**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Забитуйская средняя общеобразовательная школа**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Утверждаю  Директор МБОУ  Забитуйская СОШ  В.А.Арзаев  от 31августа 2018\_г  Приказ № Осн.73.12 | Согласовано Зам.директора по УВР\_\_\_\_\_\_Е.В.Ящук  от 31 августа 2018 \_ г | Рассмотрено на  МО учителей\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_от  «28» августа 2018 г Руководитель МО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Рабочая адаптированная программа по предмету

Хозяйственно бытовой труд и привитие навыков самообслуживания

основного общего образования 6 класса СКО

на 2018 – 2019 учебный год

(индивидуальное обучение на дому)

Составлена на основе специальных образовательных учреждений для 5-9 классов

Программу составила Потапова Людмила Иннокентьевна

Забитуй ,2018

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету " Хозяйственно – бытовой труд и привитие навыков самообслуживанния" для учащегося 6 класса СКО составлена на основании Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений : 5-9 классы. / Под ред. Субчевой В.П. – М.: Гуманитарный изд. центр ВЛАДОС, 2014.

Место предмета в учебном плане

Количество часов в неделю по программе индивидуального обучения 6 класса специальных (коррекционных) образовательных программ под редакцией Субчевой В.П.1 час в неделю; за год: 34 часа .

Для реализации программного содержания используются учебные пособия

1. Программа «Обслуживающий труд» (авторы: Галле А.Г., Кочетова Л.Л., Платонова Н.М.) для детей с легкой степенью умственной отсталости. - Москва, АРКТИ, 2009;

2. Программа специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида под редакцией И.М. Бгажноковой. 5-9 классы. – Москва, Просвещение, 2006.

3.Учебник Социально – бытовая ориентация под редакцией Субчевой В.П.

Требования к уровню подготовки обучающихся

В результате изучения предмета ученик должен

уметь:

- использовать средства и предметы личной гигиены по назначению;

- ухаживать за руками;

- содержать в чистоте предметы личной гигиены.

- чистить одежду сухой и влажной одежной щеткой;

- размещать свою одежду в шкафу: на плечиках, на полке; на стуле;

- применять по назначению инвентарь и приспособления для

ручной стирки (таз, прищепки, напольную сушку);

- выбирать мыло или порошок для стирки носков;

- стирать изделия вручную;

- сушить изделия;

- следить за организацией рабочего места во время работы;

- соблюдать правила безопасной работы с иглой и ножницами;

- технологически правильно выполнять подготовительные и заключительные работа со швейной иглой;

- выполнять ручной стачной шов;

- технологически правильно выполнять этапы ухода за обувью.

-соблюдать санитарно-гигиенические требования перед при­готовлением пищи;

-соблюдать правила безопасной работы во время приготов­ления пищи;

-включать и выключать электрочайник;

-сервировать стол к завтраку;

- убирать со стола после еды;

-мыть посуду;

-готовить бутерброды по рецепту;

-определять декоративно-лиственные и декоративно-цветущие растения;

-использовать по назначению инвентарь для ухода за растениями;

- правильно поливать и опрыскивать растения, удалять с листьев пыль, мыть поддоны;

-соблюдать эстетические и гигиенические требования к рабо­чей одежде;

- подбирать и использовать по назначению инвентарь и при­способления для уборки комнаты для занятий;

- правильно подметать пол (щеткой, веником);

- осуществлять уход за инвентарем, правильно хранить его;

- соблюдать правила личной гигиены (уход за руками).

знать:

- ежедневные гигиенические процедуры;

- санитарно-гигиенические требования к одежде и обуви;

- периодичность и правила мытья рук в течение дня;

- санитарно-гигиенические требования к полотенцу;

- санитарно-гигиенические требования к предметам личной гигиены;

значение чистой одежды для здоровья человека;

- способы чистки одежды одежной щеткой (влажная, сухая);

- варианты размещения одежды: на плечиках в шкафу; на полке в шкафу; на спинке стула;

- назначение инвентаря и приспособлений, которые используются для ручной стирки;

-назначение хозяйственного мыла, стиральных порошков;

- последовательность выполнения ручной стирки;

-особенности сушки тонких и шерстяных носков;

- названия и назначение инструментов и приспособлений  
(ножницы, швейная иголка, игольница, наперсток, нитковдеватель, булавка);

- правила безопасной работы с иглой и ножницами;

- значение сменной обуви в школе и дома;

- необходимость готовить обувь с вечера для следующего дня;

- правила размещения обуви в отведенном для ее хранения месте;

- особенности сушки мокрой обуви;

-правила гигиены и ТБ при приготовлении пищи;

- названия и назначение предметов кухонной мебели;

- названия и назначение кухонного оборудования: мойка, плита, холодильник, вытяжка;

- названия и назначение предметов чайной посуды;

- последовательность мытья посуды;

- правила безопасной работы с ножом, теркой, плитой, кипятком;

- названия и назначения предметов кухонного оборудования;

- правила ТБ при эксплуатации электрочайника;

- правила и ТБ мытья посуды

- виды посуды по назначению: чайная и др.;

- правила сервировки стола к чаю;

- правила заваривания чая;

- рецепты приготовления бутербродов (простого, сложного, закрытого);

- посуду для комнатных растений и инвентарь для ухода за ними: горшок, поддон, кашпо, лейка, опрыскиватель;

- правила полива и опрыскивания комнатных растений, удаления пыли с листьев растений;

- названия и назначение предметов инвентаря;

- правила хранения инвентаря и приспособлений и ухода за ними;

- правила личной гигиены до и после уборки.

Содержание учебного предмета

**Личная гигиена (3ч).**

Закаливание организма. Уход за руками. Ноги тоже требуют ухода.

**Одежда и обувь(5ч).**

Ремонт одежды. Правила Безопасной работы иглой. Правила безопасной работы ножницами. Правила безопасности работы электрическим утюгом. Стирка изделий из из цветных хлобчатобумажных и шелковых тканей.

**Питание (13ч).**

Режим питания. Санитарно – гигиенические требования и правила безопасной работы с режущими инструментами и кипятком. Правила пользования электрической и газовыми плитами. Меню ужина. Сервировка стола к ужину. Правила хранения продуктов при наличии холодильника и без него. Ах, эта каша! Гречневая каша. Рисовая каша. Пшенная каша. Овсяная каша. Перловая каша. Манная каша.

**Я и моя будущая семья.(2ч)**

Семья. Счастливая семья.

**Культура поведения.(2ч)**

Как вести себя в театре. Правила поведения за столом.

**Жилище.(5ч)**

Ваш дом. Уборка квартиры. Уход за полом. Пылесос – помощник в доме. Детские учреждения.

**Транспорт. (1ч)**

Транспорт – наш помощник.

**Торговля. (1ч**)

Продовольственные магазины

**Средства связи. (1ч)**

Основные средства связи**.**

**Медицинская помощь. (2ч)**

Медицинские учреждения. Виды медицинской помощи.

Тематическое планирование

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № раздела | Название раздела | Количество часов | | |
| всего | К.работы | Пр., лаб. работы |
| 1 | Личная гигиена | 3 | 0 | 0 |
| 2 | Одежда и обувь | 5 | 0 | 0 |
| 3 | Питание | 13 | 0 | 0 |
| 4 | Я и моя будущая семья | 2 | 0 | 0 |
| 5 | Культура поведения | 2 | 0 | 0 |
| 6 | Жилище | 5 | 0 | 0 |
| 7 | Транспорт | 1 | 0 | 0 |
| 8 | Торговля | 1 | 0 | 0 |
| 9 | Средства связи | 1 | 0 | 0 |
| 10 | Медицинская помощь | 1 | 0 | 0 |
|  | ИТОГО: | 34 | 0 | 0 |

**Тематическое планирование по дисциплине**

**Хозяйственно – бытовой труд и привитие навыков самообслуживания.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | **Количество уроков** |
|  | **Личная гигиена** | **3** |
| 1. | Закаливание организма | 1 |
| 2. | Уход за руками | 1 |
| 3. | Ногти тоже требуют ухода | 1 |
|  | **Одежда и обувь** | **5** |
| 4. | Ремонт одежды | 1 |
| 5. | Правила безопасной работы иглой | 1 |
| 6. | Правила безопасной работы ножницами | 1 |
| 7. | Правила безопасности работы электрическим утюгом | 1 |
| 8. | Стирка изделий из цветных хлобчатобумажных и шелковых тканей | 1 |
|  | **Питание** | **13** |
| 9. | Режим питания | 1 |
| 10. | Санитарно – гигиенические требования и правила безопасной работы с режущими инструментами и кипятком | 1 |
| 11. | Правила пользования электрической и газовой плитами | 1 |
| 12. | Меню ужина | 1 |
| 13. | Сервировка стола к ужину | 1 |
| 14. | Правила хранения продуктов при наличии холодильника и без него | 1 |
| 15. | Ах, эта каша! | 1 |
| 16. | Гречневая каша | 1 |
| 17. | Рисовая каша | 1 |
| 18. | Пшенная каша | 1 |
| 19. | Овсяная каша | 1 |
| 20. | Перловая каша | 1 |
| 21. | Манная каша | 1 |
|  | **Я и моя будущая семья** | **2** |
| 22. | Семья | 1 |
| 23. | Счастливая семья | 1 |
|  | **Культура поведения** | **2** |
| 24. | Как вести себя в театре | 1 |
| 25. | Правила поведения за столом | 1 |
|  | **Жилище** | **5** |
| 26. | Ваш дом | 1 |
| 27. | Уборка квартиры | 1 |
| 28. | Уход за полом | 1 |
| 29. | Пылесос – помощник в доме | 1 |
| 30. | Детские учреждения | 1 |
|  | Транспорт | **1** |
| 31. | Транспорт - наш помощник | 1 |
|  | Торговля | **1** |
| 32. | Продовольственные магазины | 1 |
|  | Средства связи | **1** |
| 33. | Основные средства связи | 1 |
|  | Медицинская помощь | **1** |
| 34. | Медицинские учреждения  Виды медицинской помощи | 1 |
|  | **Итого:** | 34 |