение навыкам ухода за обувью. Хранение обуви в специально предназначенном месте. Мытье обуви, просушивание намокшей обуви (около обогревательных систем, специальными приборами).

Чистка обуви. Знакомство с назначением щёток и средств для чистки обуви Движение руки со щеткой по обуви.

Обучение стирке. Ручная стирка. Знакомство с многообразием емкостей для ручной стирки. Знакомство с моющими средствами (порошок, мыло, паста). Наполнение емкости для стирки водой (определение количества и температуры воды).

Определение количества моющего средства для данного количества белья с использованием мерок (мерный стакан, ложка). Растворение порошка в воде, опускание белья в воду, замачивание, намыливание белья (в случае использования мыла).

Движения рук при стирке, полоскание, отжим различными способами (выкручивание, сжатие в руке).

Встряхивание, вывешивание на просушку (с использованием сушилки или веревки с прищепками).

Разновидности обуви. Уличная, школьная, домашняя. Смена обуви по сезонам. Хранение обуви в специально предназначенном месте. Мытье обуви, просушивание обуви (около обогревательных систем, специальными приборами).

Чистка обуви: знакомство с назначением щёток и средств для чистки обуви. Движение руки со щеткой по обуви. Кожаная обувь; чистка кожаной обуви; уход за ней, кремом, щеткой. Резиновая обувь; просушивание намокшей обуви.

**Коррекционные задачи.** Коррекция и развитие мыслительной деятельности через формирование умения устанавливать логические и причинно – следственные связи. Развитие устной речи и навыков коммуникативного общения.

**Объект работы:** разнообразные виды обуви, мелкие предметы гардероба подлежащие, стирке, чистке.

**Практические работы:** Стирка мелких вещей: носовой платок, воротничок, носки и Т.Д.

Мелкий ремонт одежды пришивание пуговиц, вдевание нити в иглу, уравнивание концов нити, завязывание узелка, прокалывание ткани иглой через отверстие пуговицы, подшивание нижнего края одежды швом «вперед иголкой», зашивание дырки швом «через край».

**Контрольное индивидуальное тестирование:** Навыки, связанные со стиркой и сушкой одежды (движение рук при стирке, полоскании, отжиме, встряхивании, развешивании).

**Практические работы** Уходу за одеждой

-стирка и сушка одежды

-мелкий ремонт одежды

**Практические работы** Уходу за обувью

- чистка обуви

мытьё и сушка обуви

2.	<p><b>Уход за жилищем.</b></p> <p><b>Вводное занятие:</b> Виды жилых помещений; общежитие, квартиры, индивидуальные дома. Правила поведения в квартире. Ежедневная, периодическая и генеральная уборка. Мебель обыкновенная, мягкая, полированная; правила ухода за мебелью.</p> <p><b>Коррекционные задачи.</b> Развитие представления о помещениях в жилых домах и подсобных помещениях. Создавать условий для развития мыслительной деятельности через операции анализа, синтеза и сравнения. Развитие устной речи и навыков коммуникативного общения.</p> <p><b>Объект работы:</b> Мебель и поверхности класса, коридора, кабинета, других помещений школы.</p> <p><b>Практические работы:</b> Обучение мытью пола, мытью двери; мытью мебели, поверхностей. Наполнение емкости для мытья пола (ведро, таз) водой. Определение нужного количества моющего средства с использованием мерки, добавление его в воду. Перенос емкости с чистой водой в определенное помещение (класс, коридор и др.). Смачивание, отжимание ветоши. Определение необходимости споласкивания тряпки и замены воды, выливание грязной воды в указанное место, просушивание мокрых тряпок. Формирование представлений о спецодежде и личной гигиене.</p> <p><b>Контрольное индивидуальное тестирование:</b> Навыки, связанные со смачиванием, отжиманием, выполнением трудовых движений по сухому и влажному обеспыливанию, удалению загрязнений с поверхностей.</p> <p><b>Практические работы.</b> Уход за жилищем.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-влажное обеспыливание поверхности с применением моющих средств (стена кафель).</li> <li>-сухое обеспыливание поверхности мытье (пол линолеум)</li> <li>- влажное обеспыливание поверхности с применением моющих средств (входная группа дверь пластиковая)</li> <li>- влажное обеспыливание поверхности с применением моющих средств (мебель корпусная).</li> <li>-уход за растениями</li> </ul> <p><b>Контрольная работа №2.</b> Уход за жилищем. <b>К.Р.</b>Виды уборок в помещении.</p> <p><b>Контрольная практическая работа №2.</b> Уход за жилищем. <b>К.П.Р.</b>Сухое обеспыливание поверхности.</p> <p><b>Практическое повторение.</b> Уход за жилищем.</p> <p><b>П.П.</b> влажное обеспыливание поверхности с применением моющих средств (дверь межкомнатная деревянная).</p> <p><b>П.П.</b>Влажное обеспыливание пола с использованием моющего средства (пол плитка)</p>
----	--



3.	<p><b>Кухонная и столовая посуда, приборы.</b></p> <p><b>Вводное занятие.</b> Столовая посуда; посуда для хранения, приготовления и подачи пищи. Чайный сервиз; Столовые приборы. Инструменты для манипуляций с пищей за столом.</p> <p>Кухонная посуда, кухонные инструменты и приспособления. Материалы изготовления посуды и приспособлений.</p> <p>Правила накрывания к столу; выбор посуды и приборов, подходящих к блюду и напиткам (для супа – глубокая тарелка; для чая – кружка, для салата – салатница и т.д.).</p> <p>Раскладывание приборов на столе. Обращение с кухонной посудой, функциональное использование.</p> <p>Правила хранения и ухода за посудой и приборами. Различение чистой и грязной посуды Последовательность мытья. Т.Б при мытье посуды.</p> <p>Использование моющих и чистящих средств при мытье, хранение посуды в определённом месте.</p> <p><b>Коррекционные задачи.</b> Формировать сознательное соблюдение правил безопасной работы при выполнении тепловой обработки продуктов. Воспитывать культуру, эстетический вкус, аккуратность и опрятность в работе.</p> <p><b>Объект работы:</b> кухонная посуда, приборы, утварь.</p> <p><b>Практические работы.</b> Кухонная и столовая посуда, приборы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- механический способ очистки столовой посуды</li> <li>- механический способ очистки чистка кухонной посуды</li> <li>- сервировка стола к чаю, просушивание чайной посуды</li> </ul> <p><b>Контрольное индивидуальное тестирование:</b> Навыки, связанные с механической обработкой посуды, выполнением трудовых движений.</p> <p><b>Контрольная работа №3. К.Р.</b> Кухонная и столовая посуда, приборы. Механический способ очистки посуды. Мытье, полоскание, протирание, сушка (столовые приборы, столовая посуда).</p> <p><b>Контрольная практическая работа №3.</b> Кухонная и столовая посуда, приборы.</p> <p><b>К.П.Р.</b> Механический способ очистки столовых приборов, мытье столовых приборов, полоскание, протирание, сушка.</p> <p><b>Практическое повторение.</b> Кухонная и столовая посуда, приборы.</p> <p><b>П.П.</b> Сервировка стола к чаю. Уборка со стола после чаепития. Мытье просушивание (чайный сервиз).</p> <p><b>П.П.</b> Механический способ очистки. Чистка, мытье, полоскание, протирание, сушка (кастрюля).</p>
----	--

4.

**Питание человека.**

**Вводное занятие.** Общие сведения о питании человека. Значении правильного питания для здоровья человека. Питание как процесс жизни. Правила питания, особенности питания. Выбор продуктов питания, рациональное меню.

Данные о продуктах здорового питания. Продукты растительного происхождения бобовые культуры, рис, плоды, овощи; масло растительное. Продукты животного происхождения мясо, молоко, яйца, масло сливочное.

Данные о кратности приемов пищи, распределение пищи по отдельным приемам, интервалы между ними, время приема пищи, норма приема пищи.

Данные о ручной первичной обработке овощей; обработка корнеплодов: сортировка овощей; мытье; удаление остатков земли и песка; нарезка овощей, натирание на терке. Фрукты.

**Коррекционные задачи.** Развивать умение анализировать, размышлять, делать выводы, устанавливать причинно-следственные связи.

**Практические работы:**

-мыть и чистка овощей

-натирание на терке

-нарезка овощей

**Объект работы:** Овощи и фрукты, подлежащие обработке.

**Контрольное индивидуальное тестирование:** Приемы работы связанные с чисткой овощей

**Контрольная работа №4: К.Р.** Питание человека. Натирание на терке овощей (морковь).

**Контрольная практическая работа №4.** Первичная обработка овощей. Мытье и чистка овощей (набор для винегрета).

**Практическое повторение.** Питание человека.

**П.П.** Нарезка овощей. Нарезка ломтиками (картофель).

**П.П.** Чистка овощей, натирание на терке (морковь).

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока п./п.	№ уроков	Тема раздела	Количество часов	Содержание учебного материала	Дата
<b>1 четверть 16 часов</b>					
1.	1.	<b>Уход за вещами. Уход за одеждой и обувью.</b> <b>Вводное занятие.</b> Внешний вид человека. Виды одежды.	1.	Данные о разнообразии видов одежды. Внешний вид человека. Одежда женская, мужская, детская. Виды одежды бытовая, домашняя, повседневная, для отдыха. Сценические костюмы, национальные костюмы, униформа, одежда специального назначения. Костюмы, спортивная одежда.	
2.	2.	Обувь, виды обуви .	1.	Данные о разнообразии видов обуви. Ассортиментные группы обуви. Обувь мужская, детская, женская. Виды обуви сапоги, ботинки, тапочки, туфли, спортивная и т. д. Обувь на каблучке, на плоской подошве. Материал верха обуви. Распределение обуви по сезонам и назначению. Определение обуви по сезонам.	
3.	3.	Уход за одеждой.	1.	Обучение навыкам ухода за одеждой. Одежда и её виды. Домашняя одежда, школьная одежда, спортивная одежда, нарядная одежда, одежда для сна и отдыха. Одежда по сезону. Повреждения на одежде. Способы устранения повреждений. Наложение заплат, зашивание. Утюг. Т.Б. Режимы глажения . Утюжка .Сорочка мужская.	
4.	4.	Уход за обувью.	1.	Хранение обуви в специально предназначенном месте. Мытье обуви, просушивание обуви (около обогревательных систем, специальными приборами). Чистка обуви. Знакомство с назначением щёток и средствами для чистки обуви. Движение руки со щеткой по обуви. Обучение	

				навыкам ухода за обувью. Чистка обуви. Ботинки.	
5.	5.	Уход за одеждой. Мелкий ремонт одежды.	1.	Обучение навыкам владения иглой. Обучение навыкам владения иглой. Вдевание нити в иглу, уравнивание концов нити, завязывание узелка, прокалывание ткани иглой через отверстие пуговицы. Подшивание нижнего края одежды швом «вперед иглой».	
6.	6.	Уход за одеждой. Ручная стирка и сушка одежды.	1.	Знакомство с многообразием емкостей для ручной стирки, знакомство с моющими средствами (порошок, мыло, паста). Наполнение емкости для стирки водой (определение количества и температуры воды). Сортировка белья. Определение количества моющего средства для данного количества белья с использованием мерок (мерный стакан, ложка), растворение его в воде. Опускание белья в воду, замачивание, намыливание белья (в случае использования мыла). Движения рук при стирке, полоскании, отжиме различными способами (выкручивание, сжатие в руке). Встряхивание, развешивание на просушку (с использованием сушилки или веревки с прищепками). Обучение стирке. Ручная стирка. Стирка вещей в тазу (брюки спортивные).	
7.	7.	Уход за одеждой. Стирка на машине автомат.	1.	<b>П.Р.</b> Т.Б.Сортировка белья. Загрузка белья в барабан. Запуск машины.	
8.	8.	Уходу за обувью. Мытье и сушка.	1.	<b>П.Р.</b> Мытье грязной обуви, сушка. Сапоги резиновые.	
9.	9.	Уходу за обувью. Чистка обуви.	1.	<b>П.Р.</b> Чистка замшевой обуви. Туфли.	
10.	10.	Уход за одеждой. Мелкий ремонт одежды.	1.	<b>П.Р.</b> Зашивание повреждений на одежде швом «через край».	
11.	11.	Уход за одеждой. Утюжка белья.	1.	<b>П.Р.</b> Утюжка фасонного белья. Платье.	
12.	12.	Уход за одеждой. Мелкий ремонт одежды.	1.	<b>П.П.</b> Зашивание распоровшегося шва (юбка).	
13.	13.	Уход за одеждой. Мелкий ремонт одежды.	1.	<b>С.Р.</b> Пришивание пуговицы с двумя отверстиями.	
14.	14.	Уходу за обувью. Чистка обуви.	1.	<b>П.П.</b> Чистка обуви кремом, полировка (сапоги).	
15.	15.	Уход за одеждой. Стирка и сушка одежды.	1.	<b>К.Р.</b> Стирка вещей в тазу (шорты).	

16.	16.	Уход за одеждой. Мелкий ремонт одежды	1.	<b>К.П.Р.</b> Пришивание пуговицы с двумя отверстиями (рубашка).	
<b>2 четверть 16 часов</b>					
17.	1.	<b>Кухонная и столовая посуда, приборы.</b> Посуда. Виды посуды.	1	Данные о столовой посуде. Посуде для хранения, приготовления и подачи пищи. Чайный сервиз, кухонная посуда. Классификация по назначению, материалам. Использование по; выбору посуды и приборов, подходящих к блюду и напиткам (для супа – глубокая тарелка; для чая – кружка, для салата – салатница и т.д.).	
18.	2.	Кухонная посуда.	1	Данные о кухонной посуде. Посуда, кухонные инструменты и приспособления. Доска разделочная, дуршлаг, кастрюля, ковш, миска, терка, половник, сковорода. Приспособления описание, область применения. Определение посуды по назначению.	
19.	3.	Столовые приборы.	1	Данные о приборах. Столовые приборы. Инструменты для манипуляций с пищей за столом. Раскладывание приборов на столе. Культура приема пищи. Накрывание на стол.	
20.	4.	Уход за посудой.	1	Данные об обращении с кухонной и столовой посудой. Механический способ очистки. Функциональное использование. Правила хранения и ухода за посудой и приборами. Последовательность мытья. Средства для мытья посуды. Т.Б при мытье. Различение чистой и грязной посуды. Особенности очищения посуды. Мытье и чистка посуды. Использование моющих средств и приспособлений. Хранение посуды в определённом месте. Механическая очистка посуды от остатков пищи.	
21.	5.	Уход за посудой. Мытье посуды.	1	<b>П.Р.</b> Мытье чайной посуды полоскание, протирание, сушка (чайный сервиз).	
22.	6.	Уход за посудой. Мытье посуды.	1	<b>П.Р.</b> Мытье, полоскание, протирание, сушка (набор столовой посуды).	
23.	7.	Уход за посудой. Чистка посуды.		<b>П.Р.</b> Чистка, мытье, полоскание, протирание, сушка (кастрюля).	

24.	8.	Сервировка стола к чаю.		<b>П.Р.</b> Обучение приемам сервировки стола. Сервировка стола к чаю.	
25.	9.	Столовые приборы.		<b>П.Р.</b> Чистка, мытье, полоскание, протирание, сушка (столовые приборы)	
26.	10.	Уборка со стола.		<b>П.Р.</b> Протирание столов после приема пищи.	
27.	11.	Уход за посудой. Чистка посуды.		<b>П.Р.</b> Чистка, мытье, полоскание, протирание, сушка (сотейник).	
28.	12.	Уборка со стола.		<b>П.Р.</b> Механическая очистка посуды от остатков пищи.	
29.	13.	Уборка со стола.		<b>П.П.</b> Протирание столов после приема пищи.	
30.	14.	Уход за посудой. Мытье посуды.		<b>П.П.</b> Мытье, полоскание, протирание, сушка (набор столовой посуды).	
31.	15.	<b>Контрольная работа №3.</b> Кухонная и столовая посуда, приборы.		<b>К.Р.</b> Правила ухода за столовой, кухонной посудой и приборами	
32.	16.	<b>Контрольная практическая работа №3.</b> Кухонная и столовая посуда, приборы.		<b>К.П.Р.</b> Чистка кухонной посуды. Кастрюля эмалированная.	
<b>3 четверть 16 часов</b>					
33.	1.	<b>Уход за жилищем.</b> Виды жилых помещений.		Данные о жилых домах. Жилой дом многоквартирный. Индивидуальный жилой дом. Отдельная квартира ,коммунальная ; комната в квартире. Оконные и дверные проемы. Большая комната, маленькая, зал.	
34.	2.	Размещение мебели в квартире.		Данные о размещении мебели в квартире. Функциональное предназначение помещений в квартире. Мебельные конструкции; интерьер. Виды оформлений комнат. Обучение приемам мытья мебели. Сухое обеспыливание корпусной мебели (стенка мебельная).	
35.	3.	Уход за жилищем.		Данные об этапах проведения уборки. Сбор инвентаря для уборки. Последовательность. Устранение пыли, грязи с поверхностей ,вынос мусора. Мытье пола ,стен, плинтуса. Элементов отопления. Работа с пылесосом.Проветривание помещений. Обучение приемам влажного обеспыливания поверхностей. Влажное	

				обеспыливание. Дверь.	
36.	4.	Моющие и чистящие средства.		Данные о санитарно-гигиенических требованиях к содержанию помещений. Профилактика распространения инфекций. Виды моющих и чистящих средств. Ручная санитарная обработка .Очистка, мытье стен. Кафель.	
37.	5.	Моющие и чистящие средства.		<b>П.Р.</b> Разведение моющих средств. Мытье пол кафель.	
38.	6.	Уход за жилищем. Мытье мебели.		<b>П.Р.</b> Влажное обеспыливание корпусной мебели .	
39.	7.	Уход за жилищем. Мытье пола.		<b>П.Р.</b> Влажное обеспыливание пол линолиум.	
40.	8.	Уход за жилищем. Предметы интерьера.		<b>П.Р.</b> Сухое обеспыливание предметов интерьера (книги, интерьерные цветы, декор).	
41.	9.	Уход за жилищем. Очистка мусорных корзин.		<b>П.Р.</b> Сбор и вынос мусора.	
42.	10.	Уход за жилищем. Генеральная уборка помещения		<b>П.Р.</b> Генеральная уборка помещения .Кабинет обслуживающего труда.	
43.	11.	Уход за жилищем. Генеральная уборка помещения		<b>П.Р.</b> Генеральная уборка помещения .Кабинет обслуживающего труда.	
44.	12.	Уход за жилищем. Мытье плинтуса.		<b>П.Р.</b> Виды плинтусов. Мытье плинтуса.	
45.	13.	Уход за жилищем. Мытье радиаторов отопления.		<b>П.Р.</b> Отопительные элементы. Технология мытья радиаторов отопления.	
46.	14.	Уход за жилищем. Мытье подоконников.		<b>П.Р.</b> Мытье оконных переплетов, подоконников.	
47.	15.	Уход за жилищем. Электротехническое оборудование.		<b>П.Р.</b> ТБ. Работа с пылесосом.У борка текстильных покрытий пола. Ковер.	
48.	16.	Уход за жилищем. Мытье стен.		<b>П.Р.</b> Мытье очистка стен. Кафель.	
49.	17.	Уход за жилищем. Мытье двери.		<b>П.Р.</b> Мытье двери. ПВХ.	
50.	18.	Уход за жилищем. Электротехническое оборудование.		<b>П.Р.</b> ТБ. Работа с пылесосом. Уборка текстильных покрытий пола. Ковер.	
51.	19.	<b>Контрольная работа №2.</b> Уход за жилищем.		<b>К.Р.</b> Виды уборок в помещении.	
52.	20.	<b>Контрольная практическая работа №2.</b> Уход за жилищем.		<b>К.П.Р.</b> Сухое обеспыливание поверхности (корпусная мебель стенка).	
<b>4 четверть 16 часов</b>					
53.	1.	<b>Питание человека.</b> Значение правильного питания человека.	1.	Общие сведения о питании человека, Значении правильного питания для здоровья человека. Питание как процесс жизни. Правила питания. Особенности питания. Выбор продуктов питания. Рациональное меню.	

54.	2.	Основные продукты здорового питания человека.	1.	Данные о продуктах здорового питания. Продукты растительного происхождения бобовые культуры, рис, плоды, овощи; масло растительное. Продукты животного происхождения мясо; молоко, яйца, сливочное. Фрукты.	
55.	3.	Режим питания.	1.	Данные о кратности приемов пищи, распределение пищи по отдельным приемам, интервалы между ними, время приема пищи, норма приема пищи.	
56.	4.	Обработка овощей и фруктов	1.	Данные о ручной первичной обработке овощей. Обработка корнеплодов. Сортировка овощей. Мытье, удаление остатков земли и песка. Очистка. Нарезка овощей. Натирание овощей на терке. <b>П.Р.</b> Обучение приемам механической первичной обработке овощей. Мойка овощей, очистка от кожуры овощечисткой, промывание (морковь).	
57.	5.	Питание человека.	1.	<b>П.Р.</b> Очистка вареных овощей (набор для винегрета).	
58.	6.	Питание человека.	1.	<b>П.Р.</b> Нарезка вареных овощей .	
59.	7.	Питание человека.	1.	<b>П.Р.</b> Очистка овощечисткой, промывание. Морковь. Натирание моркови.	
60.	8.	Питание человека.	1.	<b>П.Р.</b> Очистка овощечисткой, промывание. Картофель. Нарезка сырого картофеля ломтиками.	
61.	9.	Питание человека.	1.	<b>П.Р.</b> Мойка ,очистка овощей .Капуста. Нарезка капусты соломкой .	
62.	10.	Питание человека.	1.	<b>П.Р.</b> Очистка .Лук репчатый. Нарезка лука кубиками	
63.	11.	Питание человека.	1.	<b>П.Р.</b> Очистка, мытье овощей. Огурец. Нарезка огурца ломтиками.	
64.	12.	Питание человека.	1.	<b>П.Р.</b> Очистка, мытье овощей. Томат. Нарезка томата дольки.	
65.	13.	Питание человека.	1.	<b>П.П.</b> Очистка овощечисткой, промывание. Морковь. Натирание свежей моркови.	
66.	14.	Питание человека.	1.	<b>П.П.</b> Очистка овощечисткой, промывание. Картофель. Нарезка картофеля ломтиками.	
67.	15.	<b>Контрольная работа №4.</b> Питание человека.	1.	<b>К.Р.</b> Ручная первичная обработка овощей.	
	16.	<b>Контрольная практическая работа №4.</b>	1.	<b>К.П.Р.</b> Очистка вареных овощей (набор для	



68.		Питание человека.		винегрета).	
-----	--	-------------------	--	-------------	--

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

### Материально-техническое обеспечение учебного процесса.

Материально-технической базой являются специально оборудованный кабинет обслуживающего труда и различные помещения школы..Для обеспечения образовательного процесса предусмотрен необходимый инвентарь и оборудование, (ведра, швабры, тазы, моющие и дезинфицирующие средства и др.), позволяющее обучающимся освоить необходимые трудовые навыки и приемы работы.

В зависимости от темы программы используют следующий инвентарь и оборудование:

Наименование учебного оборудования	Количество
Классический пылесос с насадками	1 шт.
Ведра для мытья окон	4 шт.
Метёлка с контейнером	5 шт.
Пылесборник	4 шт.
Распылитель	5 шт.
Шубка	4 шт.
Т-образный держатель	4 шт.
Телескопическая штанга	3 шт.
Сгон для окон	4 шт.
Скребок для окон	4 шт.
Скребок для пола	2 шт.
Расходные материалы	неограниченно
Контейнеры с влажными салфетками	4 шт.
Тазы для уборки	5шт.
Чистящие и дезинфицирующие средства.	неограниченно
Мешки для мусора	неограниченно
Совок, переноска мелкого мусора, замеченного метлой	4шт

Ведро для сбора сухого мусора.	5шт
Моющие средства: уборки помещений.	неограниченно
Рабочий халат, спецодежда. Обувь рабочая, сапоги.	комплекты по количеству обучающихся
Резиновые перчатки, тканевые перчатки.	комплекты по количеству обучающихся
Щетки	5 шт.
Кастрюля	5 шт.
Сковорода	3 шт.
Чайный сервиз	1 шт.
Столовые приборы	в достаточном количестве.
Столовый сервиз	1 шт.
Разновозрастная одежда	в достаточном количестве
Обувь	в достаточном количестве
Кухонная утварь	в достаточном количестве
Щетки обувные	5 шт.
Крем для обуви	5 шт.
Щетки одежные	3 шт.
Стиральная машина автомат	1 шт.
Сушилка для белья	1 шт.
Доска гладильная	1 шт.
Утюг	1 шт.
Сушилка для обуви	1 шт.
Швабра	5 шт.
Тряпкодержатель	8 шт.
Набор для шитья	в достаточном количестве
Пылесос	1 шт.

№п./п.	Учебно-методический комплекс:
1	Статья 2, часть 10 Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 N 99-ФЗ, от 23.07.2013 N 203-ФЗ).
2	Статья. 11,ч. 6 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
3	Статья 12, часть 10 Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» N 273-

	ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 N 99-ФЗ, от 23.07.2013 N 203-ФЗ).
4	«Воспитание и обучение детей и подростков с тяжёлыми и множественными нарушениями развития» под редакцией канд., псих., наук проф., И.М. Бгажноковой, Москва, ВЛАДОС, 2007г.
5	Забрамная С.Д., Исаева Т.Н. Изучаем обучая. Методические рекомендации по изучению детей с тяжелой и умеренной умственной отсталостью. М.: В.Секачев, ТЦ "Сфера", 2007.
6	Технологии. Подготовка младшего обслуживающего персонала. Учебник. 5 класс Галле А.Г., Головинская Е.Ю. Издательство Современные образовательные технологии Самара, 2013
7	Методическое пособие для учителя учебно-методическому комплекту «Технологии. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала» для 5 класса Головинская Е.Ю. Издательство Современные образовательные технологии Самара, 2013
8	Галле А.Г, Кочетовой Л.Л.– Программы по обслуживающему труду для детей с умственной отсталостью. М.: АРКТИ, 2009.
<b>Дополнительные источники</b>	
9	Обслуживающий труд 5 класс; учебник для учащихся общеобразовательных учреждений Ю.В. Крупская, Н.И, Лебедева, Л.В.Литикова и др.; под ред., В.Д, Симоненко. — 4-е изд., перераб, — М.: Вентана-Граф, 2010. — 192 с.: ил.
10	А. М. Уколова. Методика преподавания обслуживающего труда: Учебно-методическое пособие. – Курган: Издательство Курганского Государственного университета, 2013. – 158с.
11	Безруких М. М., Филиппова Т. А., Макеева А. Г. Формула правильного питания / Методическое пособие. — М.: ОЛМА Медиа Групп, 2013.-80с.
12	Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология обслуживающий труд», 5-9 класс.