
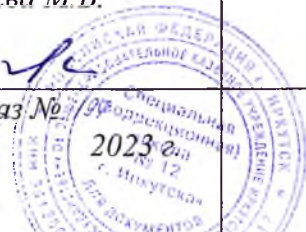

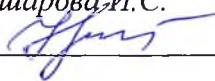
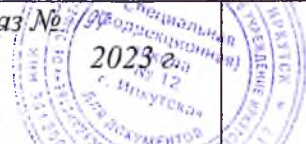


Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа №12 г. Иркутска»

<p>Утверждаю Директор ГОКУ «Специальная (коррекционная) школа № 12 г. Иркутска» Дмитриева М.В.</p>  	<p>Принято на МС Протокол № 1 от «11» августа 2023 г. Руководитель МС Хабарова Я.С.</p> 	<p>Рекомендовано на МО учителей начальных классов Протокол № 1 от «11» августа 2023 г. Руководитель МО Кокшарова И.С.</p> 
<p>Приказ № 1 от «11» августа 2023 г.</p> 		

Адаптированная *рабочая* программа по предмету

Хозяйственно – бытовой труд

для обучающихся 9 «И» класса

(*ступень образования / класс*)

на 2023-2024 уч. год.

(*срок реализации программы*)

Программу составила: Михайлова Е.А.

(*Ф.И.О. учителя*)

Иркутск 2023 г.

ПРОГРАММА ПО ПРЕДМЕТУ «ХОЗЯЙСТВЕННО-БЫТОВОЙ ТРУД» ДЛЯ 9 КЛАССА II ВАРИАНТ

1. Пояснительная записка

Данная программа разработана на основе следующих нормативных документов:

1. Федерального закона «Об образовании в РФ № 273 - ФЗ от 29 декабря 2012года.
2. Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) приказ № 185 от 25.08 2023г.
3. Учебного плана ГОКУ «Специальная (коррекционная) школа №12 г. Иркутска» на 2023-2024уч.год приказ № 186 от 25.08.2023г.

В 9 классе продолжается работа по формированию у учащихся с умеренной и выраженной умственной отсталостью навыков обслуживающего труда и развития у них навыков самообслуживания. Хозяйственно-бытовой труд является простым и доступным видом практической деятельности для данной категории учащихся. Обучение навыкам хозяйственно-бытовой деятельности готовит учащихся к самостоятельной жизни. Эти занятия являются также средством активного познания окружающей действительности. В процессе выполнения хозяйственно-бытовой деятельности, учащиеся ставят перед собой необходимость планирования и определения последовательности действий. Этот труд требует участия всех сенсорно-прецептивных ощущений: зрительных, вкусовых, тактильных, осязательных, обонятельных. В процессе занятий обогащается словарный запас учащихся, связанный со знакомством с предметами окружающего быта.

Цель: выработка практических санитарно-гигиенических навыков и умений, а также навыков самообслуживания, коррекция речемыслительной деятельности в процессе разнообразных видов труда, формирование положительного отношения и интереса к бытовому труду, воспитание привычки к личной гигиене; чистоте и аккуратности; привитие навыков культуры поведения, воспитание уважения к труду взрослых.

Задачи:

- формировать социальные навыки, которые помогут в дальнейшем данной категории учащихся обрести доступную им степень самостоятельности в общественной жизни;
- способствовать овладению обучающимися доступным теоретическим и практическим материалом, необходимым в повседневной жизни в трудовой деятельности;
- формировать общеучебные умения и навыки для усвоения программного материала по предмету;
- формировать навыки самообслуживания, выполнения элементарной домашней работы;
- изучать правила техники безопасности при работе, более детальное и глубокое ознакомление со всеми инструкциями по каждому трудовому действию;
- научить пользоваться необходимыми для трудовой деятельности инструментами и приспособлениями.

2. Общая характеристика учебного предмета

Рабочая программа построена на основе следующих разделов: уход за одеждой и обувью, уход за жилищем, приготовление пищи. Занятия по обслуживающему труду рекомендуется проводить в специально выделенных и оборудованных под интерьер жилой комнаты помещениях. В них необходимо предусмотреть наличие шкафа с одеждой и обувью, зеркала, различной электробытовой техники, а также плиты, полки с посудой и другими предметами обихода. Выделяется также особое место для обучения воспитанников стирке и глажению мелких вещей.

Часть кабинета хозяйственно-бытового труда должна быть отведена для работы с пищевыми продуктами. Обязательным условием является наличие плиты, а также холодной и горячей воды. Для обработки продуктов нужны специальные разделочные столы: один - для первичной обработки сырых продуктов, другие - для обработки готовых продуктов. Необходимы разделочные доски, которые маркируются и хранятся подвешенными над столами, на которых выполняется соответствующая обработка продуктов. В помещении должны быть шкафы различного назначения: для сухих продуктов и для посуды. Нельзя хранить вместе сырые и готовые продукты, сильно пахнущие, пищу и хозяйственные предметы, материалы и др. В кабинете хозяйственно-бытового труда необходимо иметь различный инвентарь: ведра для мытья полов, швабру, тряпки, детские халаты, фартуки и т.д. В помещении должна быть аптечка с перевязочным материалом и медикаментами для оказания первой помощи пострадавшему. Все виды по обслуживающему труду должны осуществляться в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и правилами техники безопасности. При проведении уроков необходимо следить за состоянием одежды учащихся. Они не должны находиться в кухне в той же обуви, в которой ходят по улице. Волосы должны быть убраны под косынку или берет. Рукава одежды закатывают выше локтей, чтобы одежда не соприкасалась с водой, продуктами, посудой, инвентарем. Передник и головной убор всегда должны быть чистыми. В конце занятия учащиеся убирают свои рабочие места, а дежурные убирают пол.

3. Место предмета в учебном плане

Учебный предмет «ХБТ» относится к обязательной части учебного плана образования для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР. Учебный предмет «ХБТ» реализуется в объеме 161 часа (по 5 часов в неделю при 34 учебных неделях).

4. Планируемые результаты освоения программы:

Знать приемы просушивания намокшей одежды и ее чистки.

Знать правила пользования средствами и их хранение.

Уметь привести в порядок обувь и одежду.

Знать виды обуви: кожаная, резиновая и текстильная, распознавать обувь.

Уметь стирать рабочую одежду (фартук, косынка).

Уметь чистить зимнюю обувь.

Ремонтировать белье по распоровшемуся шву.

Уметь подметать пол и удалять пыль со стульев, со столов, подоконников.

Уметь чистить мебель, мыть рабочие столы и подоконники.

Знать нормы и режим питания, значение витаминов в питании.

Различать мясные и рыбные продукты, крупы.

Знать где и как хранятся продукты.

Уметь мыть столовую посуду в горячей воде и ополаскивать ее в чистой горячей воде, приемы сушки посуды.

Знать правила накрывания стола к обеду, размещение каждого предмета на столе.

Уметь убирать со стола после еды.

Уметь приготовить бутерброд с маслом, колбасой и сыром.

5. Содержание учебного предмета

Программа предполагает работу по следующим разделам: уход за одеждой и обувью, уход за жилищем, приготовление пищи.

Уход за одеждой и обувью.

Закрепление всех навыков, полученных в 4-8 классах. Пришивание пуговиц, вешалки, наложение заплаты. Определение места оторванной пуговицы.

Практическая работа. Ремонт белья и одежды по распоровшемуся шву и разорванному месту. Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству. Складывание ткани по разрыву или распоровшемуся шву, стачивание ручным швом. Соединение краев разрыва частыми сметочными стежками. Наложение заплаты. Утюжка.

Уход за жилищем.

Участие в уборках. Помощь в уборке двора, в очистке его от мусора и опавших листьев, участие в озеленении школьного двора. Чистка полированной и мягкой мебели. Пылесос. Знакомство с основными частями предмета. Его предназначением. Правила пользования. Знакомство с бытовой электроарматурой.

Практическая работа. Проведение генеральной уборки помещения, чистка зеркал. Уборка полов. Чистка помещения пылесосом.

Приготовление пищи.

Закрепление ранее приобретенных навыков. Правила пользования вилок и ножом. Правила поведения за столом.

Помощь взрослым в приготовлении пищи.

Практическая работа. Заваривание чая. Приготовление яиц вкрутую. Чистка вареного картофеля. Нарезание овощей для винегрета, салата.

Приготовление овощных блюд из отварных овощей. Чистка ножей и вилок.

6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

11.09	Тема урока	Кол-во часов	Виды учебной деятельности	Дата	
				по плану	фактически
1	Инструктаж по ТБ.	1	Беседа о соблюдении правил техники безопасности в кабинете, о соблюдении правил поведения в кабинете, о соблюдении санитарно – гигиенических норм. Работа по карточкам.		
2-3	Назначение и виды одежды.	2	Беседа о разнообразии одежды. Распознавание одежды. Классификация одежды. Работа по карточкам.		
4-5	Складывание одежды.	2	Беседа, показ, дидактическая игра, практическая работа.		
6	Приемы стирки и сушки мелких вещей.	1	Беседа, инструктаж, показ, дидактическая игра. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Приспособления для сушки. Практическая работа.		
7	Стирка белья с помощью стиральной машины.	1	Беседа, инструктаж, дидактическая игра. Работа по карточкам. Практическая работа.		
8-9	Утюжка вещей.	2	Дидактическая игра. Инструктаж. Глажение небольших вещей из		

			хлопчатобумажной ткани. Практическая работа.		
10-11	Виды головных уборов, их назначение.	2	Беседа о разнообразии головных уборов. Классификация. Дидактическая игра. Упражнение в подборе головного убора по времени года.		
12	Виды обуви, их назначение.	1	Беседа о разнообразии обуви. Классификация. Дидактическая игра. Упражнение в подборе обуви по времени года.		
13-14	Правила и приёмы ухода за обувью.	2	Беседа, инструктаж, показ, дидактическая игра. Хранение принадлежностей для чистки обуви. Практическая работа.		
15-16	Виды ремонта одежды.	2	Беседа, инструктаж, показ, практическая отработка, дидактическая игра.		
17-19	Пришивание пуговиц с двумя отверстиями к ткани.	3	Беседа, инструктаж, показ, дидактическая игра. Практическая работа.		
20-22	Пришивание пуговицы с четырьмя отверстиями к ткани.	3	Беседа, инструктаж, показ, дидактическая игра. Практическая работа.		
23-27	Шитье наметочным швом «вперед иголку» на ткани.	5	Беседа, инструктаж, показ, дидактическая игра. Ремонт белья и одежды по распорвавшемуся шву и разорванному месту. Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству. Практическая работа.		
28-32	Шитье наметочным швом «назад иголку» на ткани.	5	Беседа, инструктаж, показ, дидактическая игра. Складывание ткани по разрыву или распорвавшемуся шву, стачивание ручным швом. Соединение краев разрыва частыми сметочными стежками. Практическая работа.		
33-40	Повторение пройденного. Ремонт одежды.	8	Беседа, инструктаж, показ, дидактическая игра «Выбери предметы для ремонта одежды». Практическая работа «Ремонт одежды по распорвавшемуся шву». Наложение заплата.		
41-42	Виды жилых и подсобных помещений.	2	Беседа, показ, дидактическая игра. Виды жилых помещений: общежитие, квартиры, индивидуальные дома. Правила поведения в школе, сохранение школьного имущества. Упражнение «Подбери названия жилищ», «Части дома», «Найди и обведи лишние предметы».		
43-44	Виды уборки жилого помещения.	2	Беседа, показ, дидактическая игра. Упражнение «Найди лишний предмет». Виды уборок: сухая и влажная. Практическая работа.		
45-46	Коммунальные удобства, их назначение.	2	Знакомство с понятиями: водоснабжение, электроснабжение, канализация, газообеспечение, мусоропровод, радиотрансляция, телефонизация, сигнализация, лифт, домофон. Упражнение «Что нужно?», «Закончи предложение», «Что произойдет, если...», «Найди		

			коммунальные удобства в доме»		
47-48	Правила пользования лифтом, мусоропроводом.	2	Беседа. Знакомства с правилами поведения в лифте. Просмотр отрывка из мультфильма «Фиксики». Работа по карточкам.		
49	Дежурство в классе и его назначение.	1	Беседа, инструктаж, дидактическая игра. Упражнение «Выбери необходимый инвентарь». Составление памятки для дежурных. Составление графика дежурства по классу. Практическая работа.		
50-51	Практическая работа - уборка класса.	2	Демонстрация, беседа, инструктаж, практическая отработка.		
52-53	Виды мебели. Назначение.	2	Беседа, дидактическая игра. Виды мебели (мебель обыкновенная, мягкая, полированная). Упражнения в нахождении мебели определенного назначения. Упражнение «Скажи наоборот».		
54-55	Средства и правила ухода за мебелью.	2	Беседа, показ, дидактическая игра. Упражнение «Назови, чего не хватает». Практическая работа.		
56-57	Соблюдение порядка в шкафу.	2	Беседа, инструктаж, показ, дидактическая игра. Практическая работа.		
58	Соблюдение порядка на парте.	1	Беседа, инструктаж, показ, дидактическая игра. Практическая работа. Упражнение «Разложи по местам».		
59-61	Электробытовая техника.	3	Беседа, инструктаж, показ, дидактическая игра. Упражнение «Подбери к современному электроприбору его старинного родственника», «Какой прибор включен».		
62-63	Бытовой пылесос.	2	Упражнение «Что нам нужно для уборки». Пылесос: применение, безопасное использование. Рассмотрение пылесоса. Основные правила пользования пылесосом. Практическая работа.		
64-65	Чистка зеркал.	2	Беседа, инструктаж, показ, дидактическая игра. Упражнение «Найди лишний предмет», «Обведи уборочный инвентарь». Практическая работа.		
66-67	Домашние опасности.	2	Дидактическая игра, тест. Беседа «Что вокруг нас может быть опасным?» Упражнение «Найди на рисунке опасность». Работа по карточкам.		
68-69	Правила пожарной безопасности и поведения при пожаре.	2	Дидактическая игра, опрос, тест, работа в парах. Работа по карточкам. Упражнения в выборе действия при возникновении пожара.		
70-71	Уход за комнатными растениями.	2	Дидактическая игра, тест, работа в парах. Опрыскивание и полив комнатных растений. Работа по карточкам. Практическая работа.		
72-74	Труд в классе.	3	Беседа, инструктаж, показ, дидактическая игра. Труд в классе: мытье стульев и столов, шкафов. Практическая работа.		
75-79	Повторение пройденного.	5	Дидактическая игра, опрос, тест, работа в парах. Работа по		

			карточкам. Практическая работа.		
80-82	Бытовые электроприборы на кухне.	3	Беседа, дидактическая игра, инструктаж. Техника безопасности при обращении с электробытовыми приборами.		
83-84	Правила хранения продуктов в холодильнике.	2	Беседа, инструктаж, дидактическая игра. Просмотр презентации. Названия частей холодильника. Правила эксплуатации холодильника.		
85-86	Посуда и приборы.	2	Назначение посуды и приборов. Правила безопасной работы с ножом, с горячей жидкостью. Дидактическая игра. Работа с раздаточным материалом. Работа по карточкам.		
87-88	Название и назначение столовой посуды.	2	Дидактическая игра, опрос, тест, работа в парах. Работа с раздаточным материалом. Работа по карточкам.		
89-90	Сервировка стола к обеду.	2	Дидактическая игра, тест, работа в парах. Практическая работа.		
91-92	Уборка со стола после приема пищи.	2	Дидактическая игра, тест, работа в парах. Практическая работа. Упражнения на основе анализа и синтеза. Работа по карточкам.		
93-94	Приспособления и средства для мытья посуды.	2	Дидактическая игра, тест, работа в парах. Моющие и чистящие средства. Порядок мытья посуды. Работа с раздаточным материалом.		
95-96	Техника безопасности при приготовлении пищи.	2	Дидактическая игра, тест, работа в парах. Упражнения на основе анализа и синтеза.		
97-98	Чистка ножей и вилок.	2	Назначение посуды и приборов. Правила безопасной работы с ножом, с горячей жидкостью. Дидактическая игра. Работа с раздаточным материалом. Работа по карточкам.		
99-100	Первичная обработка овощей.	2	Дидактическая игра. Первичная обработка овощей. Практическая работа. Инструктаж.		
101-102	Чистка вареного картофеля, моркови.	2	Дидактическая игра. Инструктаж. Практическая работа.		
103-106	Нарезание овощей для винегрета, салата.	4	Дидактическая игра. Инструктаж. Практическая работа.		
107-110	Приготовление овощных блюд из отварных овощей.	4	Дидактическая игра. Инструктаж. Практическая работа.		
111-112	Приготовление яиц вкрутую.	2	Дидактическая игра. Инструктаж. Практическая работа.		
113-116	Блюда из овощей. Салаты.	4	Дидактическая игра. Инструктаж. Приготовление овощных блюд из сырых овощей (салат).		
117-120	Приготовление бутербродов.	4	Дидактическая игра. Приготовление бутербродов с маслом, сыром, колбасой. Инструктаж.		
121-123	Заваривание чая.	3	Дидактическая игра. Инструктаж. Практическая работа.		

124-127	Повторение.	4	Навыки культурного поведения за столом. Дидактическая игра, тест, работа в парах. Работа по карточкам. Практическая работа.		
128-130	Смена одежды и обуви по сезону.	3	Беседа, инструктаж, показ, практическая отработка, дидактическая игра. Хранение принадлежностей для чистки обуви и одежды. Хранение принадлежностей для чистки одежды.		
131-132	Хранение весенней одежды и обуви.	2	Беседа о правилах и приемах хранения одежды. Практическая работа.		
133-134	Правила ухода за весенней обувью.	2	Беседа, инструктаж, показ, практическая отработка, дидактическая игра. Средства и приспособления по уходу за обувью. Чистка кожаной обуви.		
135-136	Обувные застежки. Шнуровка обуви.	2	Беседа, инструктаж, показ, дидактическая игра. Практическая работа.		
137-138	Правила пользования электрическим утюгом.	2	Дидактическая игра. Работа по карточкам. Инструктаж. Практическая работа.		
139-140	Глажка личных вещей. Значки на одежде.	2	Дидактическая игра. Инструктаж. Глажение небольших вещей из хлопчатобумажной ткани. Практическая работа.		
141-143	Виды ремонта одежды.	3	Беседа, инструктаж, показ, дидактическая игра. Практическая работа.		
144-146	Пришивание пуговиц к одежде.	3	Беседа, инструктаж, показ, практическая отработка, дидактическая игра.		
147-149	Выполнение наметочного шва на ткани.	3	Беседа, инструктаж, показ, дидактическая игра. Практическая работа.		
150-152	Пришивание вешалки к одежде.	3	Беседа, инструктаж, показ, дидактическая игра. Практическая работа.		
153-155	Зашивание одежды по распоровшемуся шву.	3	Беседа, инструктаж, показ, дидактическая игра. Практическая работа.		
156-159	Ремонт одежды.	4	Беседа, инструктаж, показ, дидактическая игра «Выбери предметы для ремонта одежды». Практическая работа.		
160-161	Повторение пройденного.	2	Беседа, инструктаж, показ, практическая отработка, дидактическая игра. Работа по карточкам.		

7. Описание материально - технического обеспечения образовательной деятельности

1. Ноутбук
2. Презентации по темам
3. Аудиозаписи
4. Предметные картинки по темам: приемы стирки мелких вещей (носки, трусы, фартук, косынка), правила пользования электрическим утюгом, чистка кожаной обуви, поэтапное освоение строчечного шва («назад иголку»), уход за комнатными растениями, кухонная посуда, техника безопасности при приготовлении пищи.
5. Индивидуальные карточки для работы.
6. Игры на развитие мелкой моторики пальцев рук.
7. Список литературы:
 - Гладкая В.В. Социально- бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений 8 вида, М, 2003
 - Обухова Л.А., Лемяскина Н.А. Новые 135 уроков здоровья, или Школа докторов природы (1-4 классы).- М.: ВАКО, 2008
 - О. Галле А.Г., Кочетова Л.Л., «Тетрадь по обслуживающему труду (для учащихся коррекционных школ VIII вида) 8 класс». М. АРКТИ, 2009
 - М.М. Безруких, Т.А.Филиппова, рабочая тетрадь для школьников «Две недели в лагере здоровья». ОЛМА Медиа Групп, 2012г.
 - М.М. Безруких, Т.А.Филиппова, рабочая тетрадь для школьников «Разговор о правильном питании». ОЛМА Медиа Групп, 2012г.